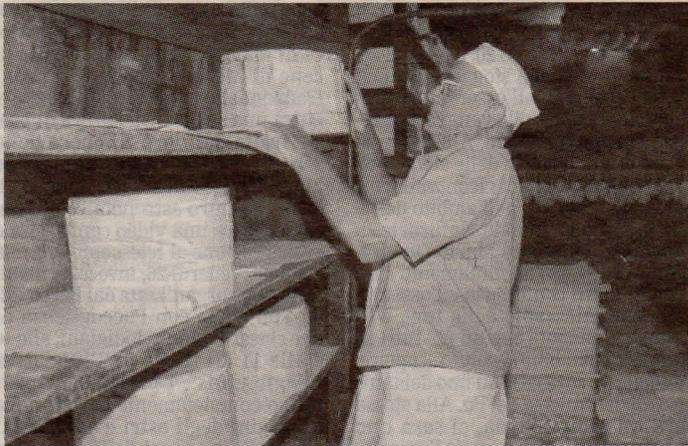


La tradizione lodigiana in fiera

"Cheese" incorona il Pannerone

■ Riflettori puntati sul Pannerone a "Cheese 2003", rassegna internazionale dei formaggi di qualità organizzata da Slow Food. Dal 19 al 22 settembre Bra (provincia di Cuneo) sarà teatro della quarta edizione della kermesse con tutti i 149 migliori prodotti europei. Bancarelle allestite nella zona vecchia della città, laboratori del gusto, incontri con esperti e produttori nelle vie del centro cittadino. Il tipico prodotto della tradizione casearia lodigiana è così l'ultimo entrato nell'Arca del gusto di Slow Food per la salvaguardia e la valorizzazione dei prodotti tipici di qualità minacciati dall'omologazione industriale e a rischio di estinzione. Il formaggio dal contrasto dolce-amaro prodotto con l'uso esclusivo di latte intero e ricco di panna, caratterizzato dall'assenza totale di qualsiasi procedimento di salatura, potrebbe sparire dal mercato da un momento all'altro. Attualmente è rimasto infatti un solo produttore a resistere al cambiamento di mode e umori: «Un lavoro quotidiano che si fa nel rispetto della tradizione di intere generazioni - commenta Vittoria Carena, del caseificio fratelli Carena di Caselle Lurani - una scelta ripagata dalla fedeltà dei suoi amatori, che continuano a richiedere questo originale prodotto». Una domanda in evidenza ormai da ogni regione d'Italia per un caseificio che, dalla sua nascita nel 1924, trova oggi



Antonio Carena con di Pannerone, che viene fatto solo nel suo caseificio

conferma. Il Pannerone, già riconosciuto a livello regionale nel 1999, e successivamente a livello nazionale con decreto ministeriale del 2000, è oggi in attesa di Dop europea (Denominazione di origine protetta). Per celebrare in modo adeguato questo importante traguardo provincia e camera di commercio di Lodi hanno deciso di presentarsi a Bra in forze, allestendo uno stand promozionale dei prodotti lattiero-caseari simbolo della realtà locale. «Le degustazioni rappresenteranno il momento centrale della nostra presenza alla ma-

nifestazione - spiega l'assessore provinciale all'agricoltura Fabrizio Santantonio - un'offerta cadenzata da ben 14 appuntamenti a tema in cui verranno proposti l'assaggio di formaggi lodigiani abbinati a vini di San Colombano, con l'ausilio di un esperto di casearia e di un sommelier». Lo stand della provincia di Lodi a "Cheese" si trova a Bra in piazza XX Settembre, tenda 4, postazione A4/A5 (orari: venerdì dalle 11 alle 23, sabato e domenica dalle 10 alle 23 e lunedì dalle 10 alle 20).

Alessandra Meloni