

## Centro Lodigiano

LA SFIDA DEI CASEIFICI STORICI: CROCE A CASALE, CARENA A CASELLE

# Il taleggio lodigiano punta sull'Expo per farsi conoscere

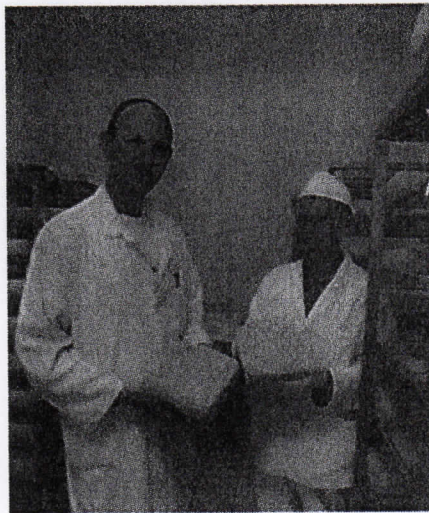
■ Il taleggio affina le strategie in vista dell'Expo 2015. Uno dei formaggi più antichi d'Italia scenderà in campo per farsi conoscere nel Belpaese e all'estero, questa volta sotto una veste più appetitosa. Lo ha comunicato la scorsa settimana Vittorio Emanuele Pisani, direttore generale del Consorzio tutela taleggio, un'associazione che ha presentato recentemente una ricerca sulla qualità del prodotto. Lo storico latticino è preparato da anni anche sul territorio lodigiano, i caseifici specializzati nell'arte culinaria sono la ditta Angelo Croce, situata in via Battisti a Casale, e quello di Angelo Carena in località Pozzobonella a Caselle Lurani.

«Il nostro caseificio è stato fondato da mio nonno nel 1924 - racconta Angelo Carena, che insieme alle sorelle Cristina e Vittoria gestisce l'attività -, poi a partire dagli anni Cinquanta mio papà e mio zio ne hanno preso in mano le redini». Il papà Antonio oggi ha 80 anni, ma non ha smesso di appassionarsi al lavoro. «Produciamo tutti i formaggi molli, dalla ricotta al mascarpone, dal panzerone al gorgonzola - aggiunge Carena -, e naturalmente il taleggio. Il suo mercato, però, rispetto al passato si è ridotto, anche per la concorrenza: oggi al banco c'è un tale assortimento che il taleggio sente il peso degli anni, e poi i gusti sono cambiati, non ha un'identità precisa come il gorgonzola».

Il laboratorio di Antonio Croce, invece, ha aperto i battenti nel lontano 1880: «La nostra è la quarta generazione che porta avanti l'attività - afferma con orgoglio -, siamo sei fratelli e la nostra ditta è specializzata in gorgonzola». Tuttavia, la produzione comprende sempre una "fetta" di taleggio. «Lavoriamo 150 quintali di latte al mese - sottolinea Croce -, è vero che i gusti sono cambiati e che il mercato è meno sviluppato, ma è un fenomeno che non riguarda solo il taleggio».

Questo tipo di formaggio va per la maggiore soprattutto al nord, il 51 per cento dei consumatori supera i 50 anni. Il taleggio è considerato poco pratico per le porzioni proposte, ritenute troppo grosse, e generalmente non ha una confezione che ne preservi la freschezza e isoli il suo caratteristico odore all'interno del frigorifero. La sua crosta è percepita di difficile gestione, specialmente per ricavarne pezzi piccoli da utilizzare. Il Consorzio che lo tutela si rende conto di queste criticità, ma promette di superarle in vista dell'Expo.

Greta Boni



In alto a destra e a lato il caseificio Croce di Casale, che produce soprattutto gorgonzola ma mantiene una produzione di taleggio; in basso il caseificio Carena di Caselle Lurani (località Pozzobonella): immersa nel verde l'azienda punta sulla qualità dei propri prodotti tradizionali

