

Le forme di Lodi il cacio senza sale

Soltanto un caseificio artigianale produce un formaggio protetto dal Presidio Slow Food



Pagina a cura di Gigi Padovani e Clara Vada

Furono i monaci benedettini a insegnare ai contadini, nel Medioevo, la lavorazione di questo formaggio a latte crudo dai caratteristici alveoli interni, a base di panna: in dialetto lombardo si dice «panéra». Così, nei secoli, le forme rotonde da 12 chili che soltanto all'esterno assomigliano al Gorgonzola (ma il sapore è molto diverso) hanno preso il nome di

«pannerone». È praticamente l'unico cacio italiano che non prevede il sale nella sua lavorazione, il che lo porta ad avere un gusto molto particolare: subito si percepisce il richiamo al latte intero, con una certa dolcezza naturale, poi arriva il retrogusto amaro, mentre il profumo è intenso e l'occhiatura marcata. L'abitudine al consumo di formaggi moderni, omologati e tutti



Sopra, una fase della lavorazione del formaggio Pannerone, l'unico cacio senza sale

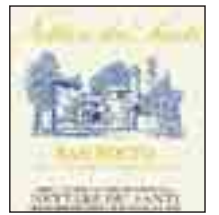
uguali, stava mettendo a rischio la sopravvivenza di questo prodotto della tradizione. Dopo la nascita del Presidio Slow Food, nato qualche anno fa per difendere questa antica consuetudine alimentare, è rimasto sol-

tanto un artigiano in attività: il caseificio Carena, con laboratorio a Caselle Lurani (www.caseificiocarena.it) a pochi chilometri da Lodi.

Ne spiega la lavorazione Cristina Carena, che con i fratelli continua l'attività familiare incominciata nel 1924: «Si lavora in caldaia il latte appena munto e dopo la cagliata viene lasciato maturare in un locale caldo, con la tecnica di «stufatura», per una settimana a 36°-37° C: avviene una fermentazione alcolica che produce la tipica alveolatura, che fa sembrare il nostro formaggio una spugna. Al termine di questa breve stagionatura al caldo, deve riposare almeno tre giorni in frigorifero. E poi è subito pronto da mangiare». (G.Pad.)

riproduzione riservata ©

IL VINO



San Colombano della cantina Nettare dei Santi

Il vino dei Colli di San Colombano è l'unica Doc della provincia di Milano. La Cantina Nettare dei Santi ha un'antica tradizione agricola: l'uva lavorata altrove, si diceva, si trasformava in una bevanda eletta. Di qui il nome all'azienda, nata negli anni '70, che produce circa 400 mila bottiglie. Il San Rocco è un rosso frizzante da uve Barbera 40%, Croatina 40% e altri uvaggi al 20%. Leggero, piacevole da bere fresco e ancora giovane, ben si accompagna con primi piatti leggeri. Non è adatto all'invecchiamento, vi si presta invece l'ottimo Roverone.

Prezzo: 3-4 euro
Colombano al Lambro (Mi)
Gradazione: 11°
www.nettaredeisanti.it

LA RICETTA

Il risotto tradizionale Pannerone e pere

La titolare del caseificio, Cristina Carena, è un'ottima cuoca e mi ha consigliato questa sua ricetta per gustare il Pannerone di Lodi. Potete provare anche altre qualità di pere.

Per 4 persone

300 grammi di riso qualità Carnaroli; 1 pera Williams (o di altra qualità); 200 grammi di formaggio «Pannerone» di Lodi del Presidio Slow Food; mezza cipolla; 1 bicchiere di vino



bianco; 1 litro di brodo vegetale o di carne; olio extravergine di oliva quanto basta; sale.

Preparazione

Sbucciate la cipolla, affettatela sottilmente e fatela sudare in una casseruola

antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva. Quando sarà appena imbiondita, versate il riso e girate per alcuni minuti con un cucchiaino di legno. Bagnate con il vino bianco e lasciatelo sfumare. Abbassate il fuoco e iniziate a portare a cottura il riso, aggiungendo, poco per volta, il brodo vegetale o di carne, tenuto ben in caldo. Continuate a mescolare

per circa 15 minuti. Sbucciate la pera, privatela del torsolo e tagliatela a cubetti: aggiungetela al risotto e continuate la cottura per alcuni minuti. Quindi, dopo aver ridotto il «Pannerone» di Lodi a dadini, incorporatelo nel risotto, mantecandolo per 1-2 minuti. Impiattate il risotto, presentandolo ricoperto di dadini di formaggio. (C.Vad.)

riproduzione riservata ©

scegli a chi **5 X 1000** destinare il dell'imposta Irpef

codice fiscale
80113990156



I fondi raccolti del 5 x 1000 sono utilizzati per finanziare le attività dei progetti promossi in Burundi, in Brasile e in Nepal

visitate il sito: www.vispe.it



in collaborazione con

