

oligominerale, contiene una buona quantità di calcio, che previene l'osteoporosi, e di magnesio, che favorisce il tono della muscolatura. Il bassissimo tenore di sodio (meno dello 0,002%) limita la ritenzione idrica (3).

Sant'Anna: la sua bottiglia è al 100% vegetale. La "BioBottle" è realizzata con un materiale rivoluzionario, Ingeo, ricavato dagli zuccheri delle piante. Si elimina nella raccolta differenziata dei rifiuti organici: avviata al compostaggio, si degrada in 80 giorni. Inoltre, per le sue proprietà organolettiche ha ricevuto dal ministero della Salute l'autorizzazione all'inserimento dei prodotti indicati per la dieta dei neonati (4).

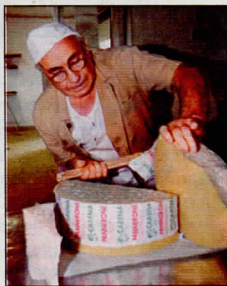
Clementina Speranza

PECCATO DI GOLA

DI MAURIZIO DI GREGORIO

L'UNICITÀ DEL PANNERONE

Tipicamente lodigiano, il Pannerone è un formaggio grasso a pasta molle e crudo, prodotto solo con latte intero di mucca. Si distingue per non essere sottoposto a nessun trattamento di salatura e per le elevate temperature di maturazione. La sua forma è tonda con la superficie di 25-30 cm, ha una crosta giallognola, a volte leggermente rosata, sottile e friabile. All'interno, invece, la pasta è di colore paglierino e presenta alveoli. Il sapore è dolce con una leggera punta amarognola che si accompagna piacevolmente a miele, marmellata, mostarda e frutta. Produttore unico è il *Caseificio Carena* a Caselle Lurani che iniziò l'attività nel 1924. Oggi il fondatore Angelo è af-



fiancato dai figli che hanno rinnovato gli impianti, adeguandosi alle esigenze sanitarie della Comunità Europea, senza dimenticare l'artigianalità. La famiglia Carena produce anche il mascarpone, confezionato con crema di latte o panna, senza conservanti e quindi prodotto solo nel periodo invernale e, come da tradizione, avvolto nella pergamena. Crescenza, taleggio, ricotta, primo sale e caciotta completano la gamma dei formaggi del caseificio lodigiano. Alcuni prodotti si possono anche gustare al ristorante *L'arsenale* di Cavenago d'Adda (LO) dove lo chef propone un indimenticabile risotto al Pannerone.

CASEIFICIO CARENA ANGELO E FIGLI
Via Pozzo Bonella 7 • Caselle Lurani (LO)
Tel. 0371 96054