

L'Adda e i suoi tesori.

La bassa lombarda e le sue eccellenze



Carlo Emilio Gadda
(Milano 1893-Roma 1973)

RISOTTO PATRIO

...Quel che più importa è adibire al rito
Un animo timorato degli dei
E reverente del reverendo Esculapio
O per dir meglio Asclepio
E immettere nel sacro risotto alla milanese
Ingredienti di prima qualità:
Il suddetto Vialone con la suddetta veste lacera,
Il suddetto Lodi (Laus Pompeia),
E i suddetti spicchi di cipolle tenere;
Per il brodo, un lessò di manzo con carote e sedani,
Venuti tutti e tre dalla pianura padana,
Non toro pensionato, di animo e corna balcaniche;
Per lo zafferano consiglio Carlo Erba Milano
In boccette sigillate

Cenni storici

La nostra storia comincia, come quasi tutte le storie da queste parti, con il lago Gerundo e con le bonifiche intraprese dai monaci che colonizzarono queste terre, insegnarono ai loro abitanti la agricoltura, e grazie al lavoro di decine di generazioni, bonificarono le paludi, canalizzarono le acque e fondarono borghi e città, e resero questi luoghi *deposito di umana fatica*, per dirla con Carlo Cattaneo.

L'agricoltura di queste contrade col passare dei secoli si finalizzò sempre più alla produzione del latte, i monaci perfezionarono antiche ricette, e la latterie annesse alle stalle lo trasformarono in sempre migliore formaggio. L'affermarsi della struttura della corte o cascina, condotta dalla azienda agricola capitalista (nel senso che l'affittuario pagava un affitto in contanti e non a mezzadria) permise l'accumulazione di capitali necessari al formarsi di una industria.



Come sarebbe oggi il lago Gerundo

I confini del lodigiano

Oltre ai confini etnografici (che corrispondono pressappoco coi dialetti), vi sono aree omogenee per geomorfologia del suolo e per gli aspetti della cultura materiale, intendendo quella area del sapere popolare legato con la vita produttiva quotidiana, che accomunava gli abitanti di questa parte di pianura.

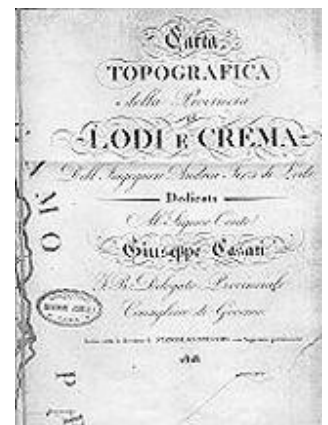
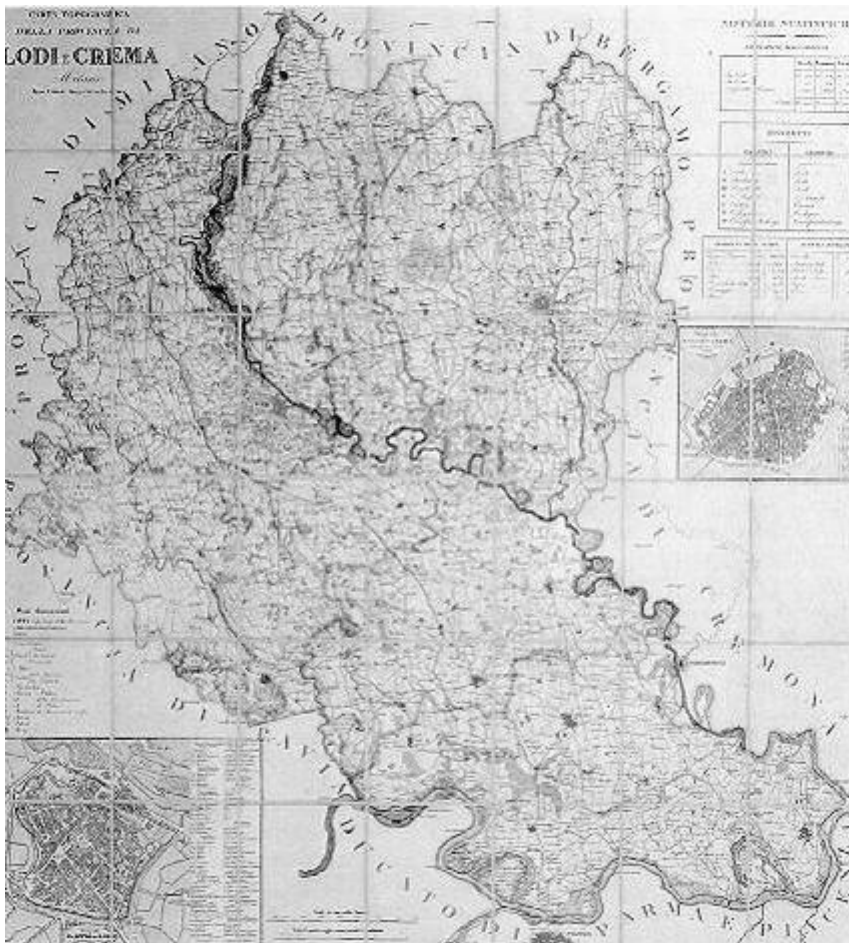
Per immemorial tradizione, il popolo delle campagne,...prende tuttora il nome della sua città, sino al confine d'altro popolo che prende nome d'altra città. In molte provincie è quella la sola patria che il volgo conosce e sente. Il nostro popolo, nell'uso domestico e spontaneo, mai non diede a sé medesimo il nome geografico e istorico di lombardo; mai non adottò famigliarmente quelle variabili divisioni amministrative di dipartimenti e di provincie, che trascendevano gli antichi limiti municipali. (1)

E' questo il caso delle traversie amministrative di questa parte di provincia, che ebbe varie aggregazioni e che, priva di ostacoli naturali, ha visto fluttuare i propri confini. Ancora oggi municipi dichiaratamente "lodigiani" per cultura e dialetto e diocesi, come Dovera o Spino d'Adda, si trovano in provincia di Cremona. (2)

Allo stesso modo, per l'andamento di un confine tracciato bizzarramente, il paese di Abbazia Cerreto (3) si trova tuttora in provincia di Lodi, mentre il vicino Casaletto Ceredano, che anche nel nome evoca la dipendenza diretta colla venerabile abbazia, si annovera tra i comuni della provincia di Cremona; anzi la genesi stessa del villaggio di Casaletto Ceredano è da ricercarsi nella Grangia che i cistercensi del Cerreto edificano a presidio delle campagne più prossime alla loro Abbazia.



Abbazia del Cerreto



*Immagine della provincia di Lodi e Crema
La provincia di Lodi e Crema era una provincia del Regno Lombardo-Veneto,
istituita nel 1815 ed esistita dal 1816 al 1859.*

Il ruolo dei monaci

I cistercensi hanno portato dalla Francia la dignità ed il rispetto del lavoro manuale che si esplica nella Corte, il nucleo della Grangia, che altro non è che un chiostro dedicato al rito del lavoro, che sostituisce ed integra quello della preghiera.(4)

Nucleo fondativo del villaggio di Casaletto Ceredano è questa grande corte, diretta dipendenza della abbazia, oggi occupata dal caseificio Pozzali; su questi, e su altri edifici lungo la via per Abbazia Cerreto, scorgiamo ancora lo stemma dei Compostella (due leoni) e a volte quello dei loro predecessori Dolfin (tre delfini).

Proprio i Dolfin, dopo avere acquisito i diritti sulle terre della Abbazia nella seconda metà del '500, ristrutturarono la grande corte al centro del paese, accanto alla chiesa; all'interno domina la torre seicentesca posta dalla famiglia patrizia a sigillo della loro presenza.

Gli inizi della produzione

All'inizio del secolo scorso (nel 1908) un giovane imprenditore rilevò dai Compostella il complesso della corte fondata secoli prima dai monaci; nasceva così il "Caseificio Cav. Emilio Bonizzoni", destinato a primeggiare nella trasformazione dell'ottimo latte locale in formaggi di grande rinomanza. La ditta Bonizzoni partecipa alle principali esposizione nazionali e diviene famosa per il proprio Grana «nero», ed i provoloni, esportati in vari paesi europei



Placchetta da formaggio grana anni '50



*Forme nere
in una fiera nel 1930*



Locandina dell'epoca

Negli anni '50 un altro giovane imprenditore, il lodigiano Gianni Pozzali (per tutti "l'architetto") rileva coi suoi fratelli il caseificio dai Frati Missionari Comboniani, eredi universali del Cavalier Bonizzoni; erano i tre fratelli Pozzali alla ricerca di un caseificio in cui ampliare la loro attività di produttori di Grana Lodigiano(5) iniziata molti anni prima in una cascina alle porte di Lodi, cascina da cui i Pozzali provengono, ed in cui esisteva un caseificio da tempo immemore, ed in cui essi avevano riscosso i primi successi caseari con il loro Grana con la crosta nera.



Carta del burro anni 40



Sotto la guida di Gianni Pozzali il caseificio di Casaletto si amplia più volte e raggiunge rinomanza internazionale. Continuando lungo il solco delle produzioni di qualità tracciato dal Bonizzoni, esso si impone per la valorizzazione del latte del territorio lungo i decenni, sino alla affermazione del prodotto di punta di questa storia ormai centenaria, la specialità casearia "Bella Lodi®" che ripropone dopo decenni d'oblio la maggiore specialità casearia della zona, il cosiddetto Grana Lodigiano, che viene riproposto con questo nuovo nome nella tradizionale livrea nera, diretta eredità del passato.

All'interno della storica corte trova luogo il cuore della produzione, mentre le fasi successive sono state trasferite altrove per motivi di spazio; ogni momento della lavorazione è regolato da un Disciplinare di Produzione, il cui scrupoloso assolvimento è certificato da un organismo internazionale indipendente. Questo Disciplinare prescrittivo è stato redatto con il contributo storico-scientifico del Prof. Battistotti della Università Cattolica



La torre a presidio del caseificio



Controllo della qualità

Il latte proveniente da circa trenta aziende agricole del cremasco e del lodigiano arriva fresco sette giorni su sette per essere trasformato in ottimo formaggio grana, senza l'uso di additivi o conservanti, ma con il rigore della tradizione e dopo una lunga e paziente stagionatura viene spedito per essere apprezzato dal Nordamerica alla Scandinavia, grazie al lavoro appassionato di circa 50 persone, tra le quali gli eredi "dell'architetto", continuando così ad onorare la tradizionale laboriosità di queste contrade.

- (1) C. Cattaneo, *La città considerata come principio ideale delle storie italiane*. A cura di F. Livorsi e R. Ghiringhelli. Mondadori Milano 2001
- (2) Nella prima metà del XIX secolo, e sino alla riforma amministrativa condotta in seguito alla Unità, i territori in questione vengono unificati nella Provincia di Lodi e Crema, con sede a Lodi; ancora oggi la Conservatoria e l'Archivio Storico di Crema e del cremasco hanno sede a Lodi (e non a Cremona).
- (3) Sul ruolo della Abbazia del Cerreto nella definizione della struttura urbana della Lodi “nuova” rifondata nel 1158 dopo la distruzione ad opera dei milanesi (odierna Lodivecchio); Cfr. *E. Guidoni, La Città dal medioevo al rinascimento Laterza, Roma-Bari 1981/85*. Vi si afferma addirittura che (come per l'Abbazia di Moissac con la città di Montauban, nel Sud della Francia in cui si riscontra un rapporto diretto tra cultura urbanistica cistercense e *Forma Urbis...*): *” Analoga situazione ed analogo impianto si trova pochi anni dopo a Lodi (costruita ex novo dal Barbarossa nel 1158); anche qui la piazza centrale è l'elemento generatore, e il territorio circostante sta subendo profonde trasformazioni ad opera degli insediamenti cistercensi di Chiaravalle e di Cerreto “*
- (4) Secondo alcuni studiosi la grangia e la sua diretta erede, la corte degli Umiliati, costituiscono l'archetipo stesso di quell'unicum che è la corte agricola della bassa-padana.
- (5) Prima della creazione del Consorzio Grana Padano e della conseguente omologazione delle produzioni, vi erano specificità locali, spiccavano tra tutti il Grana Lodigiano, anche nella sua variante “granone”, ma degne di nota erano anche le produzioni pavese, cremonesi, piacentine e soprattutto mantovane. Nel primo dopoguerra il neonato consorzio iniziò un ovvio sforzo di uniformazione e riduzione delle differenze, allargando a dismisura i confini della zona di produzione, sino ad assumere pressoché tutto il Nord Italia come zona di origine, ad eccezione della zona del Parmigiano Reggiano. Si tenga presente che i limiti storici ed etnografici del formaggio grana stanno tutti inclusi nella bassa pianura tra il Ticino ed Ovest ed il Mincio ad Est, poiché mai si diede tradizionalmente un formaggio grana veneto e tantomeno piemontese.



La zona di origine; l'Abbazia del Cerreto, il Caseificio

Il caseificio Pozzali in cifre

UN SECOLO DI STORIA LOMBARDA

Una storia artigianale, oggi come nel 1908

Una'azienda familiare, che da 4 generazioni continua una tradizione millenaria, in un antico comune del Parco Adda Sud. La lavorazione avviene, ancora oggi, attraverso l'utilizzo di caldaie in rame, l'affioramento naturale e la spinatura a mano.

60.000 forme prodotte all'anno

tutte con latte delle provincie di Lodi e Cremona

30% della produzione esportata all'estero

Il made in Italy, anzi in Lombardy, vola in 10 paesi del mondo tra cui Canada, USA e Giappone

Raccolta del latte «sostenibile» nel raggio di 30 km

Il latte proviene da aziende agricole unicamente della provincia di Lodi e Cremona ed arriva fresco 7 giorni su 7

50 addetti che lavorano il latte di circa 30 aziende agricole

Con un indotto di almeno 200 persone

Zero conservanti, zero additivi

Solo latte crudo, fermenti lattici, caglio e sale. Oggi, come una volta

Utilizzo di energie rinnovabili:

500 pannelli fotovoltaici in 700 metri quadrati, 90 kilowattora:
44 tonnellate di CO2 all'anno non emesse nell'atmosfera*

Nello stabilimento di stagionatura, nel gennaio 2008, è stato inaugurato quello che, in quel momento, è stato considerato l'impianto fotovoltaico integrato privato più grande d'Italia. 500 pannelli su di una superficie totale di 700 metri quadrati, con una produzione di 90 kilowatt di energia elettrica ogni ora, tutto il fabbisogno dell'azienda. L'impatto ambientale è stato annullato.

* Carbon Footprint

