


Vien da **Lodi** il **padre** di tutti i **“Grana”**

Lo sosteneva Boccaccio e lo ribadì Casanova: prima ancora del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano, e antenato di entrambi, il Granone Lodigiano allietava le mense di monaci (che lo producevano) e di Signori come gli Asburgo. Oggi, quello stesso sapore, con gli stessi metodi artigianali e la stessa cura per la materia prima, lo ritroviamo nel Bella Lodi: il formaggio dalla crosta nera

di Piero Caltrin



A destra un'immagine di Casaletto Ceredano (Cr) e un piatto condito con la Raspadura. Per ottenerla il casaro sfoglia a mano, con una lama speciale che crea soffici veli lunghi e compatti, giovani forme di Bella Lodi (in apertura)

In principio era un lago: il Gerundo. Un antico specchio d'acqua situato tra i fiumi Adda e Serio, a cavallo delle odierne province lombarde di Lodi e Cremona, ai tempi in cui la Pianura Padana era null'altro che un'immense distesa paludosa. Sull'esistenza del Gerundo, tuttavia, non si ha il conforto di fonti scritte e di quel lago, abitato secondo la fantasia popolare dal sanguinario drago Tarantasio, non v'è più traccia da secoli. Da quelle parti però, ancora oggi amano raccontare che la tradizione agricola della Bassa Lombarda sia nata, indirettamente, dalle sue acque limacciose. Grazie ai monaci cioè delle venerabili abbazie cistercensi che durante il Medio Evo arrivarono in queste terre e ne bonificarono le paludi insegnando agli abitanti a praticare l'agricoltura servendosi proprio del lago per fini irrigui. Ancora oggi, il sistema di canali sviluppato dai cistercensi intorno all'anno Mille viene utilizzato per l'irrigazione delle campagne. Col passare dei secoli, in queste contrade di Lodi dai confini incerti (tuttora spesso si confondono natali lodigiani e origini cremonesi) la pratica agricola, sempre per merito dei religiosi che lavorarono sodo per perfezionare antiche ricette, si finalizzò alla produzione del latte.

Il più antico di tutti i Grana

Se il fantomatico lago Gerundo abbia influito o meno sullo sviluppo delle produzioni agricole e zootecniche della Bassa Lombarda, non è dato sapere. Quel che è certo è che dopo la bonifica del territorio, mani sapienti e menti ingegnose resero in breve il Lodigiano famoso per lo squisito formaggio lasciato invecchiare per anni nelle latterie annesse alle stalle e che molti indicano come il vero capostipite dei Grana, i grandi formaggi a pasta dura nati mille anni fa nelle valli del Po e così chiamati per la loro caratteristica consistenza granulosa. Una supposizione storica, quella che incorona il "Granone" Lodigiano come il più antico nel suo genere, avvalorata anche da autorevolissime fonti letterarie come il Boccaccio, che nel suo *Decamerone* spiega come il Parmigiano-Reggiano in realtà abbia quale progenitore un formaggio lodigiano, o come



Giacomo Casanova, il quale, nelle sue memorie settecentesche, osserva ancor più deciso che "il nome 'Parmigiano' è un termine improprio dato che il formaggio è prodotto nella città di Lodi e non di Parma". A partire dall'Età di Mezzo, dunque in concomitanza con la bonifica delle terre laudensi eseguite dai monaci dell'Abbazia di Cerreto, le testimonianze storiche sul Grana Lodigiano abbondano. E ci raccontano che questo formaggio fatto col latte delle mucche allevate in quella terra, di colore bianco e dal sapore profumato e deciso, già a quei tempi era il "re dell'export locale", facendosi apprezzare in Germania, in Inghilterra e nelle Fiandre dove a portarlo, in occasione di mercati e di fiere, erano i mercanti lombardi. Da lì il successo del Grana Lodigiano non si è più fermato, attraversando indenne epoche storiche e dominazioni di ogni schiatta, buon ultima quella degli Asburgo (che



Qui sopra, la raspadura. A destra una fase della lavorazione del Bella Lodi.



Un formaggio... della Madonna

Nella millenaria storia del Granone Lodigiano c'è persino un miracolo, la cui più viva testimonianza è racchiusa nel piccolo Santuario della Madonna delle Fontane, vicino all'Abbazia del Cerreto, dove si respira ancora un'atmosfera intrisa della bellezza e della serenità dei tempi antichi. Ed anche la statua della Madonna che vi alberga, è speciale. La Vergine è seduta infatti su alcune forme di Grana nero e la stessa statua è spesso definita "la Madonna Nera". La storia racconta che nel 1864 un carro trainato da cavalli e pieno di forme di Grana nero ebbe un terribile incidente sulla strada del mercato. Il carro si rovesciò, e i formaggi sbalzati dall'urto ricaddero addosso al conducente che tuttavia riuscì a rimanere miracolosamente illeso. In onore di questo miracolo, venne commissionata appunto la realizzazione di una statua della Madonna seduta sul caratteristico formaggio lodigiano a crosta nera.

regnarono sulla provincia lombardo-veneta di Lodi e Crema fino al 1859) nel corso del cui impero il formaggio di latte vaccino fatto "all'uso lodigiano", come si diceva all'epoca, visse il suo periodo di massimo fulgore, andando a identificare, assieme al burro e ai salumi, la stessa gastronomia della città fondata in origine dal Barbarossa.

E il Granone si mise l'abito da sera

Un lascito gastro-culturale, quello dei frati cistercensi alla Bassa Lombarda, che, a differenza del lago Gerundo, non è andato perduto col trascorrere dei secoli. Anzi. La storia moderna del Granone Lodigiano (ri)parte, agli inizi del secolo

scorso, di nuovo da loro, dai monaci provenienti dalla Francia, o meglio da una loro "grangia": è infatti sull'antico chiostro religioso di Casaleto Ceredano consacrato al rito del lavoro che metterà gli occhi e le mani il cavalier Emilio Bonizzoni, "patron" di un caseificio destinato ben presto a primeggiare nella trasformazione dell'ottimo latte locale in prodotti di grande rinomanza, tra cui spicca proprio il Grana "nero", il formaggio di latte vaccino che abbiamo visto accompagnare la storia del Lodigiano e che, in quegli anni, comincerà ad essere presentato in "abito da sera", con una crosta nera cioè che lo farà diventare, nel tempo a venire, un vero e proprio must. Dai Bonizzoni infatti la proprietà del caseificio passerà, negli anni '50, alla famiglia Pozzali, tre fratelli casari che dalla vecchia cascina di Lodi in cui avevano cominciato l'attività, si stabiliscono a Casaleto (che in realtà ricade in provincia di Cremona, a riprova di quella commistione assai difficile da distinguere tra le due province) portandosi dietro i successi già ottenuti con il Grana "nero". E che li porteranno – dopo un breve periodo d'oblio nel quale il grana "con la goccia", per le lacrime di siero che permangono anche dopo mesi di stagionatura, ha rischiato di scomparire dal panorama caseario lombardo e nazionale – nel solco della qualità tracciato anticamente dai cistercensi in quel quadrato di terra, a una dimensione internazionale raggiunta grazie a quello che è, a tutt'oggi, il prodotto di punta di una storia ormai centenaria, ovvero la specialità casearia "Bella Lodi®", il vecchio Grana Lodigiano riproposto con un nuovo nome ma nel tradizionale look total black, diretta e inconfondibile eredità del passato.

Così nascono i sapori del Bella Lodi

Il lavoro fatto dai Pozzali nell'ultimo mezzo secolo è sotto gli occhi di tutti: il cuore della produzione casearia è rimasto all'interno della storica corte, ma le fasi successive sono state trasferite alla luce dell'espansione verticale dell'azienda. A governare la lavorazione, che avviene ancora oggi con caldaie in rame, affioramento naturale e spinatura a mano, c'è uno

scrupoloso Disciplinare di Produzione, il cui assolvimento è certificato da un organismo internazionale indipendente. A dispetto della sua crosta nera, la pasta di Bella Lodi è insolitamente bianca, con rade variazioni stagionali. È naturale e genuino, ad alta digeribilità, adatto a tutti, bambini, anziani e intolleranti al lattosio. L'aroma è caldo con un profumo intenso. Il gusto, non troppo salato né troppo forte, lo rende un formaggio da tavola eccellente. Per farlo, ogni giorno, nel Parco dell'Adda Sud, a Casaletto Ceredano, arriva fresco il latte di 30 aziende agricole del cremasco e del lodigiano (una filiera racchiusa nel raggio di 30 km)

Una volta raggiunta la densità adeguata, il formaggio – una cinquantina di chili – viene sollevato con una pala di legno e fatto affiorare. Due casari intervengono per dividerla e raccogliere le due metà in garze di lino. Effettuata la strizzatura la forma viene lasciata riposare e gocciolare. Successivamente viene collocata in contenitori cilindrici e girata ogni quattro ore. Poi lo spostamento in un ambiente dedicato per l'asciugatura e quindi l'avvio alla stagionatura. Questa fase avviene a Trescore Cremasco (Cremona), presso l'altra sede dell'azienda Pozzali, dove avviene anche la tinteggiatura della crosta con colori naturali in omaggio alla tradizione lodigiana della capatura, un tempo effettuata con una miscela di argilla (terra d'ombra ocra), olio di vinaccioli e carbone di legna o fuliggine. Dopo almeno 18 mesi, le forme così ottenute vengono spedite per essere apprezzate in tutto il mondo, dal Nordamerica alla Scandinavia al Giappone.

Raspadura: sottili sfoglie di tradizione

Sfogliate a mano da un casaro esperto con una lama speciale che crea soffici veli lunghi e compatti, le giovani forme di Bella Lodi – che per sprigionare aromi caldi e vigorosi e accarezzare

La tinteggiatura della crosta avviene con colori naturali. Un tempo era effettuata con una miscela di argilla, olio di vinaccioli e carbone o fuliggine



A dispetto della sua crosta nera, la pasta di Bella Lodi è insolitamente bianca, con rade variazioni stagionali

il palato con quel sapore pieno, hanno bisogno di un paziente affinamento – ci regalano quindi un altro dei cult della Bassa Lombarda: la Raspadura, un prodotto unico e raro dall'aspetto assai scenografico e dal gusto altrettanto suggestivo che nel finger food esalta antipasti o aperitivi facendosi associare a salumi, noci, funghi e insalate; ma può anche impreziosire piatti di carne o risotti o finanche "ballare da sola" travestita da snack. Eh sì, il mondo è cambiato parecchio dai tempi dei frati cistercensi, ma a Casaletto Ceredano, almeno sul piano della tradizione casearia, non sembrano essersene accorti.

Per saperne di più: www.bellalodi.it