

# Granone Lodigiano



Conosciuto come **Tipico Lodigiano** è anche noto come *il grana con la goccia* per le lacrime di siero che permangono anche dopo mesi di stagionatura.

Questo fenomeno è dovuto al fatto che, nella produzione del **Granone Lodigiano**, la cagliata estratta dalla caldaia non subisce pressatura e il siero che vi rimane si trasforma durante la stagionatura, fino ad assumere questa caratteristica.

## Caratteristiche

È un formaggio a pasta cotta, prodotto con latte di vacca parzialmente scremato per affioramento, proveniente da due mungiture. La crosta è di colore oro scuro, piuttosto spessa, liscia e dura.

La pasta, di color giallo paglierino tendente al rosato, presenta la caratteristica granulosità con occhiatura abbondante ed è fondente al palato. Rispetto agli altri grana, la pasta del Granone si caratterizza per gli occhi più grandi che a maturazione completa lasciano colare un liquido incolore e viscoso molto saporito, che costituisce uno dei maggiori pregi di questo formaggio.

Di forma cilindrica ha un diametro di 45-50 centimetri e scalzo di 20 centimetri. Il peso varia dai 45 ai 50 chilogrammi.

## Storia

La storia di questo formaggio, di cui si ha notizia dal 1500 è storia di fama e onore sulle più prestigiose tavole d'Italia, oltre che storia di ricerca e di lavoro appassionato da parte di agricoltori, casari e ricercatori per migliorarne la qualità, il sapore e la conservabilità.

Trovare oggi una forma di vero Granone Lodigiano è estremamente difficile.

È certo che la lunga e difficoltosa lavorazione, che richiede casari espertissimi e un'eccezionale qualità della materia prima, le particolari cure e i tempi di stagionatura, hanno fatto del grana lodigiano un prodotto anacronistico per i nostri giorni.

## Modalità produttive

Il Granone Lodigiano si produce con il latte di due mungiture, scremato e con l'aggiunta di caglio animale. Si scalda il latte alla temperatura di 35°C per circa 15 minuti e dopo la formazione della cagliata si riscalda nuovamente a 45-50°C. Si procede con la salatura a secco o in salamoia e, infine, con la stagionatura che varia dai 2 ai 4 anni. Oggi la produzione di questo formaggio è piuttosto limitata.

## Curiosità

Del **Granone Lodigiano** si hanno due categorie merceologiche che corrispondono all'epoca di produzione.

Il tipo Maggengo che si produce dal 23 aprile al 29 settembre e il tipo Vernengo prodotto nella restante parte dell'anno. La tradizione gastronomica lodigiana offre un particolare uso delle forme poco stagionate di questo prodotto: la raspadura.

Si tratta di sottilissime sfoglie di formaggio, raschiate dalla superficie della forma con un particolare coltello, in modo da ottenere dei soffici nastri di formaggio che si attorcigliano su se stessi.

In ottobre si svolge il Palio di Lodi che riunisce in città gli artigiani e la gente dei dintorni.

Le sagre del torneo non si disputano su veri cavalli, ma con fantocci spinti a braccia dagli abitanti delle contrade contendenti.

## Caratteristiche organolettiche

Il gusto del Granone Lodigiano è sapido e caratteristico, si fa pieno e deciso con la stagionatura. Il profumo è gradevole e aromatico.

## Consuma

Sebbene si accompagni in modo eccellente a molti cibi, questo tipico formaggio da scaglia pretende di essere assaporato da solo per gustarne le infinite sfumature. Solo un bicchiere di ottimo vino riesce a esaltarne il sapore senza distrarre il palato.

## Area di produzione

Il **Granone Lodigiano** è prodotto in tutta la provincia di Lodi e in parte in quella di Cremona.

Esistono due città di Lodi. Nel 1100 la Lodi originaria (di origine romana, chiamata oggi Lodivecchio) fu rasa al suolo dai milanesi infastiditi dall'intraprendenza lodigiana. In seguito, gli sfollati non si perdettero d'animo e, protetti dal Barbarossa, edificarono una nuova Lodi che è quella attuale, in un contesto più sicuro sulla sponda dell'Adda.