



Il Granone Lodigiano P.A.T.
«Il Capostipite» di tutti i formaggi
della sua categoria

Cit. Wikipedia



La nascita e l'importanza storica

Il Granone è stato prodotto per secoli nelle campagne del lodigiano e la massima espansione si ebbe nel 1800 con circa 450 casoni.

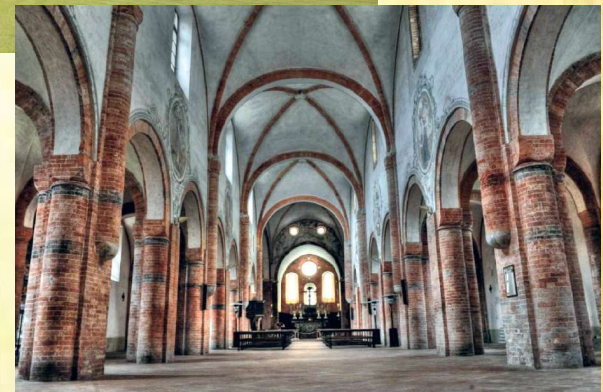


La storia

La storia del formaggio grana nasce intorno al 1200 dopo la fondazione dell'abbazia di Chiaravalle.

L'abbondanza di foraggi nelle campagne grazie all'opera dei monaci favorì la produzione di latte e la capacità di trasformarlo in formaggio.

La produzione del grana si diffuse presto nel lodigiano grazie all'opera dei monaci dell'Abbazia del Cerreto.

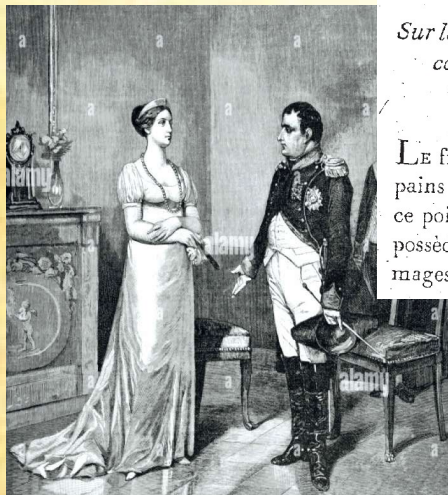


L'Abbazia medievale Cistercense del Cerreto nel lodigiano

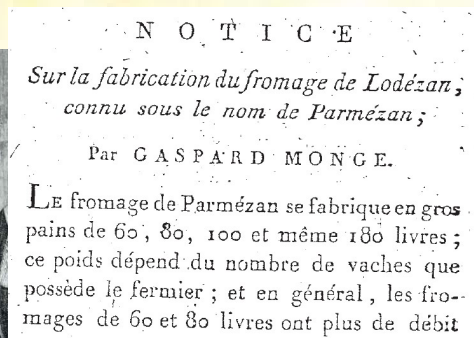
La diffusione della produzione del “lodigiano” fino all’Emilia e l’abilità dei commercianti di Parma, fecero in modo che il nome “Parmigiano” si diffuse e sopravvisse nei secoli.

Quando Napoleone scese in Italia, si interessò presto alle virtù di durata del formaggio grana (pensando così di risolvere i problemi di conservazione dei rifornimenti per il suo esercito) ed inviò il suo scienziato più prestigioso a Parma per studiare il formaggio e carpirne i segreti della fabbricazione.

Questo partì subito, andò a Parma e però scrisse a Napoleone che in realtà questo formaggio era prodotto a Lodi.



*La regina Maria Luigia,
duchessa di Parma
e Napoleone Bonaparte*



*La famosa lettera
di MONGE a Napoleone*

Quindi da Parma si trasferì a Lodi, osservò la produzione del Granone in alcuni caseifici del lodigiano, descrisse fedelmente il lavoro dei casari e rispose con la famosa lettera, qui sotto tradotta in italiano.

INFORMAZIONI

*Sulla fabbricazione del formaggio Lodigiano, conosciuto
con il nome di Parmigiano
Di GASPARD MONGE*

*Il formaggio di Parmigiano si produce in grosse forme di
30, 40 50 e persino 90 chilogrammi, il cui peso dipende
dal numero di vacche che l'agricoltore possiede... ..ho visto
che i formaggi provengono dalla cottura del latte in una
grande “caldaia” (pentola) di rame... ..sospesa sopra il
fuoco. Il latte viene riscaldato a 40 gradi, quindi tolto dal
fuoco e viene aggiunto il caglio. Dopo un'ora il latte si è
cagliato. Si scalda nuovamente a 50 gradi mescolando per
favorire la formazione di grani.*

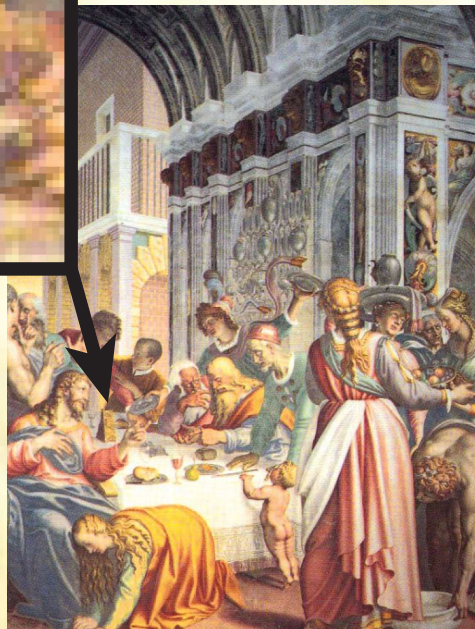
Un pizzico di zafferano gli dona il suo colore giallo.



L'affresco di Antonio Campi a Cremona, raffigurante una tavola imbandita, include il formaggio grana con la crosta scura.

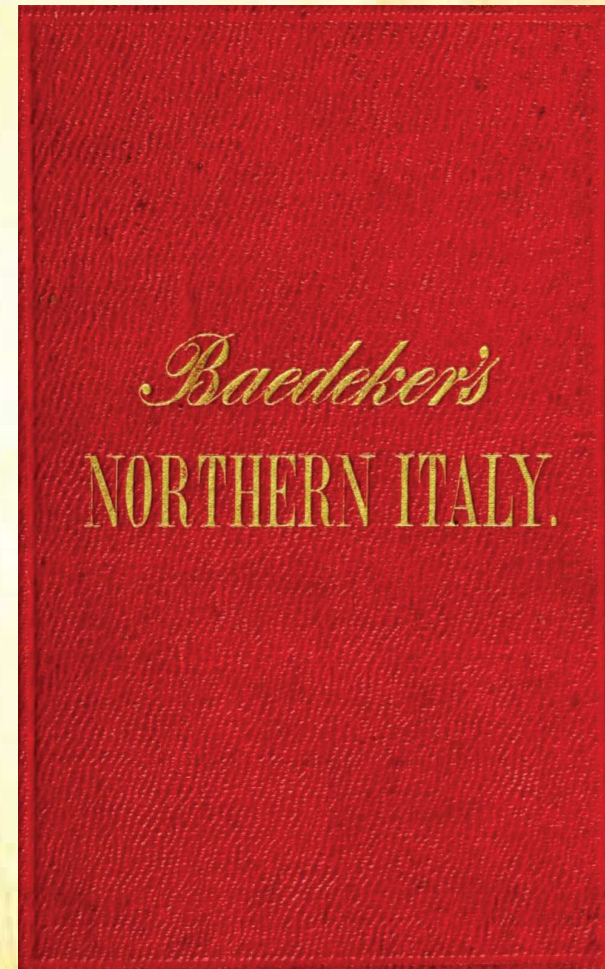


L'affresco di Antonio Campi a Cremona



Anche nel 1800 il formaggio lodigiano godeva di grande reputazione internazionale, relegando il parmigiano in secondo piano.

Difatti nel 1855 la famosa guida Baedeker (la “guida Michelin” di allora) affermava che il famoso formaggio chiamato “Grana” a Parma, era in realtà prodotto in Lombardia.



La copertina del libro

Lodi (*Sole; Europa; Tre Re*), 4 $\frac{1}{2}$ M. E. of which lies Lodi Vecchio, the ancient Roman colony of *Laus Pompeia*, is a town with 18,150 inhab., one of the bitterest enemies of Milan in the middle ages. It is celebrated as the scene of Napoleon's storming of the bridge over the Adda, May 10th, 1796. **Excellent Parmesan cheese (p. 268)** is manufactured in the neighbourhood.

L'estratto del testo

Qui di seguito, tradotta, la nota con il rimando alle pagine 268 e 269:

Il parmigiano (*Parmigiano*), qui chiamato *Grana*, è in senso stretto un termine improprio, poichè viene prodotto in lombardia, nel distretto tra il Ticino, il Po e l'Adda, **e non nei dintorni di Parma.**

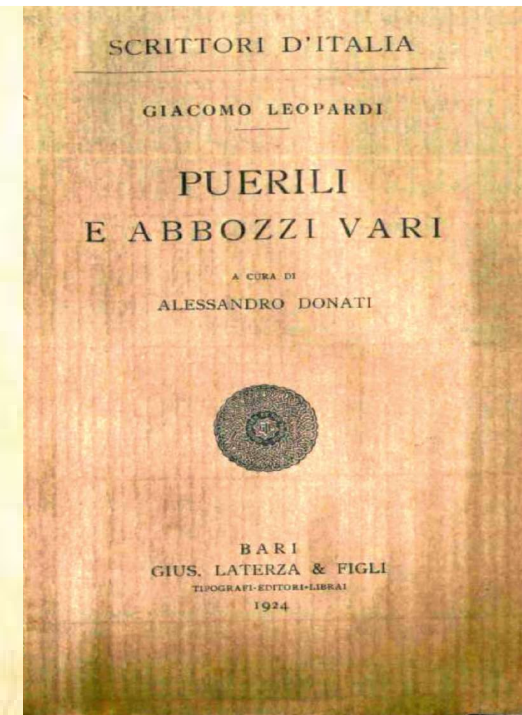
Nello stesso periodo, nel 1812, anche Giacomo Leopardi citava il «lodigiano cacio» in una poesia.

35

Rappreso latte candido,
e saporiti e buoni
per lodigiano cacio
pugliesi maccheroni;
con frutta e qualche intingolo
di rustica cucina,
desta e sopita aveano
lor fame vespertina.

40

*La copertina del libro
e l'estratto del testo*



Giacomo Casanova, il celebre seduttore veneziano, uomo brillante e colto, nei suoi viaggi in giro per l'Europa, soggiornò a lungo nel lodigiano e nelle sue MEMORIE scrisse:

(..) Il giorno dopo mi recai a Lodi senza dire niente a nessuno e comprai tutti i libri che giudicai convenienti...

...Acquistai anche dei testi tradotti e rimasi stupito di trovarli in una città come Lodi che fino allora non mi sembrava degna di considerazione se non per il suo eccellente formaggio, che, per altro, tutta l'Europa ingrata chiama *parmigiano*.

Quel formaggio in realtà, non è di Parma ma di Lodi e così quello stesso giorno non mancai di aggiungere un commento alla voce "parmigiano" nel dizionario dei formaggi che avevo intrapreso a scrivere e che poi abbandonai...

Giacomo Casanova / Histoire de ma vie, 1825

MÉMOIRES
DE
J. CASANOVA
DE SEINGALT
ÉCRITS PAR LUI-MÊME
SUIVIS DE
FRAGMENTS DES MÉMOIRES DU PRINCE DE LIGNE
*Nequidquam sapit qui sibi non sapit.
CIC. AD TREB.*
—
NOUVELLE ÉDITION
COLLATIONNÉE SUR L'ÉDITION ORIGINALE DE LEIPSICK
—
TOME PREMIER

PARIS
GARNIER FRÈRES, LIBRAIRES-ÉDITEURS
6, RUE DES SAINTS-PÈRES 6

Cesare Cantù nella sua:

“Grande Illustrazione del Lombardo-Veneto, 1857”

così ci descrive il lodigiano ed il suo celebre formaggio:

LODIGIANO – (..) il principale prodotto è il formaggio,
che vi si fabbricava ben anticamente
e trasportavasi a Parma,
e nel secolo XV a Piacenza,
di che vennero i nomi di *parmigiano* o *piacentino*.

Verso il 1650 presero i Codognesi
a farsene i magazzini (le casare) in paese,
e qui ne concentrarono tutto il commercio;

nota un Pier Francesco Goldaniga,
che nel 1750 Codogno commerciava
da 35 a 40 mila forme di formaggio (..).

GRANDE ILLUSTRAZIONE

DEL
LOMBARDO-VENETO

OSSIA
STORIA DELLE CITTÀ, DEI BORCHI, COMUNI, CASTELLI, ECC.
FINO AI TEMPI MODERNI

PER CURA DI LETTERATI ITALIANI

COMPILATA
DA L. GUALTIERI CONTE DI BRENNA

E DIRETTA
DA CESARE CANTÙ

VOLUME PRIMO

MILANO
PER LA SOCIETÀ EDITRICE
A. TRANQUILLO RONCHI
1857

Il grande Alessandro Dumas l'autore di "I Tre Moschettieri" e di "Il Conte di Montecristo" cultore di cucina, celebre in tutto il mondo, ne "IL GRANDE DIZIONARIO DI CUCINA", scrive alla voce:

PARMIGIANO – Malgrado la denominazione sotto la quale è generalmente conosciuto, questo formaggio non si fabbrica affatto a Parma, ma a Lodi e nei suoi dintorni.

Così il suo vero nome è *formaggio lodigiano*, o ancora formaggio di Grana.

Si alleva molto bestiame nei dintorni di Lodi, e vi si nutrono più di trentamila vacche per la preparazione di questo formaggio.

Alexandre Dumas

Grande Dizionario di Cucina, 1870

PARMIGIANO

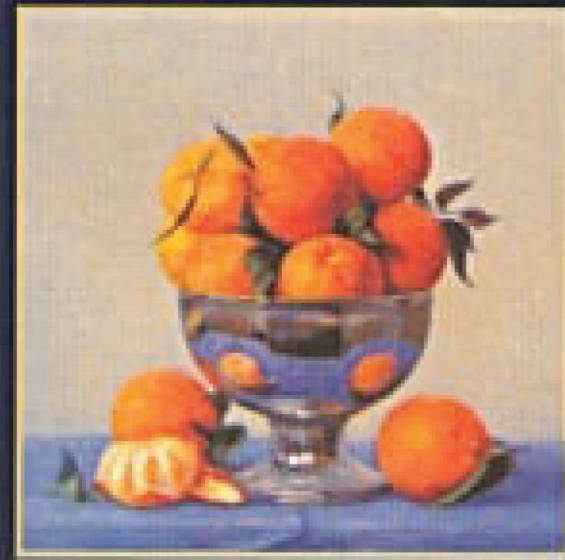
Malgrado la denominazione sotto la quale è generalmente conosciuto, questo formaggio non si fabbrica affatto a Parma, ma a Lodi e nei suoi dintorni. Così il suo vero nome è *formaggio lodigiano*, o ancora *formaggio di Grana*⁷. Si alleva molto bestiame nei dintorni di Lodi, e vi si nutrono più di trentamila

⁶ *Salep*: fecola estratta dai tubercoli seccati dell'orchidea, utilizzata come alimento o come eccipiente.

⁷ Entrambi i termini sono in italiano nel testo.

Alexandre Dumas

Il grande dizionario di cucina



Sellerio editore Palermo

La scomparsa

La produzione del Granone Lodigiano originale si ridusse sempre di più, per vari fattori.

Ma nel lodigiano in alcuni caseifici di campagna si continuava a fare il Granone.



*La statua della Madonna delle Fontane del 1865
a Casaletto Ceredano, a pochi passi dal caseificio Bella Lodi,
seduta su forme nere di Granone*

[illegible]

A round, dark, textured object, possibly a cheese or a container, with several gold-colored labels. The labels feature the text "PAT. GRANTÉ" and "BOUTONNET".

Forme da 50 chilogrammi, latte esclusivamente locale*, assenza totale di conservanti, stagionatura minima di oltre due anni, con zafferano che ne conferisce una particolare nota aromatica, questi i “Segni particolari” del Granone Lodigiano P.A.T.

Si può affermare che solo Bella Lodi rispetta il dettato, con particolare riferimento a:

1. Territorio di produzione
2. Materie prime dell'elenco (senza additivi e conservanti)
3. Caratteristiche fisiche (dimensioni della forma: diametro, altezza dello scalzo, peso)
4. Stagionatura minima 2 anni

La produzione rimane comunque limitatissima e numerata.



* latte munto a meno di 50 km dal caseificio

Ecco quanto scriveva Bartolomeo Stefani nel suo ricettario L'arte di ben cucinare (1671) a proposito del formaggio:

«Per la precedenza nella bontà dei formaggi, fra loro contendono Piacenza e Lodi; quanto a me non saprei contro quale di queste città decidere la causa, senza farle un torto manifesto, perché il formaggio di Lodi non si può nominar che non si lodi; né quello di Piacenza si può gustare, che non piaccia.»

L'ARTE
DI
BEN CUCINARE,
&
Instruire i men periti in questa
lodeuole professione.
Doue anco s'insegna à far Pasticci,
Sapori, Sallie, Gelatine,
Torte, & altro.
DI BARTOLOMEO STEFANI
Cuoco di S.A.S. di Mantoua.
*In quest'ultima Impressioni nuouamente
aggiunta.*



In Milano, Per Gioseffo Marelli
al segno della Fortuna.
M. DC. LXXI.



www.bellalodi.it