

TRE GIORNI GASTRONOMICA Da domani sera a domenica un evento dedicato a una eccellenza del territorio

Festa di sapori in piazza Mercato per il gorgonzola made in Casale

Il prodotto dello storico Caseificio Angelo Croce protagonista di un gustoso menù, allestite tavolate per 500 posti

Casalpusterlengo celebra la sua eccellenza: il gorgonzola dello storico caseificio Angelo Croce. Pro loco, amministrazione comunale e Caseificio Angelo Croce propongono nelle serate di venerdì, sabato e domenica la "Festa del Gorgonzola" a partire dalle 18.30 in piazza Mercato a Casale (il sabato fino alle 2 di notte nell'ambito della "Festa di fine estate"). Si tratta della prima edizione che vede impegnati nell'organizzazione (logistica e musicale) il Mrs Penny di Casale e il Pepper's to go di Casale e, nel catering, i piacentini de La Dispensa e i balocchi unitamente alla società N3 - Hack for business di Codogno, che da anni si occupa della gestione dell'immagine e della comunicazione del caseificio Angelo Croce e dunque della promozione dell'evento, oltre alla collaborazione de La Bottega del Gusto del Caseifi-

cio Zucchelli di Orio Litta, che porterà sulle tavole un'altra eccellenza della Bassa, la raspadura Zucchelli e il suo Tipico Lodigiano.

Il programma prevede ogni sera un menù "epico" e proposte gustose per soddisfare tutti i palati: sformatino di zucca su salsa di gorgonzola; risotto zucca e gorgonzola; crespelle al forno con ripieno di ricotta vaccina su salsa gorgonzola; polenta, gorgonzola e sugo di salamella; coppa al forno; piatto di salumi tipici locali; piatto di formaggi; patate al forno; torta frita; pizza al gorgonzola; gelato al fiordilatte con amarene o scaglie di cioccolato, crostata con pistacchio di Bronte e amarene di Vignola, crostata di cioccolato fondente. E un'ampia offerta drink.

I posti a sedere sono 500 di cui la metà sono allestiti al coperto. Non sono previste prenotazioni: l'evento è una festa da vivere e in cui approfittare per fermarsi a mangiare in compagnia. La cucina non preparerà piatti d'asporto.

L'idea è nata dai giovani del Mrs Penny decisi a organizzare un evento che parlasse di un'eccellenza del-



Il gorgonzola del Caseificio Angelo Croce di Casalpusterlengo ha conquistato i mercati di tutto il mondo: i "gourmet" nostrani potranno assaporarlo in tutte le sue piacevolissime varianti

«La nostra attività esiste dal 1880 e con le sue specialità ha portato il nome della città in giro per il mondo

la città. E subito la mente è corsa allo zola di Croce. Di fronte alla proposta dei ragazzi, il caseificio ha risposto con entusiasmo e la macchina amministrativa, Comune di Casale e Pro loco, si è messa in moto giungendo ad apparecchiare i tavoli per il weekend della festa.

«Il nostro caseificio esiste dal 1880 e, con i suoi prodotti, in particolare con il nostro gorgonzola, ha portato il nome di Casale in giro per il mondo - spiega Antonio Croce, titolare del caseificio Angelo Croce - con la Festa del Gorgonzola, dunque, abbiamo voluto mettere al centro della nostra città un suo prodot-

to di eccellenza, con l'auspicio che questa manifestazione diventi un appuntamento annuale, di richiamo anche per i tanti territori dove il nostro zola è apprezzato».

«Esprimo l'orgoglio dell'amministrazione comunale per l'organizzazione nella nostra piazza Mercato di un evento come la Festa del Gorgonzola di Angelo Croce - commenta il sindaco di Casale Elia Delmiglio -, in cui mi auguro che le persone si ritrovino, possano assaporare buoni piatti, ascoltare musica e approfittare dell'occasione per fare un giro nella nostra Casale, nei locali, a visitare le vetrine». ■

22

SPECIALE CASALE

L'AZIENDA Lavoro e passione il "credo" della famiglia di casari

Croce, qualità e gusto da quattro generazioni

Quella che oggi restituisce sulle tavole di tutto il mondo il gusto del formaggio di qualità è la quarta generazione. Il nome della famiglia è Croce, di Casalpusterlengo, dove dal lontanissimo 1880 ha sede l'omonimo caseificio. Un'eccellenza dell'agroalimentare del Basso Lodigiano, fondata da Paolo, portata in auge da Angelo Croce e condotta al successo negli anni Sessanta da Luigi (mancato pochi anni fa, nel 2013). Oggi, l'attività è portata avanti con sapienza dai figli Antonio, Enrico, Marialuisa ed Elena, che sono impegnati nel caseificio, mentre Angelo resta attivo nell'azienda agricola di famiglia. Al lavoro di produzione, il Caseificio Angelo Croce ha affiancato la vendita diretta dei suoi prodotti attraverso lo spaccio dei formaggi. Un unico polo di qualità di cui fanno parte il caseificio che ha sede lungo la Sp 234 e lo spaccio con ingresso in via Cesare Battisti 65.

La produzione

La produzione oscilla tra i 250 e i 300 quintali di latte al giorno e le 5.000 forme al mese. I prodotti di punta sono il Gorgonzola Panna Verde Dop (formaggio erborinato molle, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero pastorizzato proveniente da aziende agricole del territorio lodigiano del Consorzio di tu-



La lavorazione del gorgonzola

tela del formaggio Gorgonzola; il sapore è dolce) e il Gorgonzola Malghese Dop (formaggio erborinato, realizzato con latte di vacca intero pastorizzato proveniente da aziende agricole del territorio del Consor-



Il caseificio lavora 250/300 quintali di latte al giorno e produce 5 mila forme ogni mese

zio di tutela del formaggio Gorgonzola; il sapore è piccante). Ma l'offerta è ampia e stuzzica anche i palati che assaporano il Malghesino, il Panna Verde al mascarpone, il Panerone, il Passito, il Pasta Cruda, l'Italico Casale, il Taleggio Dop, lo Stracchino Casalpusterlengo, la Cacciotta, il burro e, nel periodo natalizio, anche il mascarpone.

I riconoscimenti

Nel 2002 il caseificio Angelo Croce ha ricevuto dal Comune di Casalpusterlengo il Premio Pusterla, massima benemerita civica della città, e nel 2005 il premio Casalpusterlengo nel Mondo, quale riconoscimento civico della laboriosità casalina che si è distinta per il prestigio in campo economico e produttivo. Nel 2009 la Camera di commercio di Lodi l'ha insignito, invece, del Premio Fedeltà al lavoro e al progresso economico, premiando il compianto Luigi, imprenditore che ha saputo tramandare l'altissima qualità e genuinità dei prodotti. Dal 2014 si fregia del riconoscimento di Negozio storico, attribuito da Regione Lombardia.

Tradizione e innovazione

Nel tempo, l'azienda ha saputo inoltre innovarsi in termini di immagine (sede, sito, pagine social, sistema informatico, shop on line). ■

GIOVEDÌ 19 SETTEMBRE 2019

IL CITTADINO DI LODI

23

SORPRESE

Tanta musica, gonfiabili e uno schermo per il derby

Musica, gonfiabili e persino il maxi schermo per godersi il derby di Milano. Tanti sono gli "eventi nell'evento" che nel fine settimana si terranno alla Festa del Gorgonzola Angelo Croce.

All'esperienza "food", infatti, si affiancherà la proposta "on stage": domani sera, il palco sarà tutto per la band iBaio; sabato, invece, riflettori puntati sulla Blinda Band; domenica 22 si chiude quindi con i Dejavu. Per tutto il weekend presente lo stand dell'U.S. Casalpusterlengo 1947 per la vendita delle magliette. Ogni sera, inoltre, sarà attiva un'area gioco per i bambini con gonfiabili e tappeti elastici oltre allo staff di Roxana Face & Body Art Piacenza per truccare i più piccoli.

Altre sorprese. In particolare, sabato sera è in programma la presentazione ufficiale del CappuVolley 2020 (sponsorizzato dal Caseificio Angelo Croce) mentre per gli appassionati del calcio, l'organizzazione ha previsto l'installazione di un maxi schermo per guardare il derby Milan - Inter. Nella stessa serata, il concerto della Blinda band sarà anticipato da una affascinante esibizione di danza del ventre con Emanuela Zilli.

A sorpresa, inoltre, la Festa ha suscitato la curiosità di alcuni studenti della scuola media, in particolare, la classe 2^a D. Nell'ambito del percorso interdisciplinare dedicato all'alimentazione, infatti, la notizia dell'evento ha spinto gli studenti, con la loro professoressa Paola Fecchia a interrogarsi su questo prodotto d'eccellenza realizzato proprio in città. Per questo il caseificio Crocei ospiterà oggi la classe per spiegare caratteristiche (anche nutrizionali) del prodotto e per spiegare come nasce: dalla materia prima, ai piatti di gorgonzola che saranno serviti. ■