

**ECCELLENZA** Nello scorso settembre il “super compleanno” dello storico caseificio

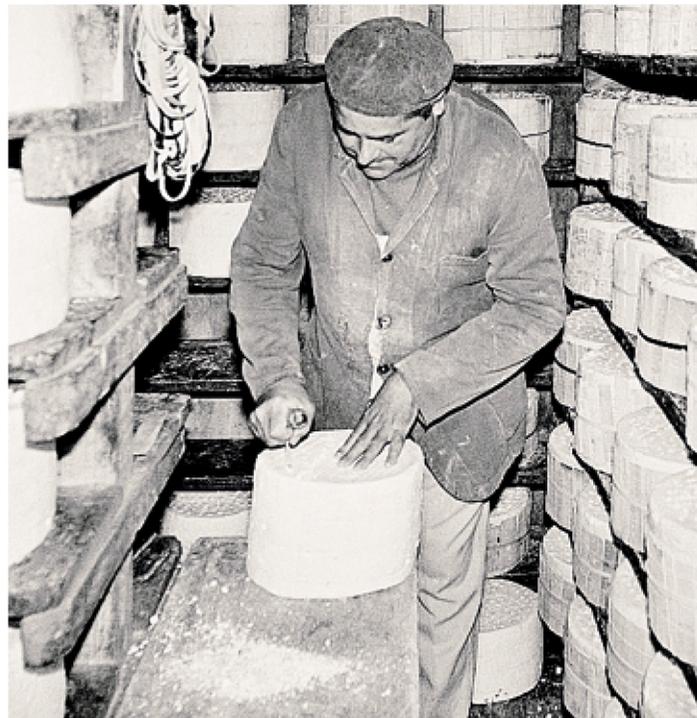
# Gorgonzola Croce, da 140 anni sulle tavole di mezzo mondo

Panna verde e Malghese sono i prodotti di punta dell'azienda, che presenta un'ampia offerta e che ora scommette sulla “rete”

di **Sara Gambarini**

Il gorgonzola era una delle prelibatezze inserite nel menù di prima classe del Titanic, il transatlantico partito per il suo primo ed unico viaggio da Southampton a New York il 10 aprile del 1912. È quanto emerge dal menù originale scampato al naufragio. Eppure quell'eccezionale gastronomia era nota già da molto tempo nel Lodigiano e dintorni, perché è a Casale che nel 1880 è sorto il caseificio Angelo Croce, famoso proprio per il suo gorgonzola. Il Panna Verde, dolce, e il Malghese, piccante. Se sul Titanic fosse servito proprio lo zola di Casale è difficile poterlo dire con certezza: è un fatto però che lo zola di Croce sia oggi sulle tavole di mezzo mondo. «Proprio a settembre 2020, in occasione della seconda edizione della “Festa del gorgonzola” Angelo Croce, avremmo voluto avviare i festeggiamenti per i nostri 140 anni - spiega Antonio Croce -, ma, a causa della pandemia,

non è stato possibile: nella speranza che tutto si risolva al meglio, recupereremo tutti gli eventi, tutte le iniziative, il prossimo anno». Il caseificio di Casale è un'eccezione dell'agroalimentare fondata da Paolo, portata in auge da Angelo Croce (da cui il nome del caseificio) e condotta al successo negli anni Sessanta da Luigi (mancato pochi anni fa). Oggi, l'attività è seguita dai figli Antonio, Enrico, Marialuisa ed Elena, impegnati nel caseificio, mentre Angelo resta attivo nell'azienda agricola di famiglia. Al lavoro di produzione, il caseificio lungo la Mantovana ha affiancato la vendita diretta dei suoi prodotti nel suo spaccio di via Battisti. Dal 2014 si fregia del riconoscimento di “negoziario storico”. I suoi prodotti di punta sono il Gorgonzola Panna Verde Dop e il Gorgonzola Malghese Dop, ma l'offerta è ampia: dal pannerone, al taleggio Dop, fino al burro e, nel periodo natalizio, il mascarpone. Storicità, qualità, vicinanza al territorio gli sono valse riconoscimenti come il “Premio Pusterla” e il “Premio Casalpuusterleno nel mondo”. In occasione del suo super compleanno, il caseificio ha deciso di festeggiare con una sorpresa: l'avvio della vendita online. Avere 140 anni e non sentirli. ■



Il caseificio Croce ha 140 anni: sopra una foto storica, sotto il Panna Verde

