



Notiziario n. 7, anno 2018/2019, conviviale n. 2416 del 9 ottobre 2018

La nuova socia al "banco" della tradizionale relazione

GRANONE CHE PASSIONE

Francesca Pozzali: "Il formaggio è come un bambino. Va baliato finchè non è formato"



Una cosa è certa: il formaggio stagionato che Francesca e famiglia producono tra Casaletto Ceredano e Trescore Cremasco è il discendente del Granone lodigiano, un prodotto caseario "inventato" dai monaci più di mille anni fa. L'ha ricordato in conviviale la nuova socia, impegnata nella tradizionale relazione con cui i nuovi ammessi si presentano al Club. Ed ecco nelle sue parole un appassionato spaccato dell'azienda, nata nel 1947 come "pazzia" del padre e degli zii all'indomani della laurea e oggi forte di un

fatturato annuo che si assesta sui 20 milioni e che dà lavoro a oltre 70 persone. Nella sostanza produce Granda padano la Pozzali Lodigrana S.r.l., ma un grana particolare: nero, oggi dato da colori alimentari, omaggio all'antica pellicola protettiva che un tempo scaturiva dall'impasto di olio e cenere. "Io mi occupo di produzione, seguo la lavorazione in



caseificio tutte le mattine", ha raccontato Francesca. Per poi subito aggiungere: "E' la parte più appassionante e magica.". Sta spopolando in tutto il mondo il "Bella Lodi" - questo il nome del prodotto - e lo stesso vale per la sua soffice "Raspadura". Foto e video hanno arricchito la sua brillante e appassionata relazione, nella quale è scaturita pure una frase di grande effetto: "Il formaggio è come un bambino, va baliato finchè non è formato".