



di **Giuseppe Tesorio**

## GRANA PADANO LE ORIGINI A CHIARAVALLE

**L'**abbazia di Chiaravalle e il borgo paiono addormentati sulla campagna che, strano a dirsi, è ancora Milano. Giù per corso Lodi fino al Corvetto, poi la città spegne il volume e diventa paesaggio bucolico. Sotto la «ciribiciacula», superbo campanile del XIV secolo, con bifore e loggette, ci arriva il bus 77. Era terra paludosa, nel 1134, ma i monaci cistercensi di San Bernardo voltarono pagina alla storia, bonificando i campi e glorificando il Signore. «Inventarono» pure il Grana Padano, cercando un'idea per conservare il tanto latte che si produceva. Ai monaci venne in mente di cuocerlo, di aggiungere del caglio e di aspettare. Dopo lunga stagionatura nasce il «caseus vetus» (formaggio vecchio) nome difficile per i contadini che preferirono chiamarlo «grana» per la pasta granulosa. Chiaravalle è uno scrigno d'arte. Il medioevo meneghino è rimasto qui.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 6901 - L.1679 - T.1679

