

Panerone o Pannerone



Il nome **Pannerone** o Panerone lega le sue origini all'espressione dialettale lombarda *panera*, che vuol dire panna. Da sempre considerata una leccornia, si ritiene che come la panna anche il formaggio Pannerone godesse di altrettanta fama. Ottenuto da latte vaccino intero e crudo, il Pannerone è un formaggio a pasta cruda e a breve maturazione.

Caratteristiche

A causa del suo aspetto esteriore che ricorda il gorgonzola, il Pannerone è chiamato anche gorgonzola bianco, sottolineando la mancanza delle tipiche muffe verdi. In realtà, la tecnologia di produzione e le caratteristiche organolettiche dei due formaggi risultano molto differenti.

Il Pannerone, contrariamente alla quasi totalità dei formaggi, non subisce alcun trattamento di salatura, aspetto che gli conferisce un gusto e un aroma decisamente caratteristici.

Di forma cilindrica, ha un diametro di 25-30 cm, un'altezza di 25-35 cm e un peso di 10-13 kg.

Modalità produttive

Per la produzione del Pannerone, si usa il latte intero caldo di munta, cui si aggiunge il caglio. Dopo la formazione della cagliata e la sua rottura, segue una fase di riposo. Si procede con l'estrazione della massa caseosa e la sua messa in forma all'interno degli stampi. Infine, si effettua la stufatura per 7 giorni alla temperatura di 30-35°C e la riposo in frigorifero per un giorno. La stagionatura è piuttosto breve e dura 10-15 giorni.

Curiosità

La diffusa richiesta di formaggi di tipo "dolce" ha lievemente oscurato la fama del Pannerone, che vive oggi solo grazie alla fedeltà di pochi amatori, affezionati a questo prodotto tradizionale lombardo.

Caratteristiche organolettiche

Il formaggio maturo ha la crosta sottile, liscia, di colore giallognolo tendente al rosato.

La pasta, di colore bianco, è morbida e fusibile al palato e presenta la caratteristica occhiatura diffusa con occhi grandi e alveolari.

Il sapore del Pannerone è dolce e aromatico con una tipica sfumatura amara dovuta alle notevoli dosi di caglio impiegate nella sua produzione.

Come si consuma

Il Pannerone è utilizzato nella preparazione dei risotti oppure gustato con il miele come dessert.

Area di produzione

Il Pannerone è prodotto in tutti i comuni della provincia di Lodi.