

Generalità	Panerone - Pannerone	
Presentazione	<p><b>Panerone - Pannerone</b>            Formaggio grasso, a pasta cruda, semidura, a breve stagionatura, prodotto da latte vaccino intero e crudo. Il Panerone è chiamato anche <i>gorgonzola bianco</i> unicamente a causa del suo aspetto esteriore che ricorda il Gorgonzola del quale però non solo non ha le tipiche muffe verdi, ma soprattutto perché sia la tecnologia di produzione che le caratteristiche organolettiche sono molto differenti. Di forma cilindrica, ha facce piane di diametro 25÷30 cm, scalzo diritto di 25÷35 cm, peso di 10÷13 Kg e stagionatura minima di 10÷15 giorni. Il formaggio maturo ha la crosta sottile, liscia, di colore giallognolo tendente al rosato. La pasta, di colore bianco panna, è morbida, fondente al palato e presenta la caratteristica occhiatura molto diffusa, con occhi alveolari di dimensione varia e diffusi in tutta la forma. Il gusto del Panerone è inizialmente dolce e suadente, ma diventa presto amarognolo (per le notevoli dosi di caglio impiegate nella sua produzione) e si evidenzia l'insolita mancanza di sale (contrariamente alla quasi totalità dei formaggi, infatti, non subisce alcun trattamento di salatura). Il particolare contrasto dolce-amaro e l'aroma del tutto particolare ne fanno un formaggio dal sapore e dall'odore caratteristici e insoliti che non sono graditi a tutti (alcuni lo hanno definito un formaggio "antimoderno"). Il suo consumo è modesto: il Panerone è divenuto più una curiosità gastronomica, che un formaggio di uso frequente, tanto che i produttori sono rimasti solo due. Tradizionalmente la stagione di consumo è nei mesi invernali, ma viene prodotto tutto l'anno. È un formaggio "da tavola" che, per mitigarne il profilo olfatto-gustativo, viene spesso abbinato con miele d'acacia, confetture di frutta, mostarda di frutta senapata, o acciughe sotto sale (previa dissalatura). Viene utilizzato nella preparazione di risotti e di insalate. Si abbina gradevolmente con vini rossi giovani, fruttati, morbidi, di medio corpo.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	Provincia di <b>Lodi</b> : territorio del Pandinese (zona tra Crema e Lodi), in particolare nel comune di Caselle Lurani
	Tipologie	Talvolta viene ancora chiamato " <b>Panerone lodigiano</b> ", per avere avuto il suo mercato tradizionale a Lodi
Allevamento	Tipo	Stalla Vacche di razze diverse stanziate nel territorio
	Alimentazione	Gli animali sono alimentati con le erbe fresche o affienate del territorio
Storia	<p>Le origini di questo formaggio risalgono al Medioevo: la sua creazione si deve probabilmente alla fantasia e all'operosità dei monaci, che poi insegnarono ai contadini i segreti della sua lavorazione</p> <p>Il nome lega le sue origini al termine dialettale lombarda "<i>panera</i>" (panna). Da sempre considerata una leccornia, si ritiene che come la panna anche il formaggio Panerone godesse di altrettanta fama</p> <p>Prima della seconda guerra mondiale, la sua produzione era diffusa in tutta la bassa Lombardia, benché il centro di produzione fosse a Pandino (CR)</p> <p>La diffusa richiesta di formaggi di tipo "dolce" ha lievemente oscurato la fama del Panerone, che vive oggi solo grazie alla fedeltà di pochi amatori, affezionati a questo prodotto tradizionale lombardo</p> <p>Oggi i produttori si sono ridotti a due a causa dello scarsissimo consumo odierno: uno a Caselle Lurani (LO), l'altro a Pandino (CR)</p> <p>A causa del rischio di estinzione, il Pannerone di Lodi è un presidio Slow Food dal 2003</p>	

Descrizione	Panerone - Pannerone	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	n.a.

	<b>Stagionatura</b>	Fresco, o Semistagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane 25÷30
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Diritto 25÷35
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	10÷13
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita, o Leggermente Fiorita, NON EDIBILE
	<b>Aspetto</b>	Liscia, Abbastanza Umida
	<b>Colore</b>	Giallognolo, tendente al rosato per la presenza di muffe superficiali
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida, Elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco panna
	<b>Struttura</b>	Leggermente dura, Poco compatta, Abbastanza Elastica, Grassa
	<b>Unghia</b>	n.d.
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Molto diffusa Alveoli non sferici Media, Medio-grande Regolare
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Medie
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico fresco e cotto, Stalla (di bovini), Propionico, Ammoniacale (leggero) Odore e aroma particolari sono il risultato dell'attività della flora batterica in assenza di sale
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Poco armonico, Intenso e persistente: Dolce, Amarognolo, Senza sale, Non acido
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Non piccante
<b>Struttura (in bocca)</b>		Soffice, Abbastanza consistente, Leggermente grumoso, Abbastanza solubile, Grasso
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	50 – Formaggio Grasso
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Panerone - Pannerone</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Si consuma come dessert, a fine pasto, accompagnato con miele d'acacia, confetture di frutta, mostarda di frutta senapata, o acciughe sotto sale (previa dissalatura), ma i "puristi" lo preferiscono tal quale o, al massimo, condito con olio e pepe nero
	<b>In cucina</b>	Viene utilizzato nella preparazione di risotti e di insalate
<b>Abbinamenti</b>	<b>Miele, Confetture</b>	Miele d'acacia, Confetture di frutta, Mostarda di frutta senapata ( <i>mostarda di Cremona</i> )
	<b>Pane</b>	Pane friabile, tipo "ferrarese"
	<b>Vino</b>	Si abbina gradevolmente con vini rossi giovani, fruttati, morbidi, di medio corpo

Produzione		Panerone - Pannerone			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla Per la sua produzione viene utilizzato latte vaccino selezionato dai migliori allevamenti del Pandinese (zona tra Crema e Lodi)			
	Munte	Una			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Per la produzione del Panerone, si usa il latte intero, caldo di munta, cui si aggiunge il caglio Per produrre un chilogrammo di formaggio occorrono circa 10 litri di latte			
	Temperatura	30 °C			
	Tempo	30 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido, in abbondante quantità			
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	Si attende la formazione del coagulo e, una volta che la consistenza sembra giusta, si interviene rompendo manualmente la cagliata con due spannarole (anche in profondità) fino ad ottenere pezzetti molto piccoli La cagliata viene quindi estratta in teli ("patte") che vengono chiusi e lasciati riposare per circa mezz'ora in una vasca per espellere la maggior parte del siero			
Cottura	°C – Tempo - Azioni	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Stufatura	Tolta dai teli, la cagliata viene ridotta a pezzetti e sistemata in singole fascere metalliche forate, per consolidare la forma Le fascere vengono messe a "stufare" per 5÷7 giorni in "camera calda", a temperatura di 30÷35 °C, dove restano per completare lo spurgo, facilitato da più rivoltamenti, e per attivare le desiderate reazioni enzimatiche Terminata la stufatura le forme vengono estratte dalle fascere, avvolte in carta speciale e circondate da un supporto di listelli di legno legati per impedirne il collasso (a causa dell'altezza dello scalzo e del peso della pasta morbida) Le forme vengono quindi mantenute in cella frigorifera per un giorno e poi avviate alla stagionatura			
Stagionatura	Tempo	10÷15 giorni La stagionatura è piuttosto breve ma le forme possono essere conservate fino a circa 60 giorni			
	°C - UR%	In locali freschi e adatti per la stagionatura Le forme, disposte su assi di legno, vengono costantemente rivoltate, pulendone le superfici esposte			