



Salva Cremasco e Pannerone Lodigiano: antiche eccellenze lombarde. Sicuro di conoscerle?

Continua il viaggio di ONAF Milano tra i formaggi tipici della Lombardia; è la volta di Salva Cremasco DOP e Pannerone Lodigiano. Due formaggi vaccini la cui origine si perde tra i monasteri e le campagne della Lombardia medioevale, ampiamente consumati fino al dopoguerra, ora poco diffusi.

Il Salva Cremasco, stracchino quadro lombardo riconosciuto DOP nel 2002, nasce per “salvare” il latte in eccesso dei mesi primaverili e si caratterizza per un complesso processo produttivo: due rotture della cagliata, stufatura, continui rivoltamenti della forma e spugnature durante la stagionatura. Questo processo produttivo determina le specificità del “Salva Cremasco DOP” distinguendolo dagli altri prodotti simili, come a esempio la crosta sottile, liscia, a volte fiorita, il sapore aromatico e intenso che assume connotazioni più pronunciate con il trascorre della stagionatura.

Il Pannerone Lodigiano che attualmente è prodotto da due soli caseifici e protetto dal presidio Slow Food, si caratterizza per la totale assenza di qualsiasi procedimento di salatura. Questa caratteristica produttiva ne influenza il profilo organolettico che risulta complesso e particolare, rendendo il Pannerone un formaggio di assoluta e originale personalità.

Durante la serata, Marco Benedetti, Maestro Assaggiatore e consigliere di Delegazione ONAF Milano, ci guiderà nella degustazione di ben tre diverse stagionature di Salva Cremasco DOP, verificando l'incredibile evoluzione di questo prodotto con il passare del tempo, e del Pannerone Lodigiano.

Per poter apprezzare appieno le caratteristiche e le potenzialità gastronomiche del Pannerone, serviremo un risotto realizzato con il formaggio stesso (da non perdere!).

Vi aspettiamo!

Consiglio ONAF Milano

Lunedì 6 Marzo – ore 19:30

C/O Residence La Cordata,

Via San Vittore 49, MILANO (MM S.Ambrogio)

Iscrizioni: milano@onaf.it -info 3336614920-

La quota di partecipazione è fissata in 20€ per i soci ONAF e ONAV, 25€ per i non soci.

Durante la serata sarà messa a disposizione dei soci in regola con l'iscrizione, la versione cartacea del Libretto dell'Assaggiatore, strumento indispensabile per tener traccia di tutte le serate di degustazione. Ricordiamo agli Assaggiatori che per poter essere ammessi a frequentare il corso per Maestro Assaggiatore è necessario partecipare ad almeno 4 eventi di degustazione, o simili, certificati dalle delegazioni ONAF.