

Pannerone

SCHEDA TECNICA: Ottenuto da latte vaccino intero e crudo, il Pannerone è un formaggio pasta cruda e a breve maturazione. 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. Di forma cilindrica, ha un di diametro 25-30 cm, scalzo di 25-35 cm e peso 10-13 kg. 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, segue il riposo in frigorifero per un giorno. La stagionatura è piuttosto breve e dura 10-15 giorni.

RIFERIMENTI STORICI: Il nome Pannerone 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.

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

ZONA DI PRODUZIONE: Il Pannerone è prodotto nel comune di Caselle Lurani.

STRADE DEL GUSTO DI RIFERIMENTO: Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani.