



Allevatore di Formaggi

Panerone lodigiano



Descrizione

Il Panerone, il cui nome deriva da "pànera" (panna in dialetto lombardo), ha come nota principale all'assaggio un sapore amaro. Questo è dovuto all'assenza di sale e, di conseguenza, alla maggiore presenza di siero nelle forme, mancando l'azione igroscopica del sale. L'amaro è comunque attenuato da altre note di panna e burro, che l'assenza di sale permette di percepire in modo più netto. Un gusto molto particolare, che può non incontrare il favore di tutti: il Panerone ha infatti ammiratori entusiasti e detrattori convinti, non ammettendo mezze misure. Per questo, gli abbinamenti sono fondamentali per esaltarne tutte le caratteristiche. Tra i primi estimatori documentati ci sono i soldati di Napoleone. Giunti in Lombardia, "adottarono" questo formaggio, al quale riconoscevano notevoli proprietà nutritive e costituenti.

[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Lombardia

Origine Latte



Bufala

Capra

Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

pasta paglierina chiara, morbida e con occhiatura media diffusissima. Crosta giallastra

Sapore

burroso, amarognolo

Abbinamenti

Vini rossi. Miele di castagno. Mostarda piccante di frutta, confettura di zucca. Pane ferrarese

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda
- **Salatura:** assente
- **Stagionatura:** 30 giorni
- **Produzione:** tutto l'anno
- **Grassi:** 50% Mgss
- **Peso:** 10 kg
- **Diametro:** diametro 30 cm, h 20
- **Produttori:** caseifici delle province di Lodi e Cremona
- **Codice Forma:** n.d.
- **Codice tagliato:** n.d.