

Panerone Iodigiano



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Il Panerone (da pànera, “panna” in dialetto lombardo) ha come nota principale all’assaggio un sapore amaro, dovuto all’assenza di sale e quindi, mancando l’azione igroscopica di quest’ultimo, alla maggior presenza di siero nelle forme. L’amaro comunque è attenuato da altre note di panna e di burro, che l’assenza del sale permette di percepire in modo più netto. Un gusto molto particolare, che può anche non piacere (il Panerone in effetti ha ammiratori entusiasti e detrattori convinti, o si ama o non si ama, senza mezze misure): importanti per questo gli abbinamenti in grado di esaltare tutte le caratteristiche. Fra i primi amatori documentati ci sono i soldati di Napoleone, che scesi in Lombardia “adottarono” questi formaggio, cui si riconoscevano cospicue proprietà nutrienti e costituenti.

Caratteristiche organolettiche

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

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale



Allevatore di Formaggi

Pasta: cruda

Salatura: assente

Stagionatura: 30 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 50% MGSS

Peso: 10 kg

Dimensioni: diametro 30 cm, h 20

Produttori: caseifici delle province di Lodi e Cremona

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.