



ne lombarda che dobbiamo partire. La preparazione segue infatti un iter rispettato da generazioni.

Parliamo di un formaggio a pasta cruda e a breve maturazione. Tutto parte dal latte vaccino crudo, al quale viene aggiunto il caglio, quindi l'insieme viene coagulato a 28-32 °C in trenta minuti e rivoltato mediante una spannarola. In seguito, per mezzo della lira o di un altro strumento, si rompe la cagliata fino a ottenere grumi più piccoli, della grandezza di un chicco di mais. Si effettua un parziale prelievo del siero con *ramin* (bacinelle) e, mantenendo la massa in movimento, si estrae la cagliata attraverso *patte* (tele). Poi si procede sminuzzando manualmente la pasta e collocandola nelle fascere, dove resta 4-5 giorni a una temperatura di 28-32 °C, completando lo spurgo. Estratte dagli stampi, le forme vengono avvolte in una particolare pergamena, strette da fascette di legno e mantenute in stufatura per un'altra giornata.

La maturazione prosegue mantenendo le forme a temperatura ambiente per 24-48 ore, quindi vengono collocate in cella frigorifera a 4-6 °C. Complessivamente il tempo di stagionatura è di circa 10 giorni.

Tanto per dare un'idea della «ricchezza» di questo formaggio, teniamo presente

che per produrne 1 chilo occorrono circa 10 litri di latte.

Che cosa otteniamo? Forme del peso di 12-13 chili, cilindriche e con un diametro di 25-30 cm. La crosta è liscia e sottile, di colore giallo paglierino o lievemente rosata e sottile. E una volta tagliato e messo in bocca, il Pannerone, con la sua pasta «occhiata», rivelatrice della fermentazione alcolica che si è svolta durante la stufatura, che lo si voglia o no, intriga con la sua succulenza e la sua burrosità.

Certo, l'amaro in bocca lo lascia ma questo rappresenta proprio la sua nota inconfondibile, quella per la quale un tempo alcuni lo chiamavano il «gorgonzola bianco», anche se non aveva legami di sorta con il noto «blu» d'Italia.

UN FORMAGGIO DI NICCHIA

Molti conoscono il Pannerone. Alcuni dicono di averlo assaggiato almeno una volta. Pochi ricordano di averlo visto esposto in negozi di alimentari specializzati o in supermercati con una ricca scelta di formaggi.

Di fatto il Pannerone – un prodotto che non è per tutti i palati – viene realizzato principalmente in due caseifici. Data la facile deperibilità, il periodo miglio-

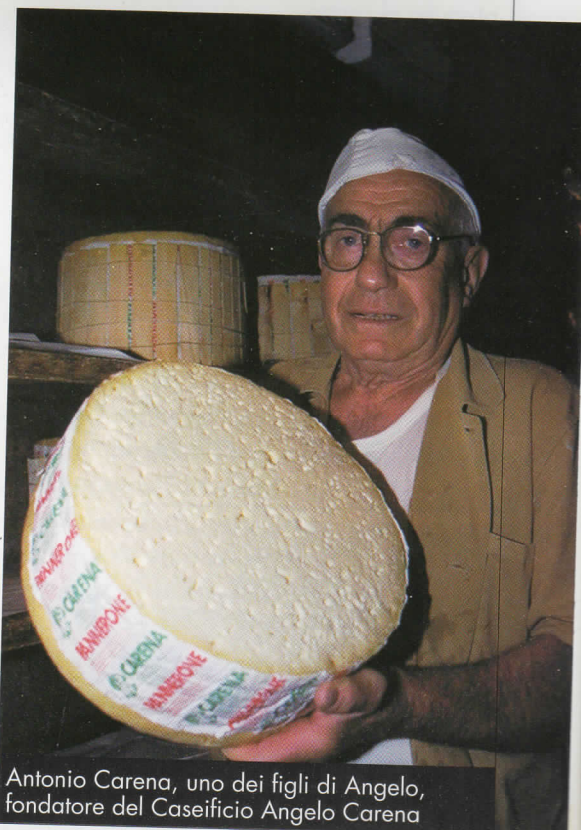
re per la sua produzione è rappresentato dalle stagioni fredde. E si trova in commercio prevalentemente nel Nord Italia. Il caseificio Angelo Carena, a Caselle Lurani, nel Lodigiano, ha una tradizione che risale al 1924. «Nel 2007 abbiamo prodotto 2.800 forme da 12 chili che distribuiamo nell'Italia settentrionale all'Esselunga e nei negozi di gastronomia – ci dice Angelo Carena, discendente del fondatore omonimo.

Le regioni di punta sono Lombardia, Piemonte e Veneto». Rispetto alla produzione di formaggi complessiva dell'azienda il Pannerone detiene il 30% della quota di affari e viene realizzato tutto l'anno, a eccezione dei mesi estivi.

Carena è anche contento che alcuni ristoratori locali lo propongano come ingrediente per ricette come il «risotto alle pere e Pannerone» o il «risotto al Pannerone e salsiccia». Ma dalla soddisfazione ai grandi numeri il passo è ancora lungo, anche perché il Pannerone rimane un prodotto di nicchia.

Ci spiega Elena Guerini, titolare del caseificio Uberti a Pandino (Cremona): «Il Pannerone è un formaggio senza conservanti che richiede una tecnica di lavorazione molto attenta.

Il nostro Pannerone nasce da una visione



Antonio Carena, uno dei figli di Angelo, fondatore del Caseificio Angelo Carena