

Il panterone di Carena entra nell'elenco Slow Food

Il panterone non scomparirà. **Uno dei formaggi più tipici** (e meno amati, a discapito di un gusto che lo contraddistingue da ogni altro tipo di formaggio) **del Lodigiano** verrà salvato e pubblicizzato da Slow Food, as-



Carena Angelo

sociazione internazionale sorta a Parigi nel 1989 e con sede principale a Bra che si occupa di diffondere nel mondo la cultura del cibo e del vino. Slow Food ha messo gli occhi sul panterone e lo ha inserito nella sua Arca dei presidi e del gusto, un'iniziativa che fino a questo momento ha salvato dall'estinzione circa 400 prodotti tipici, di cui una cinquantina di formaggi. Proprio il tipico formaggio lodigiano, che una volta veniva prodotto in una sessantina di piccoli caseifici, è uno di quei prodotti che sopravvivono su un mercato di nicchia e rischiano di scomparire per sempre. **Oggi, il panterone viene prodotto stabilmente solo dal caseificio Carena di Caselle Lurani, e sal-**

tuariamente dai caseifici Croce, Devizzi e Del Cigno. La produzione si limita a un centinaio di tonnellate all'anno, per una quota di forme che supera di

poco le 8 mila. Il panterone è diffuso più che altro in Lombardia e conosciuto in qualche zona della Toscana e del Piemonte.

Una leccornia per amatori

Non è facile oggi riuscire a reperire anche presso i "formaggiai" e le latterie più fornite questo formaggio dal gusto assai particolare, la cui produzione una volta era molto diffusa nei piccoli caseifici del Lodigiano e dei dintorni di Milano. Il nome panterone o panerone deve certamente le sue origini all'espressione dialettale lombarda "panera" che vuol dire panna, crema di latte, e poiché la panna è sempre stata considerata una leccornia si vuol credere che anche il formaggio panterone godesse di altrettanta fama.

• NON SUBISCE TRATTAMENTI DI SALATURA

A causa delle sue caratteristiche esteriori che ricordano il gorgonzola, viene anche erroneamente chiamato gorgonzola bianco, per sottolineare la mancanza delle tipiche muffe verdi, anche se la tecnologia di produzione e i caratteri organolettici dei due formaggi risultano assai differenti. In particolare c'è da sottolineare il fatto che il panterone, contrariamente alla quasi totalità dei formaggi, non subisce alcun trattamento di salatura il che gli conferisce un gusto e un aroma decisamente caratteristici. E forse proprio questa peculiarità, proba-

bilmente poco apprezzata dal palato dei consumatori di oggi, ha determinato la progressiva scomparsa di questo prodotto che meriterebbe ben altro destino.

• DOLCE, CON UNA SFUMATURA DI AMARO

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 panterone è dolce e aromatico con una tipica sfumatura amara dovuta alle notevoli dosi di caglio impiegate per la sua fabbricazione. L'attuale forte richiesta di formaggi di tipo "dolce" ha certamente oscurato la fama del panterone che vive oggi solo grazie alla fedeltà di pochi amatori che continuano a richiedere questo originale prodotto del caseificio lombardo.

Tipo: Formaggio a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero;

Salatura: assente;

Maturazione: giorni 10 - 15

Forma: Cilindrica (diametro 30 cm)

Scalzo: Dritto (20 cm)

Peso medio: 10-12 kg.