



**PANNERONE**  
**La tradizione del formaggio**  
**in Lombardia**

Collana: Piaceri da Gustare  
 ISBN 978-88-6373-411-9  
 Formato 12x16,3 cm  
 Pagine 48 con foto a colori  
 Edizione in broccura  
 Euro 7,90

# Pannerone

## La tradizione del formaggio in Lombardia

Il **Pannerone** è un formaggio grasso a pasta cruda, da latte bovino intero, tipico della bassa Lombardia, riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali come prodotto agroalimentare tradizionale italiano. Deve il suo nome alla parola dialettale milanese "**panéra**", che significa panna, in quanto la sua produzione prevede l'utilizzo esclusivo di latte intero, ricco di grasso. Le caratteristiche – uniche nel panorama caseario italiano – del **Pannerone** sono: l'assenza di salatura; la lavorazione contraddistinta dall'uso di forti dosi di caglio; la temperatura elevata di maturazione.

Le origini di questo formaggio risalgono al Medioevo: infatti fu creato per la prima volta dai monaci benedettini, che poi insegnarono ai contadini i segreti della sua lavorazione. Prima della seconda guerra mondiale, la sua produzione era diffusa in tutta la bassa Lombardia, benché il centro di produzione fosse a Pandino (CR); talvolta viene ancora chiamato **Pannerone lodigiano**, per avere avuto il suo mercato tradizionale a Lodi. I produttori si sono ridotti a due, a causa dello scarsissimo consumo odierno: uno a Caselle Lurani (LO), l'altro a Pandino (CR).

Il Pannerone è un presidio Slow Food dal 2003, a causa del rischio di estinzione.