

Formaggi in barca

Domenica 12 maggio su una chiatta ormeggiata sul Naviglio, proprio di fronte all'Osteria dei formaggi, Formaggi dalla Svizzera ha offerto due eventi di assaggio delle **eccellenze casearie svizzere**.



Del tutto particolare l'ambiente, una chiatta sul Naviglio, quanto di più distante esista dalle belle valli alpine in cui gli animali non possono alimentarsi con prodotti insilati ovvero stagionati nei silos, e devono avere oltre alle loro stalle anche una zona relax.



Molto competente e simpatico il presentatore che lavora da anni per Formaggi dalla Svizzera, ma porta con sé stralci delle sue origini romane con un simpatico accento "de' noantri" a completare un'estraneazione logistico linguistica.

In assaggio Groviera, Emmentaler, Tilsiter, Spitz, e Tete de Moine, con la sua caratteristica girolle.



E' stato divertente ricordare che Topo Gigio, il pupazzetto di Maria Perego, che cantava "il giro tondo tondo tondo come i buchi del groviera", si è dimenticato che il groviera non ha neanche la più piccola occhiatura, mentre l' Emmentaler è il formaggio con le più grandi occhiature prodotte ad arte.

Tutto il mondo caseario svizzero ruota intorno a prodotti di eccellenza garantite da norme ed eccellenza, appunto, svizzera.

E per voi qualche notizia tecnica:

I buchi del formaggio Emmentaler prodotto nella valle di Emmen (thal vuol dire valle, Emmentaler è l'aggettivo sostantivato), sono prodotti dalla fermentazione probiotica di uno specifico batterio che ha nome *Propionibacterium freudenreichii*. Questo batterio è microaerofilo, ha bisogno di ben poco ossigeno e produce gas, prevalentemente anidride carbonica e mercaptani, che dal punto di vista olfattivo sono simili alla caramella mou, ma sono nettamente percepibili, tipici della fermentazione di germi anaerobi.

La curiosità è che questo ceppo batterico può essere modificato e addomesticato e che l'Emmentaler per il mercato statunitense deve avere occhiature più piccole di quelle a cui siamo abituati per non inceppare le affettatrici per il confezionamento della grande distribuzione.

Paese che vai, buchi che trovi.

La seconda curiosità: le forme più grandi di Emmentaler pesano fino a 140 kg e ci vogliono da sei a otto persone per movimentarle. Questo nasce dal fatto che i casari del tempo ottennero il diritto di pagare una tassa per forma di formaggio e non per peso e quindi "fatta la legge e trovato l'inganno".