

Come si degusta il formaggio?

Augusto Enrico Semprini – Maestro Assaggiatore ONAF



Tutti i consumatori sanno cosa loro piace e spesso possono anche dire in che misura, ma si trovano in difficoltà nell'analizzare il perché del loro piacere gustativo e cosa lo determini. Lo sforzo dell'analisi sensoriale degli alimenti è la ricerca di parametri riproducibili e condivisibili che identifichino il profilo visivo, tattile, olfattivo e gustativo di un alimento. Il formaggio è un alimento vivo che riflette in modo preciso il latte da cui proviene, la metodica di cagliatura, come è stata rotta la cagliata, a quali trattamenti termici è stata sottoposta, come è stato stagionato.



Un'analisi metodologica aiuta a gustarlo e questo sistema di valutazione si applica a tutti i formaggi. Una volta appreso rimane come legame culturale che ci avvicina a scoprire il gusto sia quello propriamente detto (quello che sentiamo con la lingua e con il naso) sia quello culturale che unisce all'esame tramite i nostri sensi anche le note conoscitive sulla sua storia, la sua zona di provenienza, il suo abbinamento con altri cibi (in primis il pane) ed infine quello con il vino. Questi passaggi analitici possono, di primo acchito, risultare tedious ma una volta appresi ci ritornano un tale piacere che diventano quasi automatici.



L'analisi sensoriale consiste nello sfruttamento della nostra capacità visiva, tattile, olfattiva e gustativa per definire il profilo gustativo di un alimento e si distingue dall'esame organolettico che ci dà parametri precisi delle sostanze contenute ma non potrà darci neppure la minima idea di come 100 grammi di formaggio risulteranno al nostro assaggio. Guardare e vedere sono due istanze differenti, possiamo guardare un pezzo di formaggio e registrarne le dimensioni ma con un piccolo sforzo possiamo iniziare a vedere le sue caratteristiche di superficie, di crosta e di colore. Quando la forma viene tagliata l'occhio può anche indagare l'aspetto interno del formaggio con la sua sottocrosta (quando è presente), la sua pasta, il suo colore, la sua struttura e la presenza di occhiature.

Caspita, dirà il lettore, quanto parametri si possono cogliere con un poco di attenzione ed è proprio così. Facciamo un esempio con un formaggio a tutti

noto, il Parmigiano Reggiano. Tutti sappiamo quando grandi siano le forme, le superfici superiori ed inferiori sono piane, la superficie verticale che le unisce si chiama scalzo ed in questo formaggio è convessa. La crosta è marrone chiaro e porta impressi dei marchi di identificazione. Il colore è uniforme? Presenta delle chiazze? Dei segni di riparazione? I marchi di identificazione sono stati barrati perché il formaggio è risultato non conforme? La crosta è umida? E' untuosa? E' stata trattata, ad esempio ,annerita? Quante informazioni balzano all'occhio esperto. Ma non anticipiamo i tempi, perché nei prossimi articoli ci addentreremo in dettaglio in questi aspetti per la gioia del nostro gusto e perché capire e vedere anziché guardare solamente sono un piacere quasi pari a quello che si prova nel masticare e deglutire un buon pezzo di formaggio. Di una cosa prelibata si dice me la mangio con gli occhi, bene, è proprio così.



