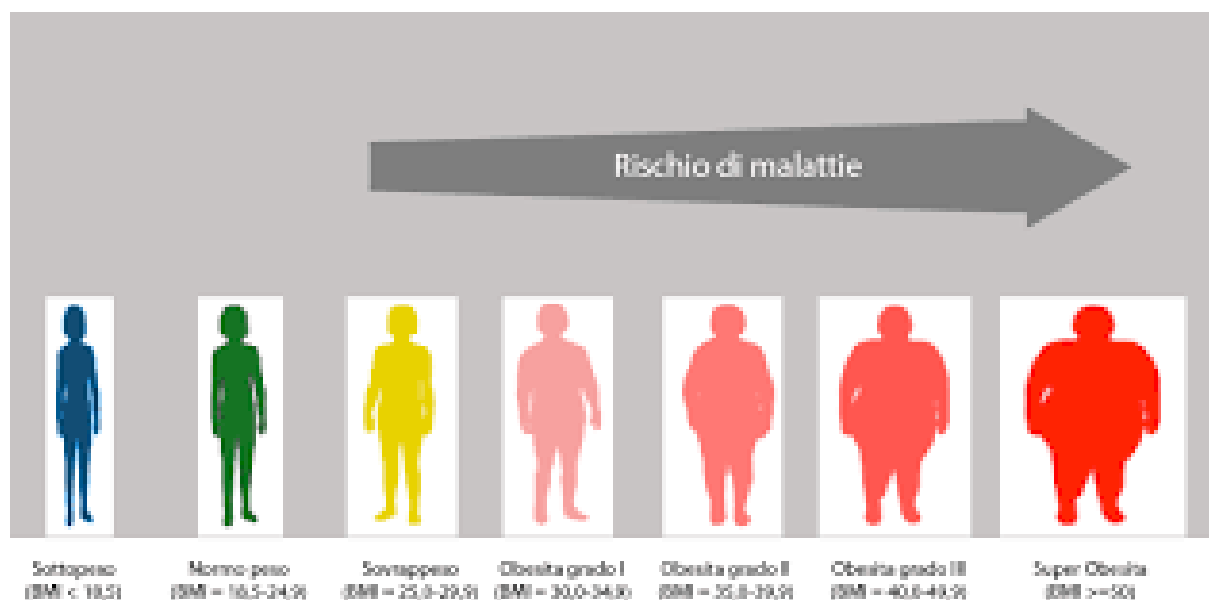


Degustare il formaggio. Perché farla tanto lunga?

Augusto Enrico Semprini - Maestro Assaggiatore ONAF

Ma vale veramente la pena di affinare il nostro gusto per poter apprezzare fino in fondo le caratteristiche organolettiche di un alimento? Secondo me, sì e voglio spiegarvi il perché.

Noi viviamo in una situazione di grande disponibilità alimentare e dobbiamo continuamente difenderci dalla sovrabbondanza di cibo per non andare in sovrappeso rispetto alla nostra altezza. Dopo millenni di ricerca, spesso disperata, di cibo per alimentarci ora dobbiamo cautelarci da un eccessivo consumo alimentare e se accettassimo tutto quello che ci viene offerto la percentuale di obesità, che raggiunge ormai il trenta per cento della popolazione italiana ed il quaranta di quella statunitense salirebbe ulteriormente.



Perché tutti questi obesi? Perché non riescono a stabilire con il cibo un rapporto rispettoso e culturale. Il fatto che il cibo sia ora sempre disponibile ed economico, non deve tradursi nel fatto che debba mangiare sempre e troppo. Il cibo necessario per dare energia al nostro organismo è ben poco,

mangiare è molto piacevole e quindi dobbiamo elaborare una strategia per aumentare il nostro gradimento senza eccedere nel consumo calorico. **Una** degustazione intelligente aumenta il piacere e porta di conserva una riduzione della quantità di cibo che consumiamo.

Parliamo di formaggio e forse qualcuno non ricorda che prima di mungere un animale dobbiamo massaggiare la mammella per attivare il meccanismo neuroendocrino della lattazione e dobbiamo anche completare la mungitura rapidamente prima che l'ossitocina rilasciata dall'ipofisi non scompaia dal circolo. Se l'animale non sente l'equivalente dello stimolo meccanico del muso del piccolo che pigia contro il sacco mammario non ci darà neppure un goccio di latte anche con un'esperta mungitura manuale o meccanizzata.





Perché non pensiamo anche a questo quando guardiamo l'enorme scelta di formaggi pronta alla vendita in un supermercato? Forse lo comprenderemo con più attenzione. E poi non dobbiamo dimenticare che gli animali da latte hanno bisogno di cure, di cibo e di attenzioni. Quindi ancora prima di parlare di come si fa il formaggio la mente può anche correre alla mungitura verso le sei del mattino, dodici ore dopo quella vespertina. Oppure pensare che due volte all'anno gli animali da latte, che non portano per definizione un orologio al polso, devono cambiare il loro ritmo biologico per l'ora legale. Inventata da un genio, Beniamino Franklin, quando il lavoro era soprattutto agricolo e questo provvedimento portava ad un uso più efficiente delle ore di luce. Ora gli epigoni molto (ma molto) meno intelligenti di Beniamino, continuano a renderla operativa in un società industriale che svolge integralmente la sua attività in spazi chiusi che richiedono comunque illuminazione elettrica. I risparmi attribuiti a questo provvedimento non sono mai stati provati, i danni per gli organismi umani ed animali sì. In attesa che torni un nuovo Beniamino per la società industriale le povere mucche, capre e pecore non capiscono per quale motivo non vengono munte all'ora giusta.



La mungitura è solo il primo passo per raccogliere il latte per la caseificazione. Il latte è goloso per noi ma anche per i microrganismi e il rispetto di importanti regole igieniche è fondamentale per darci un latte sicuro. La riduzione della contaminazione batterica del latte dipende dalla igiene di ogni singolo passaggio. I capezzoli degli animali devono essere detersi prima della mungitura, tutti i recipienti devono essere ben puliti ed il latte deve essere refrigerato per ridurre la replicazione della sua flora batterica nativa e di quella acquisita dopo la mungitura.



Il latte può essere sottoposto a pastorizzazione per abbattere il suo contenuto microbico. Questo procedimento è basato sul riscaldamento del latte fino ad una certa temperatura in modo che tutti i microrganismi termosensibili vengano eliminati. Il procedimento prende nome dal grande scienziato francese Louis Pasteur. Pasteur in lingua francese significa pastore. Un nome, un destino, eppure Pasteur non sperimentò mai la pastorizzazione sul latte, ma solo sul vino ed altri estratti vegetali perché a quel tempo il latte veniva ancora prodotto in quantità limitate ed utilizzato immediatamente. Fu poi un tedesco, Franz von Soxhlet a sperimentarlo sul latte. Ma di questi aspetti, se vi interessa, parleremo la prossima volta.