

Educhiamo il nostro naso a capire l'odore del formaggio.

Augusto Enrico Semprini – Maestro Assaggiatore ONAV

L'olfatto, come il gusto, è uno dei sensi più misteriosi e difficili da replicare. Possiamo costruire macchine fotografiche più precise dell'occhio umano, un meccanismo più efficiente del braccio o più veloce delle nostre gambe, un sistema di ascolto più sensibile dell'orecchio ma non esistono apparecchi che possano replicare la gamma gustativa percepita dal palato o quella odorosa percepita dal naso.



Gli strumenti di analisi del gusto e dell'odore danno informazioni solo su singoli parametri ma non riescono in alcun modo a riportare tutte le informazioni fra di loro né a connetterle con il ricordo precedente di quegli



aromi e sapori. Con il termine flavour s'intendono tutte le sensazioni gustative ed olfattive percepite durante l'assaggio. Vi sono delle differenze nella modalità di percepire gli odori e gli aromi. In semplicità gli odori giungono ai recettori olfattivi quando inspiriamo aria tramite le aperture

nasali (percezione diretta), mentre gli aromi tramite la connessione della cavità orale con lo spazio retronasale attraverso l'espirazione dell'aria dal naso durante e dopo la masticazione (percezione indiretta).



Avvertiamo l'importanza dell'olfatto quando mangiamo e siamo raffreddati e tutti i cibi ci sembrano insapori o sbiaditi. Lo stimolo odoroso arriva ai recettori che lo trasmettono al cervello dove il segnale viene elaborato per coglierne l'intensità, confrontarlo con precedenti esperienze odorose (riconoscerlo) e memorizzarlo. I recettori si saturano rapidamente, si

adattano e non trasmettono altri segnali, pertanto per percepire un odore non possiamo soffermarci più di qualche secondo. Nel caso dei formaggi dobbiamo ricorrere a qualche accorgimento per poter condurre un'analisi olfattiva soddisfacente.



Si prepara una piccola porzione allungata come fosse un bastoncino e la si afferra con le due mani, la si porta direttamente alla base delle narici e la si spezza in due in modo che la linea di frattura liberi anche gli odori molto volatili o molto tenui che senza questa manovra si disperderebbero nell'aria in concentrazioni insufficienti ad essere percepite. I termini per descrivere l'odore del formaggio sono: lattico (fresco, cotto, acido), vegetale, floreale, animale, fruttato, tostato e speziato. Quando esaminiamo l'odore e gli aromi del formaggio possiamo sentire la prevalenza di latte fresco come yogurt tipico dei formaggi freschi, oppure un netto aroma di latte cotto in cui gli zuccheri si sono caramellizzati, una forte componente floreale o di erba

fresca nei formaggi di malga, di fungo nella pasta del Taleggio ben maturo, di brodo di carne in formaggi stagionati come il Parmigiano Reggiano. Quante belle sensazioni gustative ci regala il nostro naso usato a dovere. Mi raccomando, quando assaggiamo un formaggio, ricordiamoci di coordinare l'occhio, la sensazione tattile, il naso e solo dopo questi passaggi valutativi portiamolo alla bocca ed allora sì che la soddisfazione sarà completa esaltando il piacere gustativo. I formaggi sono buoni e salutari, ma la loro componente grassa li rende molto nutrienti sotto il profilo calorico e se li assaggiamo con gli occhi, con la mano e con il naso diminuisce in modo consequenziale la quantità necessaria per darci piacere e sazietà. Forza, fate un esperimento con voi stessi e vedrete che funziona.

