

L'esame visivo del formaggio: vedere per comunicare

Augusto Enrico Semprini - Maestro Assaggiatore ONAF

Ora sappiamo che nel formaggio la forma è anche sostanza e possiamo guardarlo con più attenzione. Dobbiamo però anche saper comunicare queste nostre osservazioni. Per descrivere l'aspetto esterno della forma si fa riferimento alla geometria dei solidi. Diremo quindi che un formaggio è a forma tonda, conica, tronco-conica, cilindrica, sferica, cubica, ovoidale o parallelepipeda (con base quadrata o rettangolare).





Alcune forme sono troppo irregolari, basta pensare al provolone con la sua tipica testina, per poterle descrivere in modo compiuto e vengono denominate come indefinite.

Dopo aver inquadrato questa caratteristica dobbiamo esaminarne la regolarità perché la forma esterna del formaggio riflette la cura del casaro nell'evitare che la parte declive sia sempre la stessa, capovolgendo periodicamente il formaggio. Quando questo procedimento non viene eseguito correttamente, il peso stesso e la sua influenza sui fenomeni di autolisi nella parte declive fa, diciamo così, sedere il formaggio (questo fenomeno si chiama colatura). Se siamo soddisfatti dell'aspetto esterno giudicheremo il prodotto come regolare.



Adesso guardiamo con attenzione le facce superiori ed inferiori del formaggio ed osserviamo se sono piane (Parmigiano Reggiano e Grana Padano), concave (alcune formaggelle) o convesse (alcuni pecorini).



Queste caratteristiche vengono definite regolari o irregolari, anche se forse i termini uniforme o non uniforme sarebbero più indicati. Le due facce sono unite da una superficie verticale, che si chiama scalzo, che può essere dritto, concavo, convesso od obliquo a secondo di come si

A Tavola n.

rapporta con le facce. Questo raccordo può avere un angolo netto oppure smussato. Abbiamo visto che vedere non è guardare e quanto piacere fa poter interpretare con interesse la diversità di questo alimento che riflette tanti aspetti della sua produzione e stagionatura, inclusi la cura e l'affetto richiesti ad ogni singolo passaggio. Nell'esame ispettivo dobbiamo far riferimento alle nostre conoscenze teoriche ed a quelle imparate sul campo, possiamo aver letto che quel formaggio deve avere una determinata forma ma possiamo averlo anche visto integro e questo ci permette di dire se la forma è conforme. Siamo adesso pronti a valutare la superficie o crosta e possiamo distinguere una pelle che è una sottile pellicola elastica come nella mozzarella, una buccia che è lo strato sottile, di media consistenza come nelle robiolo oppure una crosta che è uno strato consistente tipico dei formaggi stagionati.

Questa distinzione fa riferimento alla consistenza ma la superficie esterna è ricca di informazioni.

L'occhio ci dice subito se è liscia o rugosa, se porta tracce della tela, delle fascere o del canestro in cui il formaggio si è rappreso, se vi sono delle muffe, se vi sono dei marchi di identificazione, se è umida, se è lucida, se vi sono crepe o fessure. Tutte queste caratteristiche ci parlano e diffideremmo subito di un brie o di un camembert senza la bella crosta fiorita di bianco per la crescita intenzionale di *Penicillium camemberti* pennellato sulle forme prima della stagionatura.



A Tavola n.



Nei formaggi italiani questa analisi visiva è più semplice perché li abbiamo visti tante volte, per quelli degli altri paesi dobbiamo fare riferimento a testi ed immagini per poterci orientare. Il metodo però ci aiuta a osservare forma, facce, scalzo, consistenza della crosta e ci permette di interpretarli e di comunicare le nostre impressioni. Questo è il metodo: il controllo della realtà è sempre una questione di metodo.