

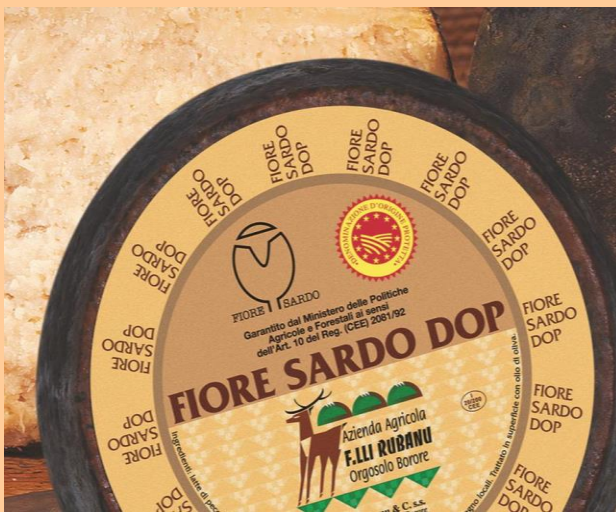
Il formaggio: un alimento sano e ricco di cultura. Che meraviglia!

Augusto Enrico Semprini - Maestro Assaggiatore ONAF

In questo ultimo anno abbiamo centellinato ed analizzato tutte le informazioni utili ad assaggiare il formaggio nel modo più soddisfacente. In primis da dove viene la porzione di formaggio che ci troviamo davanti. In che paese viene prodotto, come viene caseificato, come viene stagionato, se origina da una piccola e ricercata produzione artigianale o da una eccellente produzione industriale.



Il suo nome da dove origina? Qualche volta il nome inganna come il Gorgonzola, che prende nome da una cittadina lombarda, ma viene prodotto quasi esclusivamente nella provincia piemontese di Novara. Il nostro assaggio è un formaggio a denominazione di origine protetta (DOP) oppure è un prodotto a identificazione geografica tipica (IGT) oppure un prodotto agroalimentare tradizionale (PAT) o una specialità tradizionale garantita (STG)?



Queste informazioni ci dicono quanto rigorose siano la sua origine ed il disciplinare di caseificazione e stagionatura.

Abbiamo poi imparato ad analizzare il formaggio con i nostri occhi. Come ci appare la sua forma e la sua crosta o la sua buccia, che colore ha, quali informazioni ci porta? E' liscia, è rugosa, ha segni delle fascere in cui si è data forma alla cagliata, è unta, è asciutta, ha muffa, possiamo mangiarla oppure non è edibile? Come dobbiamo tagliarlo per avere tutte le informazioni necessarie? Lo taglieremo per avere un segmento informativo: crosta, sottocrosta e pasta. Il sottocrosta è presente oppure no. Vi sono alveoli rari o diffusi, di che dimensioni, di che regolarità.



Un Emmentaler senza occhiature non sarebbe credibile, così come un Parmigiano Reggiano con occhiature sarebbe un formaggio difettato. E perché quella caratteristica che rende un formaggio tipico diventa un difetto in un altro e da cosa deriva? Ecco che ancora prima di averlo assaggiato il formaggio ci ha detto tanto di sé e ci ha preparato al suo assaggio. Quando lo prendiamo in mano la sua consistenza è molle, semidura o dura, è cremosa, è elastica? Quando lo frangiamo come si comporta, si frantuma in scaglie o si divide in modo netto? Lo portiamo poi al naso rompendolo proprio sotto le due narici e cosa ci dice. L'odore è

lattico fresco oppure sentiamo un aroma di burro fuso o di caramello? Quando lo portiamo alla bocca gli odori che abbiamo percepito si riflettono sul gusto e l'aroma che si libera ci dà altre informazioni? Non facciamoci spaventare dalla complessità dell'assaggio e giochiamo con la sua pasta per scoprirne solubilità e consistenza al palato. Con che pane vogliamo accompagnarlo? La dolcezza muschiata della Mozzarella di bufala campana si sposa a meraviglia con l'acidità del pane cafone, mentre un formaggio di malga a pasta semidura trova in un pane rustico a farina integrale un suo complemento ideale.



Se del formaggio facciamo il piatto principale del nostro pasto vogliamo accompagnarlo a frutta fresca, frutta secca, miele o marmellata. Si può fare, spesso con risultati sorprendenti. Con che vino accompagnare il nostro formaggio: un rosso austero si troverà a mal partito con una crescita dai sapori delicati o con un Gorgonzola bel stagionato, ma un vino bianco fruttato servito alla temperatura giusta aiuterà questi formaggi a liberare tutta la loro intensità gustativa.



Se siamo nel contesto giusto, un vino passito od addirittura un Porto potranno sposarsi al profumo delle muffe del Gorgonzola in un connubio molto soddisfacente e duraturo.

Giochiamo quindi con i nostri sensi e la nostra memoria di conoscenza, di naso e di palato ed allora anche i nostri pochi grammi di formaggio, riconoscenti, ci regaleranno un pasto prelibato.