

## Come disporre un bel piatto di degustazione dei formaggi?

Una sequenza ragionata ci aiuta ad apprezzarli nel modo migliore

**Augusto Enrico Semprini - Maestro Assaggiatore ONAF**

La degustazione di un formaggio richiede che il nostro piccolo pezzo, circa 40 gr, venga tagliato in modo da farci vedere crosta, sottocrosta e pasta. Questa accortezza ci permette di poter valutare ben il pezzetto di formaggio che vogliamo assaggiare. Il gusto complessivo, soprattutto per la sua componente olfattiva e retronasale è molto delicato ed elusivo e dobbiamo quindi scegliere una sequenza in cui gusti ed aromi più intensi siano successivi a quelli dei formaggi più delicati che vanno assaggiati per prima.



Il formaggio può essere accomodato su diversi tipi di supporto: piatti, piccoli taglieri di legno, di marmo o di pietra ma nella maggior parte dei casi si fa ricorso ad un piatto di ceramica, di regola tondo. Questo ci permette di disporre i nostri pezzi di formaggio come se fossero le ore di un orologio. La disposizione permette, a chi li assaggia, di far scorrere il piatto in senso orario seguendo la sequenza gustativa che noi abbiamo preparato. Al centro del piatto possiamo porre frutta secca, qualche foglia di verdura a puro scopo decorativo o miele o marmellate per chi ama questo accostamento.



Personalmente non ne sono entusiasta perché rende difficile un'analisi gustativa appropriata. Vediamo ora cosa scegliere per un bel piatto di degustazione. Lo stracchino è un formaggio a pasta morbida dal gusto lattico acido, deve essere freschissimo ed apre benissimo la sequenza. Poi potremmo rimanere su questa tipologia di formaggio con una mozzarella fiordilatte, quindi di latte vaccino, con la sua pasta sempre di gusto lattico acidulo ma con una consistenza elastica per seguire con una porzione di mozzarella di bufala che ci regalano il mezzo aroma muschiato tipico del latte di questi animali.



A seconda della regione in cui ci troviamo possiamo poi seguire con un formaggio a pasta semidura, semigrasso e gentile da un punto di vista gustativo, Come può essere un montasio per chi vive al nord, una cascotta nel centro Italia.