

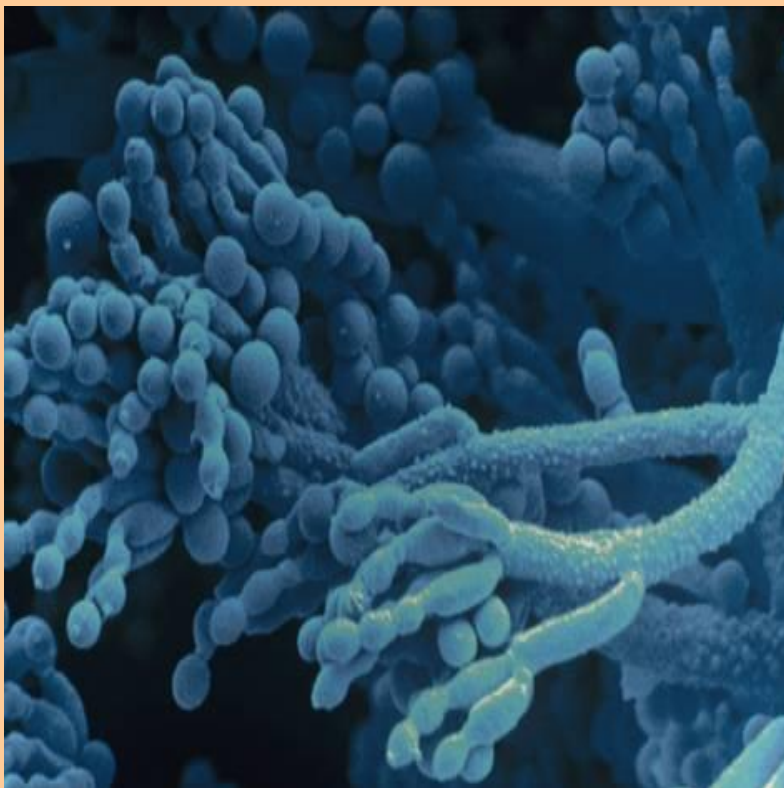
I formaggi erborinati: un difetto diventato una delizia

Augusto Enrico Semprini – Maestro Assaggiatore ONAF

I formaggi da latte crudo, con cagliatura prevalentemente acida per la sola azione dei batteri lattici, a pasta molle per la ricca componente acquosa, privi di pelle, buccia o crosta che li protegga sono facile terreno di crescita per le muffe. Gli stracchini, così chiamati perché ottenuti da latte di vacche che tornavano stanche (stracche in dialetto lombardo) dagli alpeggi estivi, sono stati probabilmente i primi formaggi ad essere contaminati da muffe. Difficile pensare che nelle carenze alimentari del tempo queste forme ammuffite siano state eliminate ed il delicato profumo delle muffe ha lentamente trovato i suoi estimatori e da elemento di contaminazione occasionale si è sviluppato in una tecnologia casearia riproducibile.



Questa valorizzazione di difetti acquisiti non è inusuale: i sigari toscani derivano da una partita di tabacco mal protetta dalle piogge filtrate dai teli cerati e dalla loro fermentazione accidentale, smerciati a prezzo ridotto come difettati hanno presto trovato un loro mercato. Un secondo esempio ancor più antico e ben documentato è quello del vino resinato greco, che viene ancora prodotto unendo la resina del pino di Aleppo al mosto fermentato, ma che ha origine dalla contaminazione fra vino e la resina che sigillava le anfore vinarie.

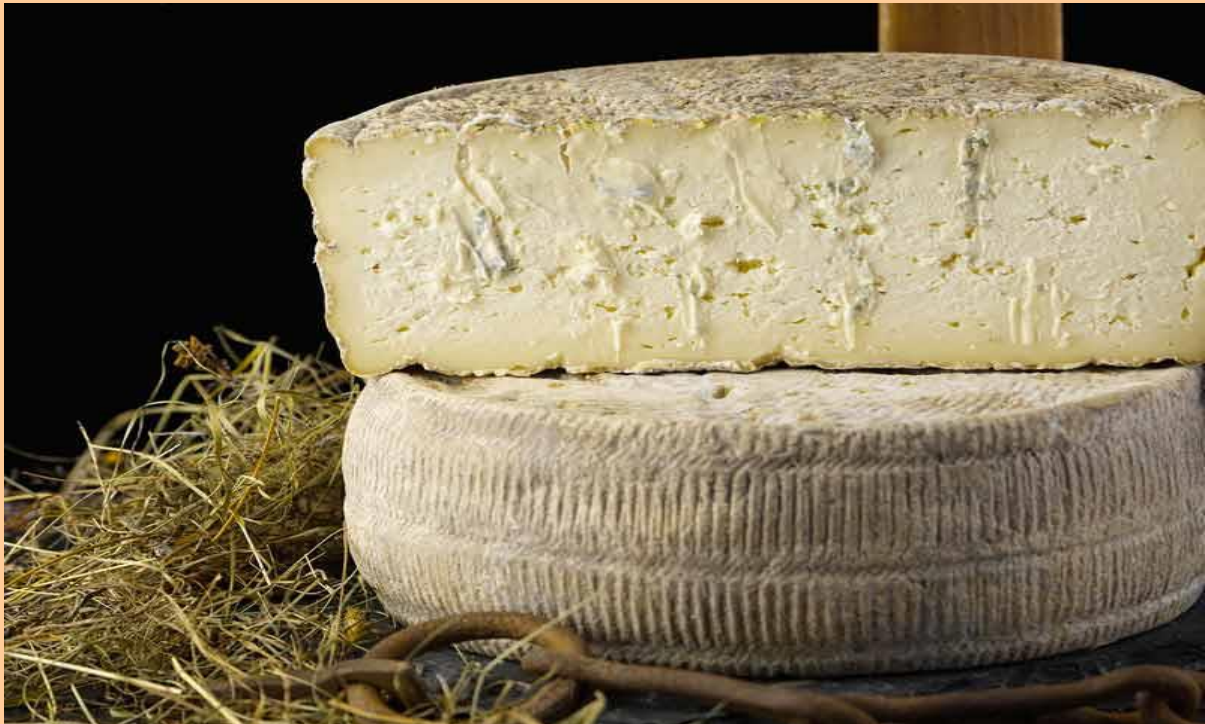


La contaminazione occasionale con muffe viene oggi ottenuta con un procedimento piuttosto semplice: un brodo di coltura ricco di *Penicillium roqueforti* ed un ago con cui trafiggere la forma. Questa procedura (agatura) porta alla semina lineare di microrganismi che formano piccole colonie grigio-verdi, che ricordano delle strisce di prezzemolo tritato da

cui il nome erborinato (in lombardo erborin è il prezzemolo). Queste muffe liberano sostanze volatili e gustative molto gradevoli e i formaggi erborinati hanno ormai un posto assodato nel vassoio di degustazione.

In Italia il formaggio erborinato per antonomasia è il **gorgonzola DOP** (Denominazione di Origine Protetta), che originario dell'omonima città, viene ora prodotto soprattutto in Provincia di Novara ed il recente riconoscimento dello **Strachitunt**, della Provincia di Bergamo, anch'esso promosso con DOP. Basta analizzare il nome di questo secondo formaggio

per trovare le radici dello stracchino, il pabulum elettivo sotto il profilo nutrizionale ed indifeso per la crescita fungina.



I formaggi erborinati sono diffusi in tutta Europa e merita citare almeno il **Roquefort** francese e lo **Stilton** inglese, prodotti con grande profilo gustativo.



I formaggi erborinati vanno assaggiati alla fine di una degustazione, perché il loro gusto è tale da coprire quello di formaggi dal sapore meno spiccato. Hanno una associazione elettiva con i vini muffati o passiti: i Francesi sposano il Roquefort con il Sauternes, un'associazione deliziosa e gli Inglesi lo Stilton con il Porto, una particolare passito fortificato con alcol.

In Italia sono comparsi solo recentemente vini muffati, ovvero contaminati volontariamente dalla muffa nobile della Botrytis cinerea. I vini muffati sono prodotti prelibati e difficili da ottenere ma possono regalare al Gorgonzola, erroneamente ritenuto un formaggio plebeo, un immediato momento di gloria gustativa con quel pizzico di glamour... che non guasta. Infine va ricordato che i formaggi muffati possono avere un uso felice in cucina in associazione a pasta e verdure, una semplice combinazione che spesso ci dimentichiamo di avere a portata di mano. Muffe, grandi determinanti degli odori corporei ed ambientali, cosa non si fa per voi!