Sotto la crosta c'è il sottocrosta e la pasta del formaggio: guardiamoli con attenzione

Augusto Enrico Semprini – Maestro Assaggiatore ONAF

Abbiamo visto come valutare e come descrivere le caratteristiche della crosta ed anche come tagliare il formaggio in modo corretto. Il taglio della forma ci permette di osservare oltre alla pasta lo strato sottostante la crosta, che si chiama sottocrosta o unghia del formaggio.

Per prima cosa dobbiamo guardare se l'unghia del formaggio è presente od assente e la prima osservazione ci dice, ad esempio, che nei formaggi molli, freschi o a breve stagionatura spesso non è presente e o di minimo spessore. giudicare il suo spessore: sottile (intorno ai 3 mm), medio (da 3 fino a 7 mm), spesso (oltre 7 mm).

Non si usano strumenti perché è sufficiente un poco di esperienza per rilevare questo parametro. Il sottocrosta ci informa del rapporto che la pasta del formaggio ha con l'ambiente esterno e con che velocità si trasformerà in crosta per essiccazione ed autolisi ad opera dei batteri lattici che, sia in vita che con la loro morte, liberano enzimi che digeriscono la caseina.

Un ulteriore parametro informativo è che quando il sottocrosta è di spessore uniforme vi è stata una perfetta cura del formaggio durante la stagionatura; infatti, la pressione del peso della forma determina lo spessore del sottocrosta e solo se le forme vengono periodicamente ribaltate la pressione del peso viene distribuita in modo uniforme.

Finalmente ecco l'esame visivo della pasta, che la crosta ha protetto dall'ambiente esterno per farla maturare in modo ottimale. L'occhio ci permette di valutare subito il colore e la sua intensità. Il formaggio deriva dal latte e quindi la maggior parte delle paste dei formaggi è di colore bianco, che qualche volta tende all'avorio, ed altre volte è gialla (paglia, oro o ambra).

Il colore della pasta deriva da numerosi fattori, il principale è il contenuto in carotene del latte. Tutti sanno che le carote sono arancioni, ma pochi sanno che questo non era il loro colore orIginale che era bianco-violaceo. L'attuale colore deriva dal paziente lavoro di selezione dei giardinieri olandesi desiderosi di dimostrare la loro abilità alla casata degli Orange, alla cui dinastia appartengono gli attuali regnanti. Ma torniamo al carotene, importante pro-vitamina A, che è diffuso nei vegetali a cui regala un'importante componente cromatica e, nel caso del latte, dona alla componente grassa un colore giallo più o meno intenso. La secrezione del carotene nel latte dipende dall'animale che lo produce: è bassissima nel latte di capra, pecora e bufala che ci daranno quindi formaggi con pasta di colore bianco candido, mentre nel latte vaccino la concentrazione di carotene dipende dal tipo di alimentazione del bestiame.

Tanto maggiore è il consumo di sostanze vegetali a foglia verde tanto maggiore sarà l'intensità del colore giallo, mentre questo colore sarà scarico o poco intenso in formaggi prodotti con latte di animali alimentati prevalentemente con insilati e granaglie. Nel nostro paese vi sono dati che indicano una diminuzione del contenuto di carotene nel latte dal 1990 fino al 2005 come riflesso della modificazione nell'alimentazione dei bovini da latte.

Il carotene è una sostanza che si discioglie solo nella componente grassa del latte quindi il colore giallo sarà più intenso nei formaggi con elevato contenuto di sostanza grassa.

Un ulteriore fattore che influisce sul colore giallo della pasta del formaggio è la temperatura con cui si procede durante la produzione, perché il calore determina una reazione, reazione di Maillard, che porta all'imbrunimento (caramellizzazione) degli zuccheri del latte (lattosio)che si polimerizzano con le proteine e formano dei melanoidi (melanos in greco vuol dire nero). Bene, adesso sappiamo come interpretare un formaggio a pasta gialla: alimentazione dell'animale, contenuto in grasso; temperatura di produzione, tempo di maturazione ed eventuale ossidazione dei grassi. Ma non è finita qui, la prossima volta parleremo dei formaggi con pasta di color ocra, rossa, grigia ed anche verde.