

## Vista e tatto collaborano per definire la struttura della pasta del formaggio

**Augusto Enrico Semprini – Maestro Assaggiatore ONAF**

L'analisi della struttura della pasta del formaggio non può basarsi solo sull'esame ispettivo ed è necessario anche il contributo dell'analisi tattile per dare una valutazione accurata. L'occhio può percepire una superficie untuosa o umida, compatta o granulosa ma è solo la mano che può saggiare consistenza, resistenza, elasticità. Non dobbiamo avere paura ad utilizzare i nostri sensi né una terminologia inadeguata, l'esperienza ci guiderà poco per volta verso una felice coniugazione sensoriale e descrittiva.





Per prima cosa cerchiamo di capire cosa intendiamo per tenero, per cremoso, per elastico, per compatto, per duro o semiduro. Settiamo i nostri riferimenti e cerchiamo di utilizzarli in modo costante.



Se il criterio di friabilità è quello di un cracker o di una meringa secca,



usiamo sempre quello, se il parametro per la elasticità è quello di un wurstel crudo quello sarà il nostro riferimento, se quello per una consistenza semidura è quello di un uovo sodo quello sarà sempre il nostro parametro.

Dobbiamo anche ricordarci che il progredire della maturazione modifica la consistenza del formaggio per l'incessante lavoro metabolico dei microrganismi lattici che disgregano le proteine in singoli aminoacidi utili alla loro alimentazione e per la progressiva perdita di acqua per evaporazione. Un gorgonzola cremoso dopo la sua maturazione di sessanta giorni potrà diventare più compatto dopo un ulteriore mese di stagionatura.



La natura viva del formaggio può essere descritta in uno specifico momento della sua evoluzione, in alcuni casi molto rapida come nei formaggi freschi che hanno una vita di pochi giorni, di medio termine come nei Taleggi, di lungo termine come nei formaggi a pasta dura. L'esame visivo ci avvicina soprattutto alle caratteristiche di superficie della pasta del formaggio: umida per la presenza di goccioline di acqua, untuosa per il modo in cui riflette la luce, granulosa per la ruvida irregolarità della sua superficie, liscia oppure rugosa. Ma è solo afferrando fra indice e pollice di entrambe le mani una porzione di formaggio che ne possiamo saggiare resistenza al



deformazione (rigidità), capacità di ritornare alla sua forma originaria (elasticità), grado di friabilità, deformabilità (mollezza). Non è difficile se vogliamo veramente conoscere il nostro prodotto prima di portarlo al naso ed alla bocca attraversare tutti questi passaggi analitici. Tutti i parametri che abbiamo citato sono influenzati da ogni singola fase della caseificazione ed è straordinario vedere come queste caratteristiche varino in modo straordinario fra prodotti di prim'ordine e quelli più scadenti.



Le caratteristiche di ogni formaggio vengono portate alla sua massima espressione quando il mastro casaro è di valore e lavora con materie eccellenti: allora sì che la granulosità del Grana Padano appare come un sale cristallizzato, la Fontina ha una elasticità senza limite, il cuore del Taleggio una cremosità omogenea ed attraente. Per il piacere dei nostri occhi e per la sensibilità delle nostre mani impariamo questa importante fase dell'analisi sensoriale, ci aiuterà tantissimo a godere delle caratteristiche della nostra preziosa porzione di formaggio con un piacere proporzionale all'attenzione con cui lo avremo esaminato.

