

UNA GUIDA ALL'ACQUISTO

Spesso mi chiedono a che cosa serva compilare la scheda descrittiva di un formaggio attraverso la rilevazione dettagliata dei caratteri **visivi, olfattivi e gustativi**.

In effetti non è intuitivo comprendere che una descrizione pedissequa di un formaggio senza la successiva comparazione con i caratteri organolettici che tale prodotto dovrebbe possedere rilevabili dal disciplinare, è un semplice esercizio teorico.

Procediamo con ordine. Ho detto che esistono, solo in Italia, centinaia di tipologie di formaggio ciascuna caratterizzata da propri caratteri sensoriali che le rendono riconoscibili. Per i principali formaggi esistono i “*Disciplinari di produzione*” che contengono tutte le informazioni riguardo i metodi produttivi e i caratteri organolettici che quel determinato prodotto deve possedere.

Ecco dunque che esercitarsi sulla rilevazione dei caratteri organolettici è il primo passo verso il difficile compito di giudicarne la qualità.

Consiglio quindi di iniziare la pratica con la descrizione del prodotto in analisi, aiutandosi con la consultazione del disciplinare di produzione che contiene anche la descrizione dei caratteri sensoriali del prodotto. Il passo successivo, quello più difficile, è verificare la corrispondenza di ciò che viene rilevato con quanto dovrebbe possedere il formaggio testato.

Iniziate con i formaggi più famosi magari a Denominazione di origine protetta (DOP) i cui disciplinari sono facilmente reperibili attraverso internet.

Gli elementi da valutare sono tanti e non si può certo generalizzare. Prendiamo come esempio le “**Occhiature**”, quei caratteristici fori di varie dimensioni e forme contenute all'interno della pasta del formaggio.. Ogni tipologia ha la sua occhiatura specifica; l'Emmenthal Svizzero è famoso per le macro occhiature che raggiungono delle vere e proprie cavità. Se le medesime occhiature fossero presenti in un qualsiasi altro prodotto ci troveremmo di fronte a delle anomalie che costituirebbero un grave difetto organolettico. Non è un fatto “estetico”; è anche una questione di gusto perché le occhiature sono frutto di fermentazioni che si sviluppano durante la fase di maturazione del prodotto. Fermentazioni anomale possono portare ad occhiature anomale e a sapori e odori non conformi. Da questa premessa si capisce che dare indicazioni generiche su come si valuta la qualità di un formaggio è compito quanto mai arduo. Vediamo se posso suggerire qualche consiglio generico che si possa adattare alle principali tipologie di formaggio:

1) ASPETTO VISIVO (della forma di formaggio) è riferito unicamente a come si mostra all'esterno. Il formaggio deve essere "bello da vedere". Forme irregolari, con scalzi e facce disomogenee, che presentano discontinuità sulle superfici quali : *crepe, buchi, segni anomali, colori non uniformi* ecc..., possono rappresentare caratteri negativi. ***Per cui non acquistate un formaggio che non presenti una forma regolare*** (Il suggerimento non vale ovviamente per il noto formaggio di fossa) può significare che ha subito fermentazioni anomale o che semplicemente il casaro non ha posto la dovuta cura a girare costantemente la forma sopra l'asse che la sostiene.

Astenetevi dall'acquisto di forme con evidenti segni di fessurazioni o crepe. In questo caso il problema è ancora peggiore perché significa che il formaggio si è gonfiato per fermentazioni anomale e la fuoriuscita dei gas prodotti, è avvenuta attraverso la spaccatura che si è creata.

Spesso nei mercati artigianali vengono vendute forme totalmente ricoperte da uno spesso feltro di muffe. Il produttore vuole confondere il cliente facendogli credere che il prodotto sia stato stagionato in ambienti naturali tipo le grotte e quelle proliferazioni fungine ne sarebbero la prova. In realtà le muffe si sviluppano anche nelle moderne celle climatizzate dove oggi abitualmente si stagiona il formaggio. E' vero che la loro presenza testimonia l'assenza di sostanze chimiche che inibiscono la loro formazione, ma è altrettanto vero che le norme igieniche impongono, all'atto della vendita, la loro eliminazione. Per cui comprate solo formaggi perfettamente puliti.

2) CARATTERISTICHE DELLA PASTA

Se non acquistate un formaggio intero e avete la possibilità di visionare la sezione, date grande importanza alla regolarità delle occhiature sia nella forma, nelle dimensioni che nella disposizione.

Il criterio da seguire è la **regolarità**, ossia occhiature distribuite uniformemente su tutta la sezione e non concentrate in alcuni punti. Anche il colore della pasta riveste importanza per la determinazione della qualità. Non si può dare indicazioni che valgano in generale però l'uniformità del colore è una condizione indispensabile per un prodotto di qualità. Osservate anche l' "**Unghia**" (Lo spazio che delimita la fine della pasta e l'inizio della crosta generalmente evidenziata da un colore differente dalla pasta o più chiaro o più scuro). Deve essere non troppo evidente soprattutto nelle tipologie di formaggio stagionato.

Anche la consistenza al tatto riveste un importante elemento di giudizio: Purtroppo il parametro è condizionato dalla tipologia del prodotto e quindi impossibile dare indicazioni valide in generale.

3) CARATTERISTICHE GUSTATIVE:

Odore: si riferisce a quanto si può percepire annusando il pezzo di formaggio. Si deve indagare sulla natura degli odori, distinguendo i gradevoli da quelli sgradevoli (a seconda della categoria del formaggio) e comunque seguire in linea di massima quanto stabilito dal disciplinare.

Sapore/aroma: Si riferisce a quanto si percepisce durante la masticazione (che non sia riferito alla consistenza della pasta). Per percepire meglio l'aroma chiudere la bocca ed espirare l'aria dal naso. Valgono le stesse indicazioni fornite per l'odore.

Struttura: E' quello che ci suggerisce la masticazione circa la consistenza della pasta (facilità ad essere masticata e deglutita). Anche in questo caso il giudizio sulla "*palatabilità*" del prodotto è in relazione alla tipologia del formaggio degustato (Da uno stracchino ci si aspetta una struttura cremosa, da un pecorino stagionato una struttura compatta e dura a seconda del grado di stagionatura).

Queste poche e probabilmente poco utili informazioni, vanno integrate partecipando ad un corso specifico di degustazione di formaggio, ma si può fare anche qualche progresso da autodidatta se si inizia a far mente locale ai caratteri posseduti da un formaggio e a confrontarli con il relativo disciplinare. A questo punto buon assaggio a tutti.

Fano 3 Settembre 2016