

FORMAGGIO: UNA SCOPERTA CASUALE?

Un autorevole studioso ha definito il **formaggio** una delle creazioni più importanti realizzate dall'ingegno umano nel settore alimentare che consentì di trasformare una materia prima (il latte), altamente deperibile, in un prodotto dall'elevato valore nutrizionale, conservabile nel tempo ed utilizzabile in periodi di carenze o carestie alimentari. La sua produzione, pur casuale, si perde nella notte dei tempi e una delle ipotesi più attendibili e accreditata sulla scoperta di tale prodotto, attribuisce il merito alle popolazioni della **Mesopotamia** nell'Asia Minore. Come accade spesso per le invenzioni più importanti, la produzione di formaggio avvenne in maniera del tutto casuale. Era usanza delle popolazioni nomadi di quell'area, trasportare il latte all'interno di **otri**, contenitori ottenuti dagli stomaci essiccati di pecora che contengono, sia pure poco attivi, gli enzimi (**caglio**) che ancora oggi vengono impiegati per la produzione del formaggio. Il latte, a contatto con tali sostanze, coagulava, originando una sorta di primitivo formaggio.

LA SITUAZIONE NAZIONALE

Un prodotto quindi che nel corso dei millenni ha visto il diffondersi di innumerevoli tipologie, selezionate dalle diverse specie e razze di animali, e dagli innumerevoli ambienti climatico-podologici. E soprattutto dalla fantasia e dall'arte dei casari che, attraverso le differenti tecniche di produzione e conservazione, seppero creare tante variabili all'interno dello stesso prodotto.

L' *"atlante dei Formaggi"* della dott.sa Picchi, non più tardi di 10 anni fa ne censiva, in Italia, oltre **400**. Il dato costituiva motivo di legittimo orgoglio in virtù del fatto che Maurice Aymard, nel 1983, fissava il patrimonio caseario francese in **350** diverse tipologie.

Ci si chiede ora se questi 400 formaggi rappresentino ancora una realtà o siano piuttosto una leggenda storica. Il sentore che questo patrimonio purtroppo sia in continua diminuzione si ha consultando il libro *"Formaggi d'Italia"*. In questa opera vengono censiti soli **201** tipi di formaggio che, a detta dell'autore, non rappresentano la totalità del patrimonio italiano ma neppure la metà di quelli catalogati nel 1991. La causa di riduzione della diversità casearia va ricercata soprattutto nel processo di *omologazione dei sapori e dei gusti* in atto già da diversi anni.

Alla base di questo fenomeno ci stanno due realtà contrapposte ma che inevitabilmente si intersecano. Da una parte l'industria casearia che ha l'interesse di appiattare i gusti e soprattutto di assecondare il consumatore distratto e poco incline a "perder tempo" alla ricerca di quei prodotti di nicchia di cui ancora si può godere, dall'altra il consumatore che per pigrizia e mancanza di cultura gastronomica ha perso ogni capacità critica e preferisce far la fila davanti ad un banco di un supermercato che una gita fuori porta alla ricerca di un casaro ancora legato alle tipologie produttive tradizionali. Un consumatore quindi che non sa distinguere un sapore omologato da uno autentico, un sapore unico, a volte anche difficilmente ripetibile tipico delle produzioni artigianali, da un sapore di "massa" sempre costante nel tempo e indice di un rigido protocollo industriale.

Un'industria agro alimentare che, partendo da una materia prima di scarsa qualità e attraverso tecniche e attrezzature sofisticate, è in grado di produrre senza *infamie e senza lodi*.

La materia prima

Se per un olio Extra vergine d'oliva la qualità nasce in "**campo**", per un formaggio nasce in "**Stalla**" o meglio, per i prodotti di grande eccellenza nella malga o nel pascolo di un determinato territorio.

Se la varietà di olive che compone una partita determina una grande influenza sui caratteri di tipicità dell'olio, il latte fa altrettanto con il formaggio ma solo se acquisisce una sua identità e univocità. Perché non esiste un latte generico (come non esiste in un olio di pregio una generica oliva) ma quello e solo quello che ha avuto origine da una determinata **specie** (Ovina, caprina, bovina), di una particolare **razza** (ad esempio nei bovini la razza *Bruna alpina*, *pezzata rossa*, *Piemontese*,

Podalica ecc.) da un soggetto il cui corredo genetico ha interagito con l'ambiente in modo diretto. Ha pascolato in un terreno che contiene determinate essenze e non altre. Per ottenere un prodotto di eccellenza bisogna quindi dare una **paternità, una origine** alla materia prima. Conseguentemente si può affermare che il processo di omologazione imposto dalla industria muove i primi passi proprio utilizzando un latte generico, anonimo, prodotto da razze lattifere altamente produttive (la quantità quasi mai va d'accordo con la qualità) alimentate con mangimi concentrati o peggio con foraggi insilati che trasferiscono al latte proprietà chimiche e organolettiche tutt'altro che eccellenti. Se aggiungiamo il trattamento termico di pastorizzazione che elimina tutta la flora microbica presente nel latte, si comprende facilmente come il prodotto industriale risulti anonimo, piatto senza difetti ma anche senza pregi particolari.

LATTE

Il prodotto integrale ottenuto dalla mungitura totale e ininterrotta di una femmina lattifera sana, ben nutrita, e non affaticata privo di colostro

• *Caratteristiche del latte delle diverse specie di animali*

<p>LATTE VACCINO</p> <p>Componente lipidica a lunga catena che tende a non modificarsi nel corso della conservazione con scarsa formazione di sostanze volatili. Formaggi più armonici ed equilibrati</p> <p>Colorazione dei formaggi più GIALLI per presenza di <i>caroteni</i>. Resa in formaggio sul fresco 15% (6,6% nel grana) Glomeruli di grasso grossi che consentono la burrificazione</p>	<p>LATTE OVINO</p> <p>Componente lipidica a medio corta catena che si trasforma in sostanze volatili che conferiscono un profilo organolettico più ampio con sensazioni intense a volte anche poco armoniche.</p> <p>Resa al fresco 20%.</p> <p>Colorazioni bianche per mancanza di pigmenti carotenoidi nel latte. Glomeruli di grasso piccoli che non consentono la burrificazione.</p>
<p>LATTE CAPRINO</p> <p>Componente lipidica a medio corta catena che generano sostanze volatili che conferiscono un quadro aromatico fine e mediamente equilibrato</p> <p>Resa modesta che tende ad aumentare con la coagulazione acida. Colorazioni bianche per mancanza di pigmenti carotenoidi nel latte.</p>	<p>LATTE BUFALINO</p> <p>Pregevoli caratteri organolettici per presenza nel latte di <i>fermenti lattici</i> che consentono una lenta e progressiva acidificazione della pasta durante la filatura. Elevata la resa nella produzione della mozzarella (24% rispetto al 13% della mozzarella vaccina)</p>

Fattori che influenzano la produzione del latte

Secondo lo studioso Walter la produzione dipende dall'interazione di tre fattori:

• **AMBIENTE**

Tutto ciò che riguarda la tecnica di allevamento, le condizioni climatico ambientali che interessano una determinata area e che influenzano le produzioni zootecniche

• **CARATTERISTICHE GENETICHE DELL'ANIMALE**

Si riferisce al potenziale genetico di una determinata specie, razza fino alla valutazione del singolo soggetto (Selezione degli individui per migliorare la produzione qualitativa e quantitativa del prodotto)

• **ALIMENTAZIONE**

L'Analisi Sensoriale

Esiste un filo comune che lega la valutazione organolettica dei prodotti alimentari: *l'analisi sensoriale eseguita* attraverso l'uso dei sensi di cui siamo tutti, chi più chi meno, dotati.

L'analisi sensoriale di un formaggio ci permette quindi di delineare il suo **profilo organolettico** attraverso la **vista**, il **tatto**, l'**olfatto** e il **gusto**. Anche l'**udito**, sia pure in maniera ridotta, viene utilizzato per la valutazione di un formaggio, attraverso la percezione del rumore che genera il prodotto durante la masticazione.

L'analisi sensoriale può sembrare un esercizio dei giorni nostri, una moda del terzo millennio, in verità anche gli antichi romani addestravano delle figure espressamente impiegate per rilevare i caratteri organolettici degli alimenti attraverso l'uso dei sensi. A questi personaggi, che si chiamavano "**Autores**", veniva demandato il delicato compito di accertare se un alimento rispondeva ai parametri organolettici stabiliti e in caso di contenzioso dovevano dirimere le controversie fra le parti. Anche allora come oggi, le frodi alimentari erano largamente in uso.

Un ruolo, il loro, prevalentemente **giuridico legale** rispetto agli "assaggiatori" attuali più inclini a degustare per ragioni **edonistiche**, legate cioè al piacere di appagare il palato con prodotti di qualità.

L'obiettivo del saggio organolettico è quindi l'accertamento e quantificazione delle sensazioni gradevoli o sgradevoli trasmesse da un determinato prodotto (pregi o difetti) attraverso le seguenti fasi di lavoro:

- *Osservazione per mezzo dei sensi*
- *Individuazione delle percezioni (sensazioni sensoriali)*
- *Confronto delle sensazioni con le norme codificate*
- *Espressione del giudizio oggettivo*

Come si assaggia un formaggio

a) L'esame visivo

Aspetto esterno	<p><i>La forma</i></p> <p><i>La superficie esterna</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Forma geometrica (Regolare o irregolare) • La taglia (Piccola, Media, Grande) • Lo scalzo (Diritto, Concavo, convesso) • Le facce (Piane, Concave, convesse) • Pelle (Pellicola sottile della mozzarella) • Buccia (Strato sottile elastico della robiola) • Crosta (Strato consistente di spessore variabile) • Aspetto (Liscia, Rugosa, Lavata, Fiorita, Essudata ecc.) • Colore (Bianco, Giallo Ocra, Rossiccio, marrone, Nero)
Aspetto interno	<p><i>Unghia (Sottocrosta)</i></p> <p><i>Pasta</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Spessore (Spessa/Sottile) • Evidenza (Evidente/non evidente) • Colore (Più chiara o più scura rispetto alla pasta) • Colore (Bianco, Giallo Ocra, Rossiccio, Marrone) • Forma (Rotonda o irregolare) • Occhiatura Distribuzione (Uniforme, Non uniforme) • Dimensione (Piccola, Media, Grande) • Erborinatura (Regolare, Non regolare, colore, dimensione) • Struttura (Compatta, Granulosa, Gessosa, con di liquido)

b) Consistenza al tatto

Al tatto il formaggio può presentarsi:

Molle, Cremoso, Tenero, Semi duro, Duro, Untuoso, Elastico, Rigido, Gommoso

c) L'esame Olfattivo

QUANTITATIVO	<ul style="list-style-type: none"> • Debole • Poco intenso • Mediamente intenso • Intenso • Molto Intenso
---------------------	---

QUALITATIVO	• Sensazioni Lattiche	(Latte; Burro; Yogurt; Siero)
	• Sensazioni vegetali	(Erba; Erba Aromatica; Fieno; Fiori/Miele; Patata; Cavolfiore; Tartufo; Terra umida ; Muffa/Cantina)
	• Sensazioni fruttate	Frutta secca; Castagna; Noce; Mandorla; Nocciola; Mela; Agrumi; Olio di oliva
	• Sensazioni di tostato	(Brioche; Caramello; Caramella Mou; Frutti tostati)
	• Sensazioni animali	Sudore; cuoio; satalla; Ovino; Caprino;
	• Sensazioni speziate	Vaniglia; Pepe; Noce Moscata; Zafferano; Zenzero

	<ul style="list-style-type: none"> • Sensazioni legate alla tecnologia 	Fumo e affumicato
--	---	-------------------

d)L' esame Gusto – Olfattivo

Insieme delle percezioni che si registrano in bocca: Sapori, Aromi (*sensazioni olfattive indirette retronasali*) e le sensazioni tattili (cinestetiche).
La fragranza del formaggio in bocca; Il “flavour” degli anglosassoni

<p>QUANTITATIVO Persistenza delle sensazioni gusto Olfattive Dopo aver deglutito il formaggio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Debole (Persistenza 2-3 secondi) • Poco intenso (Persistenza 4-6 secondi) • Mediamente intenso (Persistenza 7-9 secondi) • Intenso (Persistenza 10-12 secondi) • Molto intenso (Persistenza >12 secondi)
--	---

QUALITATIVO	<ul style="list-style-type: none"> • Sapore: • Sensazioni gustative semplici • Sensazioni chimiche comuni 	<ul style="list-style-type: none"> • Dolce • Acido • Salato • Amaro • Astringenza • Piccantezza • Metallico • Elettrico 	<p>Caco acerbo Sensazione di asciutto; Peperoncino Pungente formaggi stagionati; Sensazione di metallo in bocca Acqua gassata Sensazioni di effervescenza</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Aroma Sensazioni olfattive retronasali 	<p>Valgono le indicazioni dell'esame olfattivo</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> • Struttura Sensazioni Tattili (Cinestetiche) 	<ul style="list-style-type: none"> • Durezza • Solubilità • Umidità • Friabilità • Rigidità • Elasticità • Granulosità • Adesività • Con cristalli • Grumosità • Sabbiosità • Untuosità 	<ul style="list-style-type: none"> • Carota cruda • Meringa • Albume di uovo • Cracker • Contrario di elastico • Wurstel • Pera Matura • Caramella Mou • Granuli vetrosi sotto i denti • Piccole masse rapprese • Pasta brisé • Burro