



Formaggio & dintorni

II edizione



PREMESSA

In seguito alle campagne fatte in difesa dei formaggi a latte crudo, negli ultimi 10-15 anni la produzione casearia è molto cambiata e molti disciplinari dei formaggi Dop sono stati rivisti in questa direzione: tanto per fare qualche esempio tra tutti, il pecorino siciliano e il piacentinu.

Senza dubbio la pastorizzazione del latte abbassa e livella l'aroma del formaggio, ma anche la produzione a latte crudo, da sola, non sempre è sinonimo di valorizzazione delle diversità territoriali.

La legge, definendo di "alta qualità" il latte caratterizzato da determinati parametri di carica batterica, di grasso e di proteina, spinge i produttori a produrre un latte sempre più "pulito". E' giusto ricordare che quando si parla di carica batterica si fa riferimento non solo ai coli, vale a dire i batteri legati allo sporco, ma anche a quelli naturalmente presenti nell'ambiente, indispensabili per la coagulazione del latte e per la caratterizzazione dell'aroma.

Conseguentemente può sorgere la necessità di ricorrere a un'aggiunta di fermenti lattici. Ma, mentre i fermenti cosiddetti "residenziali", naturalmente presenti in un caseificio sono molteplici per numero e per tipologia, quando si è costretti ad aggiungere fermenti si usano quelli presenti sul mercato, quasi sempre di un'unica tipologia, sempre la stessa in tutto il mondo.

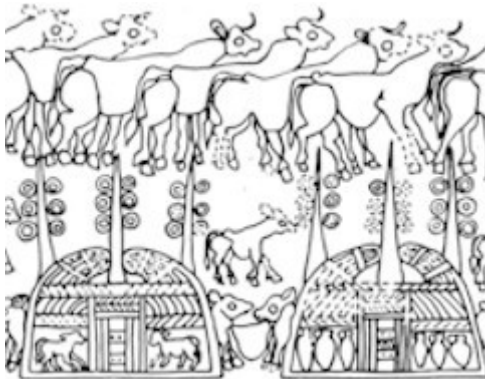
Quindi, per poter parlare e percepire le differenze e gli elementi distintivi e peculiari di uno Stato è necessario ricercare prodotti che mantengano le caratteristiche autoctone delle Nazioni di origine, quindi non solo specifiche tipologie di

latte e di formaggi, ma anche produttori che abbiano mantenuto inalterati i metodi originari di produzione

IL FORMAGGIO NELLA STORIA DEI PAESI EUROPEI

Una leggenda, a volte attribuita ad un arabo a volte ad un ebreo, racconta di un pastore che, dovendo affrontare un lungo viaggio, pensò di trasportare il latte all'interno di otri ottenuti con lo stomaco delle sue pecore. Durante il tragitto, sotto il sole, il latte sbattendo e scaldandosi, si trasformò in una sostanza biancastra, piuttosto compatta e granulata, che il pastore assaggiò e scoprì gustosa. Era avvenuta la cosiddetta "coagulazione", processo durante il quale la componente proteica del latte (caseina), a contatto con gli enzimi (caglio), si separa dalla componente liquida (siero), trattenendo la parte grassa e rilasciando quella zuccherina (lattosio).

La prima testimonianza scritta dell'esistenza di questo prodotto appare in



alcuni documenti sumeri del 3000 a.C. circa, nei quali si parla di una ventina di formaggi a pasta molle. Il formaggio quindi viene da Oriente, quasi sicuramente dalla Mesopotamia, come

testimonia anche il *Fregio della Latteria*, bassorilievo sumero del III sec. a.C. (oggi presso il British Museum di Londra) che rappresenta dei sacerdoti, gli esperti casari dell'epoca, occupati nelle diverse fasi di produzione del formaggio.

E' il **formaggio di latte caprino** quello che **gli antichi prediligevano**, qualche volta formaggio misto, ovino e caprino, ma mai o quasi **mai vaccino**, ritenuto allora addirittura nocivo. I romani importarono dalla Grecia arte e filosofia, ma anche tecniche e abitudini alimentari. A fianco della triade grano, vite e olivo, il formaggio diventa elemento base dell'alimentazione. Pratici e pragmatici, i Romani perfezionano, specializzano, si potrebbe dire che per i tempi industrializzano, l'attività casearia.

Si introduce, anche se parzialmente, il latte vaccino, si sperimenta quello di bufala, si apprende come agevolare la stagionatura pressando la cagliata.

Ma intorno all'anno 1000 sono i **monasteri** ad assumere un ruolo fondamentale mettendo in pratica nei loro contadi una zootecnia moderna. Nell'applicazione su larga scala della rotazione agraria, che prevede l'alternanza dei cereali alle colture da foraggio, trova possibilità di **sviluppo l'allevamento bovino stanziale** e di riflesso la produzione casearia. Nascono così nelle Abbazie formaggi storici quali il Montasio, il Grana e la mozzarella di bufala, solo per citarne alcuni. E non è un fenomeno solo italiano, dal momento che dall'Alsazia ai Pirenei i pellegrini trovano nei conventi rifugio e ristoro. Fuori dall'ambito dei monasteri, prevale ancora la zootecnia ovina, sostenuta dall'industria laniera che fa la ricchezza di Signorie e Comuni italiani. Bisogna aspettare il Sei-Settecento perché il burro sostituisca il lardo come condimento e il formaggio acquisti ruolo di portata autonoma oltre che di ingrediente della cucina aristocratica.

La vera svolta, però, è quella che si registra nell'Ottocento in concomitanza **con la rivoluzione industriale**. La dieta degli europei, fino ad allora basata sui cereali, si arricchisce di

proteine animali apportate in buona misura da latte e suoi derivati. E' un'evoluzione che giungerà a compimento in tempi diversi a seconda delle Nazioni: a fine secolo in Inghilterra, mentre solo a metà di quello successivo nei paesi mediterranei, meno industrializzati, come l'Italia e la Spagna. Nella prima metà del Novecento si assiste all'**industrializzazione della casearia** e all'affermarsi della **vacca di razza Frisona** nella stalla come vera e propria macchina da latte soppiantando la maggior parte delle razze locali.

Negli anni a noi più vicini la produzione assume ritmi sempre maggiori e l'offerta sul mercato si amplia con una **proliferazione del prodotto fresco** e freschissimo, più facile da utilizzare e all'apparenza più magro, la cui consistenza, aromaticità e conservabilità vengono affidate ad **additivi chimici**.

I produttori e i consumatori sentono quindi la necessità della **tutela della tipicità**, attraverso lo specifico strumento della Denominazione di Origine Protetta (Dop). Questa certificazione comunitaria tuttavia non risolve tutti i problemi legati alla salvaguardia di un formaggio tradizionale. Il disciplinare che regola una produzione, infatti, stabilisce l'area geografica e i parametri tecnici che le sono specifici ma non sempre entra nei dettagli che sono veramente determinanti per la sua effettiva tipicità.

I FORMAGGI IN ITALIA

La nostra terra è molto ricca di storia e di cultura casearia ed è culla di mille formaggi, da quelli di alpeggio, al gorgonzola e castelmagno, dai pecorini alla mozzarella.

La produzione italiana non solo è ricca ma anche eterogenea; queste differenze sono giustificate dal tipo di foraggio e dipendono molto dalla tecnologia di fabbricazione che fa sì che i formaggi acquistino caratteristiche proprie, uniche, a volte irripetibili al di fuori dell'ambiente di origine, generando così una grande varietà di caratteristiche organolettiche, di sfumature, di aromi e di gusti.

Si riscontrano produzioni con **latte ovino, caprino e vaccino** con concentrazione e prevalenza nel territorio nazionale a macchia di leopardo: utilizzo di latte di capra prevalentemente nel nord ovest della penisola, di latte vaccino in tutto il nord, di latte di pecora nel centro e nel sud dell'Italia. Quasi esclusivamente presente in Italia, e precisamente in alcune zone del sud, è la produzione di formaggi con latte di **bufala**.

I più importanti formaggi dell'Italia del nord si rifanno ancora oggi alla tradizione della transumanza stagionale, soprattutto bovina, nata e perdurata per sfruttare gli alpeggi in quota lasciando libere per l'agricoltura le fasce del fondovalle. La distinzione tra formaggi d'alpeggio, ricavati con il latte grasso munto nelle zone in cui il pascolo è migliore sia sul piano nutrizionale che su quello degli elementi aromatici, e "stracchini" con scarsa materia grassa, ricavati originariamente da un latte munto da mucche stanche ("stracche") per il ritorno dalla transumanza o per la permanenza invernale in stalla con foraggio meno valido (fieno, fogliame), è ancora oggi evidente nelle produzioni.

Nella storia dell'Italia vi sono le radici delle differenze che caratterizzano le produzioni moderne. Già nelle descrizioni d'età romana è facile riconoscere i formaggi che costituiscono gli "antenati" delle nostre **tome d'alpeggio e fontine**. Si parla infatti di una famiglia di formaggi **nelle Alpi occidentali**

definita genericamente **alpinus** alla quale appartiene il rinomato vatusicus un formaggio stagionato d'alpeggio a prevalenza di latte vaccino, di buona conservazione, originalmente cagliato con l'ausilio d'erbe montane aromatiche, secondo una tecnica tipicamente celto-ligure quali l'erba presente nel Piemonte nord-orientale, bettolina o mattolina, che dà il sapore ancor oggi al bettelmatt. Il termine celtico alpino per questo formaggio d'alpeggio è probabilmente ricostruibile con l'aggettivo *bit[t]u ("durevole"), da cui derivano gli attuali bitto valtellinese e il Bettelmatt.

Nel corso dell'età del Ferro si escogita la tecnica per rendere conservabile lo stracchino destinato a deteriorarsi in poco tempo. Con l'aggiunta di poco latte di pecora e della muffa raschiata dal pane di segale si ottiene un formaggio che veniva definito generalmente **gallicus**, cioè delle Gallie, Cisalpina e Transalpina, ed evidentemente tipico della casearia celtica: Plinio in particolare dice che "il formaggio delle Gallie ha il sapore e la forza di una medicina". Il Gallicus rappresenta quindi il capostipite dei **formaggi erborinati** e ne spiega la distribuzione ancora attuale **in Europa Occidentale**. Richiama dunque il Murianengo o Blu del Moncenisio ed il Roquefort.

Nello stesso periodo, nella Liguria in genere sembrano prevalenti i formaggi di latte ovino. Le **robiole** di latte per lo più caprovino, rappresentano la tradizione dei formaggi d'alpeggio semistagionati.

Le poche testimonianze antiche e medioevali sulla diffusione del formaggio in Italia indicano che si trattava di un alimento diffuso soprattutto tra i più poveri, che lo utilizzavano come "riserva di cibo". Con il tempo e il diversificarsi delle lavorazioni, variò pure la considerazione in cui veniva tenuto il formaggio: alcuni tipi, come lo "spongius" e il "filosus", più

scadenti, continuarono ad essere presenti sulle mense più umili; altri, come le robioline e il "seratium", furono considerati delle vere e proprie ghiottonerie ed apprezzati in modo particolare alla corte sabauda, come testimonia un registro del 1270.

Una **curiosità**: Stracchino di Gorgonzola, così veniva chiamato il formaggio cremoso dal gusto dolce ma pungente e venato di muffa che per secoli, a partire dal Medioevo, si produceva nella cittadina lombarda. La nascita di questo formaggio a pasta molle, prodotto con latte intero di vacca pastorizzato, è ricca di leggende. Si narra che sia il frutto dell'errore di un casaro innamorato e distratto. Il giovane, avendo fatto tardi per intrattenersi con la sua bella, non finì il lavoro della giornata e il fagotto della cagliata, appeso a sgrondare, rimase tutta la notte inutilizzato. Il giorno seguente, per non buttarlo via, decise di unire la cagliata che aveva scordato a quella fresca del mattino e lavorò la pasta. Dopo la stagionatura, al momento di tagliare la forma, ecco la sorpresa: quel formaggio, nonostante l'apparenza un po' sgradevole - era verdastro a causa delle screziature di muffa - aveva proprio un buon sapore.

L'Italia oggi è paese **produttore per eccellenza**, ma è **consumatore medio**: gli italiani mangiano circa 16 kg annui di formaggio pro capite, contro i 24 kg dei greci, primi consumatori al mondo, e i 23 kg dei francesi. Inoltre gli italiani consumano prevalentemente formaggi nazionali e addirittura locali, e i rari formaggi stranieri che vengono acquistati,

soprattutto francesi, sono quasi esclusivamente a produzione industriale.

Le tante D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) potrebbero sembrare gli strumenti giusti per la salvaguardia di certi formaggi e, al tempo stesso, per la loro diffusione e per l'economia della loro area di produzione. Nella realtà, però, per alcune di queste D.O.P. sono in atto molteplici modifiche ai disciplinari esistenti e queste modifiche tendono a costruire "nuove reti" dove purtroppo le maglie sono sempre più larghe. Le **piccole produzioni** marginali, comunque, soprattutto le produzioni di alpeggio, anche grazie ai molti progetti di sostegno, stanno trovando un nuovo impulso e una nuova attenzione da parte dei consumatori

I FORMAGGI IN FRANCIA

"Come si può pretendere che qualcuno governi una nazione con 325 varietà di formaggio?" – Charles De Gaulle.

Ad oggi il numero è salito e nelle regioni francesi si producono oltre 500 formaggi con latte sia di **vacca**, di **capra** e di **pecora**, ma è ancora un numero approssimativo poiché tiene conto solo in parte dei formaggi di produzione casalinga e locale, difficilmente reperibili fuori dalle rispettive zone di produzione.

Una menzione particolare meritano i **formaggi di capra**, per i quali la Francia ha fatto scuola in tutto il mondo. Naturalmente la Francia non è l'unico Paese dove vengono prodotti formaggi di latte di capra, eppure nessun altro è in grado di offrire una così vasta gamma di sapori, forme e gradazioni di stagionatura. In Francia esistono all'incirca 100 diverse varietà di formaggio di capra, nove delle quali dotate di certificazione

A.O.C. Molti formaggi vengono ricavati dalla trasformazione di latte crudo. Hanno forme bizzarre, singolari e molteplici, piramidali, cilindrici, bassi e circolari, anche troncoconici, quanto i loro sapori. Nella maggioranza dei casi sono ricoperti di un feltro superficiale causato dalla presenza di muffe, oppure vengono impolverati con torba ricavata da boschi di pioppi, querce o abeti. La torba trattiene l'umidità sulla superficie del formaggio agevolando la formazione della crosta e la crescita fungina

In Francia come in Italia la produzione casearia di montagna ha una tradizione consolidata. Nelle Alpi francesi l'estate arriva tardi e, ogni anno, non appena l'ultima neve scompare, ha inizio la stagione dell'alpeggio, migrazione estiva delle mandrie. Nella seconda metà di giugno le mandrie, spesso appartenenti a diversi proprietari, vengono affidate ai pastori, detti alpagistes, che le conducono ai pascoli di alta quota. Il 29 settembre, giorno di S.Michele, la mandria fa ritorno al paese. Nei Pirenei esiste un'analogia migrazione estiva di greggi costituite da pecore e capre.

In Francia fu chiaro da subito quale fosse l'effetto del **lavaggio** dei formaggi appena fatti con una salamoia e a volte con alcol: la prima stimola la formazione di lieviti che tollerano il sale e quindi un ambiente favorevole al *Brevibacterium linens* o *B. linens*, che sembra una muffa arancione, rosa, gialla e a volte bianca ma in effetti, come indica il nome, è un batterio. Il *B. linens* attiva una fermentazione secondaria che opera dall'esterno all'interno, rompendo le proteine del formaggio e arricchendo così molto il sapore. Oltre al formaggio, questo batterio può utilizzare l'alcol, che conferisce ulteriore profondità e interesse al prodotto finale.

Una **curiosità**: I formaggi nazionali dei quali la Francia si vanta tanto sono anche i più "puzzolenti" del mondo. Lo ha stabilito un concorso britannico con tutti i crismi della scientificità sulla base di prove olfattive ma anche di un vero e proprio naso elettronico. La "puzza" dei formaggi non dipende dalla stagionatura e tantomeno dal tipo di latte utilizzato: il segreto dell'aroma persistente, confermano i ricercatori della Cranfield University, è tutto nei "lavaggi", le sostanze in cui viene tenuta a bagno la crosta del formaggio .

Sul podio dunque sono saliti ben tre francesi, tutti a base di latte vaccino. Il primo posto se l'è aggiudicato il normanno Vieux Boulogne stagionato con lavaggi alla birra per un periodo che va dalle 7 alle 9 settimane; l'odore particolarmente pungente è dato proprio dalla reazione tra il malto e gli enzimi dell'alimento. Secondo classificato è il Pont-l'Eveque che ha confermato le superiori qualità olfattive della Normandia; in questo caso la stagionatura è di 6 settimane e viene fatta in acqua salata. Al terzo posto c'è il Camembert della Normandia, 21 giorni di stagionatura, che con la sua cremosità dal vago retrogusto di funghi, risulta in assoluto il formaggio più imitato

Il formaggio è il cibo dei francesi per eccellenza, un alimento nel quale si riflettono la natura e la storia della Francia e del suo popolo. La **grande varietà** dei formaggi riflette non solo la ricchezza e la varietà del territorio, ma anche l'arte di intere generazioni di maestri formaggiai e gli sviluppi economici e

sociali succedutisi nei secoli: la presenza di maestri formaggiai negli ordini monastici e l'uso di formaggi, quali tommes e reblochons, come moneta per pagare i tributi sono un'evidente testimonianza.

Ma la produzione di formaggio in Francia ha radici ancora più remote: si racconta che lo stesso Cesare avesse assaggiato del fromage bleu a Saint Affrique, una località ad ovest di Roquefort dove ancora oggi si produce uno dei bleu più famosi del mondo.

L'arte e la filosofia di **come comporre un tagliere** ha avuto senz'altro il suo apice in Francia. Questo principalmente per due motivi: il primo è che la pezzatura ridotta dei formaggi (la maggior parte dei formaggi francesi non supera i 200-300 g.) fa sì che si prestino particolarmente alle composizioni nel Plateau, mentre formaggi più grossi richiedono di essere partizionati. E queste partizioni oltre ad essere meno belle da vedersi rispetto alle forme intere hanno lo svantaggio che se non preparati al momento tendono a seccarsi e ossidarsi. Il secondo motivo è che in Francia da secoli esiste la figura dell'**affinatore**/selezionatore, figura da noi timidamente apparsa solo da pochi anni a questa parte, che si preoccupa di reperire in giro per il paese i formaggi, principalmente artigianali e a latte crudo e provvede poi in appositi locali a portarli alla giusta maturazione per poi proporli sul mercato, a volte già inseriti in appositi plateau. Del resto in Francia il "Plateau de fromage" non un piatto per chiudere il pranzo ma bensì una portata principale, o a volte addirittura il perno principale dell'evento culinario.

Nel panorama francese è necessario fare qualche osservazione sulla **Corsica**. Il clima, il territorio vario, la vegetazione resistente, le pecore e le capre quasi selvatiche sono gli

ingredienti ideali per una ricca varietà di formaggi diversi da quelli del continente. I formaggi corsi sono in genere di piccole e medie dimensioni e recano, se sgocciolati, il segno della *faiselle*, cioè del colino forato con cui vengono sgocciolati. Sono quasi sempre salati e molto aromatici, con un odore deciso; a questo si accompagna solitamente una lunga stagionatura che gli conferisce un sapore pronunciato

La tradizione casearia francese è, insieme a quella italiana, la più importante del mondo ma negli ultimi 50 anni è stata sottoposta ad una serie di Regolamenti Europei, spesso troppo basati sulle metodologie industriali.

Fino all'inizio del secolo la produzione di formaggio in Francia era esclusivamente artigianale, ma con l'avvento dell'industria è nata la necessità di regolamentare il mercato, da un lato non impedendo la diffusione di prodotti industriali, che hanno l'indubbio vantaggio del costo e della reperibilità, ma dall'altro senza far scomparire le produzioni artigianali, un patrimonio inestimabile da tutelare. I francesi, come gli italiani, hanno così differenziato la produzione e istituito una certificazione di qualità, la **AOC (Appellation d'Origine Controlée)** che può soltanto riferirsi a un prodotto le cui qualità sostanziali siano la risultante delle virtù del territorio e delle condizioni tradizionali di fabbricazione che rispettino il “saper fare” e gli usi locali “costanti e leali” che si perfezionano di generazione in generazione: in questo i francesi sono stati più bravi degli italiani.

La AOC, infatti, prevede 4 categorie di formaggi, a seconda del metodo di produzione. Il formaggio **fermier** è quello totalmente artigianale: un unico produttore fa il formaggio

secondo i metodi artigianali e usando il latte delle proprie vacche.

Nella categoria **artisanal** un unico produttore fa il formaggio, ma il latte può provenire anche da altri allevamenti oltre al suo.

La categoria **coopérative** prevede la produzione in un unico caseificio, e il latte proviene da una cooperativa di produttori.

Il formaggio **industriel** è prodotto con metodi industriali e il formaggio proviene da zone più o meno ampie.

Ovviamente il formaggio fermier e artisanal è disponibile solo nelle zone limitrofe a quella di produzione oppure in negozi molto specializzati, poiché la produzione è molto limitata. Alcuni formaggi AOC si possono commercializzare in diverse categorie: per esempio il Camembert è disponibile sia in versione coopérative che industriel.

Queste "sottocategorie" dei formaggi aiutano il consumatore rendendolo più informato e quindi in grado di scegliere formaggi di qualità superiore senza dover essere un esperto.

Oggi il commercio è dominato dai formaggi di massa, ma in Francia resistono ancora moltissime realtà artigianali. Si stima che il mercato francese dei formaggi artigianali (prodotti con latte non pastorizzato e di costo superiore rispetto agli altri) ammonti a circa il 15% del totale delle vendite, un dato non irrilevante.

I FORMAGGI NEL REGNO UNITO

I formaggi britannici, tradizionali e molti di quelli moderni, sono quasi sempre di **grandi dimensioni** e **stagionati**, spesso per 12 mesi e più. Le radici della produzione casearia inglese

moderna risalgono al XVI - XVII sec. e si rifanno prevalentemente a due formaggi che possono considerarsi i punti di riferimento di tutta la produzione successiva: il Cheddar e lo Stilton.

Il Cheddar e' un formaggio **popolarissimo** e molto usato in Inghilterra: potremmo paragonarlo alla nostra [mozzarella](#), non a livello di gusto, ma come uso, produzione e diffusione. Quindi, come spesso accade da noi in Italia, si può correre il rischio (con una marea di produttori), di trovare un prodotto di cattiva qualità.

Per gustare il vero Cheddar è necessario che sia prodotto a Somerset, nella cittadina di Cheddar, Inghilterra.

Secondo alcuni documenti, nella cittadina di **Cheddar**, sulle colline Mendip, l'arte casearia si praticava già nel Medioevo, ma informazioni più dettagliate sull'omonimo formaggio risalgono alla fine del secolo XVI; si ritiene comunque che la sua storia inizi all'epoca in cui i romani introdussero i formaggi a [pasta](#) dura fra le popolazioni inglesi. Con l'impero di Adriano si è avuto infatti il primo formaggio inglese solo verso il 120 d.C.

Nel XVI - XVII sec. la grandezza era considerata un elemento peculiare dei Cheddar, anche se alla fine dell'Ottocento erano conosciute forme basse di scalzo e più piccole.

La vera diffusione del metodo di lavorazione moderno risale a metà Ottocento e probabilmente in una prima fase si tratta di un semplice passaparola.

Il passaggio fondamentale del processo di lavorazione del Cheddar consiste nell'ammassare le strisce di cagliata attorcigliata in mucchi sempre più grossi. Si tratta di un **processo manuale** decisivo nel processo produttivo che consente di ottenere una consistenza più friabile e una maggiore

conservabilità. Questa tecnica è identificata a tal punto con il formaggio da essere diventata un verbo: **cheddaring**. Il *cheddaring* è quindi la tecnica che conferisce ai formaggi come Cheddar, Leicester, Cheshire e Double Gloucester non solo consistenza friabile, ma anche sapore piccante. È esclusiva dei formaggi inglesi, con la sola eccezione del Cantal francese. La lavorazione presenta qualche piccola variante fra i diversi formaggi, ma alcuni elementi fondamentali sono costanti.

Innanzitutto il casaro divide la cagliata parzialmente scolata in due blocchi che spinge verso i bordi della vasca, in modo che gran parte del siero scoli nel canale centrale. Dopo averli lasciati riposare per qualche minuto, li taglia in grossi pezzi, che sono messi uno sopra l'altro in pile di tre o quattro e manipolati ogni dieci minuti circa, per un totale di un'ora. Le rotazioni sono fatte in modo tale che nessun pezzo rimanga in cima per più di una rotazione e che tutti quanti siano pressati in modo uniforme.

Il cheddaring trasforma la cagliata fisicamente, ma soprattutto la modifica a livello chimico. Nel corso del processo, infatti, i batteri consumano il lattosio liberando acido lattico e provocano un allungamento delle molecole delle proteine, che si legano in sottili filamenti. La maggiore acidità che ne risulta contribuisce a conferire al prodotto finale il suo caratteristico sapore naturale. La consistenza di un formaggio lavorato a mano in questo modo è immediatamente distinguibile dalle versioni industriali: in questo caso i Cheddar sono prodotti in cheddar towers, tubi di acciaio inox in cui i pezzi di cagliata sono compressi e frullati. Tale processo fornisce un formaggio leggermente appiccicoso e dalla consistenza gommosa, mentre le forme lavorate a mano hanno una pasta fine e friabile che si rompe delicatamente in grandi frammenti.

Negli ultimi vent'anni del secolo XIX il metodo si è diffuso in tutto il mondo e l'America settentrionale e l'Australia esportano il loro Cheddar nella stessa patria del formaggio.

Il Cheddar, infatti, è oggi il formaggio più prodotto e consumato al mondo, ma la maggior parte di esso è prodotto in America e in Canada, quale "tradizione" portata dagli inglesi nel secolo scorso e oggi interpretata da industrie di dimensioni colossali. Il fatto di trovarlo arancione è legato all'abitudine di aggiungere dell'estratto di annatto, una bacca colorante ed aromatica che gli abitanti del nord Europa e dell'Inghilterra in particolare, hanno da tempo utilizzato proprio per colorare molti dei loro formaggi; si dice per renderli più attraenti d'inverno, nei momenti in cui le vacche, non pascolando all'aperto, danno un latte più scarico di colore e, di conseguenza, dei formaggi più pallidi.

Lo **Stilton** è un formaggio di latte di mucca intero, pastorizzato ed erborinato, con la crosta di colore grigio mentre la pasta è giallo ocra con muffe verde grigio. A lungo conosciuto come il "Re dei formaggi", Blue Stilton è uno dei pochi formaggi tradizionali britannici a poter usufruire dallo status di "Denominazione d'origine protetta" (PDO) della Commissione Europea. Solo i formaggi prodotti nelle tre regioni del Derbyshire, Leicestershire e Nottinghamshire e preparati seguendo alcune precise regole, possono essere chiamati Stilton. Stilton è ancora prodotto nello stesso modo in cui veniva prodotto nel 1727. Ad oggi ci sono solo sei caseifici autorizzati a produrre Stilton. Questi caseifici vengono regolarmente ispezionati da un'agenzia indipendente accreditata dallo standard europeo EN 450011.

Ogni mattina di buon ora, il latte fresco appena pastorizzato viene versato in una vasca aperta in cui vengono aggiunti

alcuni batteri specifici e la "penicillina roqueforti". Una volta che i cagli di latte si sono formati, il siero rimanente viene rimosso e questi vengono lasciati asciugare tutta la notte. Il mattino seguente, i cagli vengono tagliati in blocchi per permettere un ulteriore drenaggio prima di essere macinati e salati. Ogni formaggio richiede circa 11 kg di cagli salati che vengono messi dentro ad una forma cilindrica. Le forme, dopo essere state riposte, vengono girate ogni giorno per permettere un ulteriore naturale drenaggio di 5 o 6 giorni. Questo assicura la regolare distribuzione del morbido contenuto e fa sì che, senza che il formaggio venga mai pressato, si formi la tipica "pasta sbriciolata", requisito importante per la fondamentale fase di "imbluimento".

I formaggi erborinati britannici in soli 15 anni sono passati da 8 tipologie a 85. Lo Stilton è il più famoso, ma i nuovi blu offrono una ricca gamma di dimensioni, consistenze, gusti e tipologie di latte utilizzato.

A chi piace il formaggio si consiglia caldamente l'**Irlanda**: l'Irlanda, con le sue verdi e lussureggianti colline ha una lunga tradizione casearia.

Antichi testi irlandesi sui formaggi si trovano a partire dall'VIII° secolo, ma ad oggi è possibile risalire solo alla denominazione e non ai metodi di produzione, che si sono persi durante le molte invasioni straniere. Già dai nomi è possibile capire la grande varietà di formaggi che venivano prodotti in Irlanda.

A partire dal XVII secolo è nuovamente cominciata la produzione casearia su piccola scala. I piccoli produttori hanno appreso e applicato tecniche produttive provenienti da tutto il mondo creando così un'ampia gamma di formaggi. Ogni produttore ha quindi sviluppato un formaggio che riflette la sua personalità, esperienza e gusto. Diversamente rispetto al

resto dell'Europa, i formaggi irlandesi sono associati non solo ad una zona di produzione ma anche ma anche a un singolo produttore: non hanno quindi solo un terroir, ma anche una persona. Infatti, in Irlanda non esistono ne produzioni DOC né DOP. Ad oggi sono comunque pochi i produttori che ancora utilizzano il latte crudo per creare i loro formaggi.

Quattro dei sei formaggi che hanno fatto la fama del West Cork sono **a crosta lavata**: Milleens, Ardrahan, Durrus e Gubbeens. Si è soliti associare i formaggi a crosta lavata (quelli con una crosta rosa e rugosa) alla Francia, ma pochissimi sanno che si producono anche in Gran Bretagna; per ora non sono molti, ma poiché cresce l'entusiasmo tra consumatori e produttori, il loro numero è in costante aumento.

Per "lavaggio" si intende un delicato strofinamento del prodotto fresco con un panno immerso in salamoia o in acqua mescolata con brandy o altri aromatizzanti. I formaggi a crosta lavata possono essere una scelta naturale per l'ambiente del West Cork perché quell'ecosistema umido e verdeggiante è ricco dei batteri che rendono speciale questo tipo di formaggio. Gli effetti dell'ambiente sul formaggio sono particolarmente accentuati nella tipologia a crosta lavata perché l'operazione di lavare arresta lo sviluppo della muffa a rapida crescita, aumenta il pH della crosta e permette la proliferazione di batteri che apportano aromi, in primo luogo una specie chiamata *brevibacterium linens*. Sebbene il batterio sia presente anche in Gran Bretagna e Irlanda, sia pure non quanto in Francia, la tradizione britannica di produrre formaggi a pasta dura maturati a lungo ha dissuaso i formaggiai dall'utilizzarlo fino alla rinascita casearia inglese e irlandese degli ultimi venti-venticinque anni. Alcuni di questi formaggi irlandesi a crosta lavata sono molto più dolci di quelli

francesi o italiani. Tale dolcezza dipende sia dalla frequenza dei lavaggi sia dal tipo di inoculazione usata per favorire lo sviluppo dei batteri.

Una **curiosità**: In occasione del suo matrimonio, alla regina Vittoria (1840), che prendeva come suo sposo il principe Alberto di Sassonia-Coburgo, venne regalata una forma di Cheddar del peso record di ½ tonnellata.

Versare del porto sullo Stilton era una tradizione nata per necessità. Non essendoci la possibilità di refrigerarlo, gli insetti proliferavano al fondo dei contenitori di porcellana in cui venivano tenuti i formaggi. Il porto veniva versato periodicamente per annegare le bestiole, e aggiungeva il suo gusto al formaggio.

La tradizione inglese prevede l'abbinamento a mele e succhi di mela. Il clima inglese si presta alla coltivazione di rare varietà di mele: dalle dolci e succose cox's pippin, alle aspre e tonde bramley, fino a quelle più piccole, ideali per produrre il sidro.

Nonostante gli infiniti intoppi e ostacoli burocratici, il numero di casari che producono formaggio a latte crudo nel Regno Unito continua ad aumentare, soprattutto grazie all'interesse e alla domanda crescente dei consumatori britannici. Negli ultimi quindici anni la Gran Bretagna ha assistito a una

rivoluzione nel settore caseario: sono state riproposte vecchie tecniche, ne sono state presentate di nuove e sono state riscoperte razze bovine rare.

Per incoraggiare questa nuova attenzione e la riscoperta dell'artigianalità Juliet Harbutt, nota scrittrice ed esperta di cibo e di formaggi in particolare, nel 1994 ha dato vita al **British Cheese Awards**, un contesto dedicato esclusivamente ai formaggi inglesi, scozzesi, gallesi e irlandesi. Quell'anno vennero candidati al premio 297 formaggi, in gran parte tradizionali, presentati da 97 produttori. Nel 2002 i produttori sono saliti a 153 e i formaggi a 759.

Paradossalmente, però nel comparto caseario britannico oggi, si assiste contemporaneamente ad una crescita abnorme di produzione di formaggio che non viene poi mangiato a tavola tout court bensì esclusivamente utilizzato per farcire sandwich, cheeseburger e simili. Per non parlare della categoria dei cosiddetti flavour added cheeses, dove formaggi insipidi vengono lavorati assieme a qualsiasi prodotto, fragole, salvia, arancia candita, zenzero, ananas, kiwi, ecc..., dando vita a delle proposte che rappresentano in Gran Bretagna una fetta molto consistente del mercato caseario.

Aspetti come questi ci raccontano di come in generale i formaggi in Gran Bretagna vengano soprattutto vissuti come elemento facente parte di una ricetta, a volte fuso su vegetali lessati, altre volte utilizzato nella preparazione di torte salate, altre ancora inserito nell'impasto di alcuni dolci.

Nella primavera del 2000, una nuova legge aveva sancito che tutti i prodotti alimentari dovessero passare attraverso un centro di distribuzione centrale, cosa che di fatto spazzava via dal mercato i piccoli produttori. Privi di forniture interessanti per i commercianti all'ingrosso, i piccoli produttori si

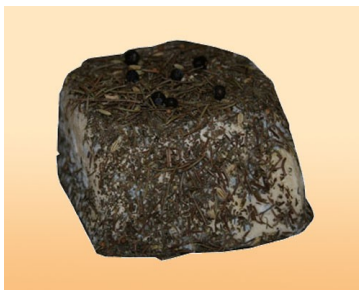
trovavano all'improvviso nella condizione di non poter più vendere ai rivenditori diretti. Fino ad allora sconosciuti, i Farmer's Market sono stati la salvezza per i produttori artigianali.

Ad oggi la Gran Bretagna ha ancora buone produzioni artigianali che vengono considerate come nuove e inusuali, ma quasi sempre sono il risultato di una nuova re-interpretazione del vecchio, cioè esistono diversi nuovi cheesemakers che stanno utilizzando vecchie ricette, riproponendo in questo modo formaggi che la nuova generazione anglosassone non conosceva più.

SCHEDE TECNICHE

Brin d'amour

Francia, Corsica - Ovino



Il Brin d'Amour è un formaggio Corso, che viene talvolta fabbricato nella Francia Continentale dove è più diffuso che nella nativa Corsica. E' un formaggio a pasta non pressata, prodotto con latte crudo, con una consistenza fine. Questo formaggio rende omaggio alla vegetazione corsa. La crosta naturale, è ricoperta delle erbe aromatiche presenti sul territorio, rosmarino e santoreggia. Una variante di questo formaggio, il Fleur du Maquis, sempre prodotto in Corsica, è ricoperto oltre che di rosmarino e santoreggia, anche di peperoncini e bacche di ginepro.

Questo formaggio, di produzione *artisanal*, viene prodotto dal periodo invernale fino a quello estivo e richiede una stagionatura di almeno un mese.

Crosta: crosta naturale con santoreggia e rosmarino

Pasta: pasta molle, priva di elasticità, di colore avorio

Forma: la forma è quadrata con un lato di 10-12 cm e un'altezza di 5-6 cm. Il peso è intorno ai 500 gr

Stagionatura: 40 giorni.

Sapore: gusto leggermente acidulo con un forte profumo di erbe aromatiche.

Brebille
Francia, Midi-Pyrénées -
Ovino



Brebis è il termine che indica un formaggio prodotto con il latte di pecora. Il Brebille è un crottin (piccolo cilindro) di latte di pecora prodotto prevalentemente nel dipartimento dell’Aveyron, situato nella regione del Midi-Pyrénées.

Durante la breve stagionatura sulla crosta si formano uno strato di lieviti e una fine lanugine di muffa bianca commestibile. La forma e il tipo di lavorazione ricordano quelli tipici dei caprini a crosta fiorita, di lunga tradizione francese. La maturazione avviene dall’esterno verso l’interno, pertanto si ha un sottocrosta cremoso, molto piacevole, nel quale sono concentrati gli aromi. Al palato è dolce, ma con la maturazione si affinano notevolmente gli aromi e il flavour si fa via via più intenso

Crosta: crosta naturale con uno strato di lieviti e una fine lanugine di muffa bianca commestibile

Pasta: pasta saporita con sottocrosta cremosa

Forma: cilindrica, con un peso di circa 100 gr.

Stagionatura: da 15 a 30 giorni.

Sapore: dolce, piacevole ma non troppo persistente, con sentori di panna, nocciola, paglia e con note animali riconoscibili ma non troppo pronunciate.

Montebore
Italia, Piemonte- Ovino e
Vaccino



Formaggio di piccole dimensioni che deve il suo nome ad un piccolo comune della provincia di Alessandria, dove viene prodotto. Un tempo prodotto con latte esclusivamente di pecora, in tempi recenti si ottiene per $\frac{3}{4}$ da latte vaccino e $\frac{1}{4}$ da latte ovino crudi e ha una forma curiosa costituita da piccoli cilindri in numero variabile da 3 a 5 sovrapposti a creare un “castellino”, forma che pare si ispirasse all’antica torre del paese. Montébore è un paesino della Val Curone, sullo spartiacque tra le valli del Grue e del Borbera. Un angolo del Tortonese (nel territorio piemontese che confina a sud con la Liguria e a est con la Lombardia) poco umanizzato e integro. La fama del luogo è legata a una formaggetta di latte vaccino e ovino dalla storia antichissima. Alla fine del Quattrocento è l’unico formaggio presente nel menù delle sfarzose nozze tra Isabella di Aragona, figlia di Alfonso, e Gian Galeazzo Sforza, figlio del Duca di Milano

La produzione del Montébore continua sino quasi ai giorni nostri, quando l’ultima produttrice, una trentina di anni fa, cessa l’attività in seguito allo spopolamento verso la pianura e le aree più industrializzate. Questo formaggio è letteralmente «resuscitato» grazie al Presidio che, nel ’99, ha rintracciato l’ultima depositaria della tecnica casearia tradizionale. Due produttori l’hanno seguita passo passo, imparando poco per volta quest’antica tecnica di lavorazione.

La produzione del formaggio Montebore avviene tutto l’anno.

Crosta: La crosta parte liscia e umida e poi, con la stagionatura, diventa più asciutta e rugosa

Pasta: leggermente occhiata di colore bianco

Forma: costituita da piccoli cilindri di diametro decrescente da 15–20 a 5 cm in numero variabile da 3 a 5 sovrapposti, con un peso di 600–800 gr.

Stagionatura: Disponibile fresco e con media stagionatura (30–40 giorni).

Sapore: L'uso misto di latti crudi di vacca e di pecora, conferiscono un sapore con un accentuato: all'inizio della degustazione, è tendenzialmente latteo e burroso, mentre nel finale si sente la castagna accompagnata da sfumature erbacee

Mimolette
Francia, Nord Pas de Calais
- Vaccino



Curioso formaggio francese di forma sferica che deve il suo nome dalla parola "mimou", che significa "a metà molle". Il Mimolette è altrimenti noto come Boule de Lille, palla di Lille. Si dice che abbia tratto questo nome dalle cantine di stagionatura di Lille nelle quali originariamente il formaggio veniva fatto maturare. Alcuni sostengono che provenga dall'Olanda, mentre altri affermano che in Francia sia sempre esistito. Probabilmente i francesi cominciarono a produrre questo formaggio utilizzando la stessa tecnica di caseificazione dell'Edam olandese quando il ministro Colbert proibì l'importazione di merci dall'estero e anche di formaggio.

Oggi è prodotto nelle regioni del nordest della Francia in forma *cooperative* o *industrielle*. Il suo colore cambia durante il processo di stagionatura, passando da un giallo carota a un marrone aranciato. Anche il gusto cambia man mano che la stagionatura progredisce. Viene prodotto da maggio a settembre, esclusivamente con latte vaccino intero di giornata.

E' un formaggio a pasta pressata, dura, di colore arancione-rossiccio grazie alla presenza della bacca messicana anatto che viene aggiunto nella cagliata.

Caratteristica la tecnica artigianale della stagionatura, che deriva da una tradizione centenaria: dopo 3-4 settimane in cantina, sulla superficie si sviluppano gli acari, che consentono al formaggio di respirare e quindi di perdere umidità, evitando lo sviluppo del gusto amaro. Gli acari "rosicchiano" il formaggio e lo traforano permettendogli di respirare e di formare una crosta naturale. La crosta viene costantemente spazzolata e la forma rigirata per 2 mesi

per una Mimolette fresca e per 18 mesi per una stagionata extra (la stagionatura può però raggiungere talvolta anche i 24 mesi).

Crosta: crosta secca e dura di colore variabile dal grigio al bruno, spesso rivestita di cera

Pasta: ha rara occhiatura e un particolare colore arancio dovuto a un colorante naturale. La consistenza è pastosa, morbida, untuosa e granulosa

Forma: sferica con un peso che varia dai 2,5 ai 4 kg.

Stagionatura: da 15 a 30 giorni.

Sapore: dolce e con leggere note di nocciola, diventa via via più piccante, fruttato e nocciolato con il progredire della stagionatura..

Isle of Mull Cheddar
Regno Unito, Scozia -
Vaccino



Praticamente sconosciuto in Italia, questo Cheddar Tradizionale viene prodotto da un solo produttore a Scriob Ruadh Farm, vicino a Tobermory sull'Isola di Mull, a Nord della Scozia. **Isle of Mull Cheddar** (noto anche come il **Cheddar Reade**) è l'orgoglio della Scozia e degli scozzesi. A causa del clima freddo l'erba non è abbondante e le vacche sono integrate anche con residui di grano che derivano dalla lavorazione del whisky nella distilleria di Tobermory. Proprio per questo motivo esternamente, sia nelle dimensioni che nel colore della crosta e del telo, si presenta come un comune cheddar, ma la pasta è più morbida rispetto ai Cheddar del Sud e di colore più pallido a causa dello scarso beta-carotene

presente nel pasto delle mucche. E' uno dei cheddar più forti e pungenti in cui l'acidità è contrastata dalla struttura quasi dolce del formaggio. Un formaggio di grande carattere e "molto scozzese"

Pasta: compatta senza occhiature, di grana finissima

Forma: 25 kg circa

Stagionatura: un anno circa

Sapore: presenta profumi di fieno fresco di terra vicino alla crosta: Aroma complesso, di frutta e spezie, deciso e persistente, e, a volte, con alcune note di amaro

Asiago Stravecchio di Malga
Italia, Veneto - Vaccino



Formaggio rarissimo, prodotto solo nei mesi estivi con latte vaccino crudo parzialmente scremato ottenuto da vacche di razza Rendena, vacche rustiche, dal mantello castano scuro, a volte nero lucente. Sull'Altopiano dei Sette Comuni sostengono che: "Il formaggio buono si fa a nord del campanile" cioè in montagna, con il latte delle vacche al pascolo sugli alpeggi. Le malghe ancora attive nei Sette Comuni sono oltre sessanta, delle quali una trentina trasforma il latte in formaggio, ma solo una decina produce Asiago stravecchio Dop per un totale di un migliaio di forme circa ogni anno.

Perché una buona forma di Asiago diventi stravecchio occorrono almeno 18 mesi di stagionatura in ambiente naturale e molti malgari preferiscono vendere prima le forme. Per questo ogni anno sono sempre di meno le forme di stravecchio. Per incoraggiare la ripresa della produzione è nato un Presidio, composto da sette piccoli

produttori dell'Altopiano e sostenuto dal Consorzio di Tutela Formaggio Asiago Dop. I malgari si sono dati un regolamento aggiuntivo, a integrazione di quello della denominazione di origine. Il regolamento del Presidio Slow Food prevede la delimitazione dell'area di produzione – solo gli storici Comuni dell'Altopiano – e una pratica di allevamento che esige il pascolo e esclude insilati, mangimi industriali e prodotti ogm. Ma, soprattutto, stabilisce la produzione migliore: da giugno a settembre.

Crosta: crosta liscia sottile ed elastica, tendente al bruno.

Pasta: dura, granulosa e friabile, di colore paglierino, con un'occhiatura sparsa, piccola o media

Forma: facce piane con un diametro di circa 30 cm e uno scalzo di oltre 10 cm, con un peso di circa 7–9 kg.

Stagionatura: oltre 19 mesi.

Sapore: durante la stagionatura acquista un sapore ricco e complesso, inizialmente dolce e poi tendente al piccante, con una straordinaria intensità di profumi di erba e muschio

Bleu de Laqueille
Francia, Auvergne -
Vaccino



E' un formaggio pochissimo diffuso in Italia. Viene prodotto in Auvergne con latte vaccino pastorizzato; è a pasta erborinata non pressata e non cotta. E' ottimo in ogni periodo dell'anno e viene stagionato da 1 mese a 3 mesi in grotte fresche (7-9°), umide e ben areate. Il Bleu di Laqueille appartiene alla famiglia dei Blue d'Auvergne. La leggenda vuole che abbia preso il nome dal paesino di Laqueille, dove nel 1850 un abitante, di nome Antoine Roussel, la cui statua può essere oggi ammirata nella piazza del paese, iniziò la produzione in maniera del tutto occasionale utilizzando le muffe formatesi sopra del pane di segale.

Crosta: secca

Pasta: La pasta è ricca, morbida e friabile, di colore che va dal giallo chiaro al crema, con un'occhiatura rada: ha venature di muffa molto pronunciate

Forma: cilindro piatto di 20 cm. di diam. e di 8-10 cm. di h. Peso: circa 1,5 Kg.

Stagionatura: 60 giorni circa.

Sapore deciso ma non piccante, con odore di cantina e gusto di muffe blu

Cashel Blue
Regno Unito, Irlanda -
Vaccino



Jane e Louis Grubb cominciarono a produrre il Cashel Blu nel 1980 e da allora esso ha guadagnato una reputazione internazionale invidiabile: prende il suo nome dalla pietra di Cashel.

Erborinato della contea di Typperary, Cashel Blu è prodotto con latte derivato da circa 110 vacche di razza Fresian. È fatto in un modo simile al Roquefort sebbene sia più molle, più umido e meno salato. Il latte è pastorizzato, rinfrescato, viene inoculato con roquefortii penicillina a 32°. La cagliata è tagliata per un'altra ora prima di essere rimossa dal tino nella stoffa di canovaccio (lino irlandese crudo). Per i successivi due o tre giorni resta a prosciugare e girato di tanto in tanto, fino a quando è asciutto abbastanza per essere salato. Il formaggio poi è sistemato su una piattaforma girevole e viene fatto ruotare mentre viene forato. Questo permette che l'aria entri il formaggio e arrivi allo sviluppo della muffa azzurra. Prima di essere avvolto nella caratteristica lamina d'oro sottile, i formaggi vengono lavati per rimuovere la muffa azzurra esterna.

Il migliore periodo di produzione è da aprile ad ottobre quando le vacche sono fuori a pascolare.

Crosta: crosta molto sottile

Pasta: pasta di un bel colore paglierino scarico, con un'erborinatura uniforme, consistenza molto cremosa

Forma: cilindrica, con un peso di circa 1,5 kg.

Stagionatura: 3-4 mesi circa .

Sapore: la pasta, molto dolce, trova un piacevole contrasto con l'erborinatura leggermente pungente, con importanti sensazioni animali

Blu del Moncenisio
Italia, Piemonte - Vaccino



Cre moso formaggio di latte intero crudo di antichissima origine, fatto originariamente con una quota di latte ovino, mentre oggi il Moncenisio è solo di latte vaccino E' prodotto nell'alta valle di Susa, sui due versanti del colle del Moncenisio, al confine con la Francia, la cui influenza si avverte anche nel nome, che ricorda i "Blue" francesi. Questo formaggio gourmet è chiaramente simile alla famiglia dei Bleu francesi, ma una evidente differenza si trova nel fatto che il formaggio italiano ha una sfumatura verde mentre le venature del formaggio francese sono prevalentemente blu. La lavorazione è *artigianale*: ne esiste anche una versione di alpeggio, prodotta in quantità molto limitata. E' uno degli erborinati piemontesi più rari e raffinati

La produzione avviene tutto l'anno, ma in alpeggio estiva Nella stessa zona vede la luce un altro raro erborinato di alpeggio, il Murianengo.

Crosta: sottile, leggermente fiorita, di colore bianco avorio

Pasta: pasta cruda, non pressata di colore paglierino, compatta, con erborinatura bluastra mediamente diffusa,

Forma: cilindrica con un diametro di 20 cm e altezza di 15 cm, con un peso di circa 2 kg.

Stagionatura: minimo 90 giorni.

Sapore: deciso ma equilibrato, con sentori di muffa e penicillo forte, intenso, con note leggere di stalla e marcate di penicillo

Whole Blue Shropshire
Regno Unito, Leicestershire
- Vaccino



Formaggio erborinato, prodotto con latte vaccino nella zona del Leicestershire (Inghilterra): lo [*Shropshire Blue*](#) pare avere origine in Scozia. E' un formaggio giovane, creato meno di 30 anni fa, e il suo sapore è simile allo Stilton, meno forte di un Roquefort, la consistenza è cremosissima. Il colore è dato dal frutto tropicale [*annatto*](#), originario dell'Amazzonia

Quando è stagionato l'aspetto ricorda una pietra ricoperta di muschio.

E' davvero il re dei blue cheese, cremoso, ricco, dall'aroma penetrante senza prevaricare. La pasta dal gusto intenso ricco di venature verdi (erborinatura) è di gusto molto burroso e dolce con un sottofondo di nocciola

Crosta: colore grigio-bruno, dura, screpolata, chiazzata di varie muffe

Pasta: arancione, screziata di muffe color verde-grigio

Forma: Di forma cilindrica, diametro di 25 cm e scalzo alto circa 30, con un peso di circa 7 kg.

Stagionatura: 5/6 mesi circa.

Sapore: odore e sapore molto accentuati e dal gusto ricco e piccante, piacevole in bocca ed persistente

GLOSSARIO

Alpeggio (malga, alpe)

Territorio montano utilizzato durante i mesi estivi per il pascolo degli animali da latte. Questo tipo di foraggio conferisce un sapore particolare al latte.

Cagliata

Risultato della coagulazione del latte dopo aver aggiunto il caglio. E' la prima fase della produzione del formaggio. Il tempo per la coagulazione può variare da 5 a 20 minuti, e fino a 6 ore per il latte di capra.

Caglio

Il caglio si trova in forma liquida, in polvere, in pasta. Nella produzione del formaggio il caglio, estratto enzimatico dell'abomaso di animali poligastrici ancora lattanti, generalmente capretto o agnello che può essere aggiunto come pasta, come polvere o liquido, ha potere coagulante. Il passaggio di stato del caglio, da pasta a liquido, determina l'inattivazione delle lipasi con una conseguente perdita del piccante. Nel caglio animale sono presenti gli enzimi che portano alla formazione della cagliata quali chimosina, la cui funzione specifica è quella di coagulare il latte, pepsina, che agisce sulle proteine favorendone la degradazione, ed in piccola quantità anche lipasi, che favoriscono la lipolisi della componente grassa.

Il caglio può essere anche di diversa origine: caglio fungino (genere *Mucor*), caglio di origine vegetale (estratto di cardo, fico o papaia), di origine microbica e da DNA ricombinante.

Crosta

E' lo strato superficiale ispessito del formaggio che si è formato grazie alla salatura e alla maturazione. La sua funzione è di protezione, pur consentendo lo scambio di

acqua e gas con l'ambiente. La crosta può essere lavata, oleata, paraffinata, colorata per evitare il crearsi di muffe.

Erborinatura

Caratteristica dei formaggi nei quali la pasta presenta screziature verdi-blu dovute a muffe edibili. E' tipica di alcuni formaggi europei quali il Gorgonzola, lo Stilton, il Roquefort.

Facce

I piani che costituiscono la superficie di appoggio nelle forme cilindriche dei formaggi.

Fascere

Stampi in cui si raccoglie la cagliata estratta dalla caldaia, ponendola a sgocciolare per i formaggi molli o mettendola in pressatura per i formaggi duri. Possono essere di legno, metalliche o in resina. Danno la forma allo scalzo e su di esse si possono trovare i marchi che verranno poi impressi sul formaggio.

Fossa

Particolare pozzo a forma di fiasco altro 3 metri scavato nel tufo, nei comuni di Sogliano al Rubicone (Forlì) e Talamello (Pesaro). Il formaggio viene avvolto in sacchetti di tela e sistemato nella fossa a metà agosto. La fossa vien quindi chiusa ermeticamente e riaperta il 25 novembre, giorno di Santa Caterina, quindi messo in commercio.

Grasso

Componente fondamentale del formaggio. Una prima classificazione dei formaggi è basata sul contenuto di grasso espressa in percentuale: magri (fino al 20%), semigrassi (tra il 20 ed 42%), grassi (oltre il 42%).

Latte crudo

Latte che non ha subito nessun trattamento termico. La sua caratteristica è quella di mantenere la flora microbatterica nativa acquisita nell'ambiente, che dà al formaggio particolari sapori.

Lattosio

Il lattosio è lo zucchero tipico del latte che viene espulso durante la coagulazione insieme all'acqua (siero). Durante la stagionatura il lattosio subisce una trasformazione che lo rende innocuo anche agli intolleranti

Maturazione

E' il risultato della trasformazione della cagliata (a livello fisico e chimico) e determina la composizione della pasta e l'aspetto della forma e, di conseguenza, il gusto del formaggio. Per tale operazione temperatura ed umidità dei locali di maturazione assumono una grandissima importanza.

Muffe

Microrganismi che vivono sulle sostanze organiche e che formano un'efflorescenza bianca, grigia, verdastra, nera e a volte polverosa.

Occhiatura

Sono quei buchini che si formano nella pasta del formaggio (occhi, appunto) come risultato della fermentazione del latte, la quale induce la formazione di gas. L'occhiatura è generalmente piccola, ma può arrivare a dimensioni molto grandi nell'Emmenthal (i buchi).

Pasta cruda

Formaggi prodotti senza la cottura della cagliata.

I formaggi freschi e quelli a pasta molle sono tutti di questo tipo: il Bra, il Castelmagno, la Maschera.

Pasta cotta e semicotta

Formaggi prodotti cocendo la cagliata appena rotta per renderla molto elastica e per facilitare la formazione di grumi. La temperatura può variare dai 44–45 gradi (semicottura per Asiago, Bitto, Fontina) ai 54–55 gradi (cottura per Grana Padano, Parmigiano Reggiano).

Pasta dura

Formaggi che contengono una percentuale d'acqua inferiore al 40%.

Pasta molle

Formaggi che contengono una percentuale d'acqua superiore al 40%: Gorgonzola, Mozzarella, Quartirolo, Robiole, Taleggio.

Pasta filata

Formaggi prodotti lasciando maturare la cagliata nel siero caldo per alcune ore per rendere la pasta plastica e quindi tirabile; dopo di che la pasta viene lavorata tirandola (filata) in acqua calda a 70–90° C per realizzare le forme desiderate: Caciocavallo, Mozzarella, Provolone.

Pastorizzazione

Cottura del latte crudo per almeno 15 secondi ad una temperatura non inferiore ai 71,7 gradi. Scopo di questo trattamento è quello di eliminare tutti i germi patogeni, migliorando la conservazione alle basse temperature.

Penicillium

Genere di muffe che si sviluppano internamente al formaggio come il “penicillium roqueforti” (Roquefort e Gorgonzola) di colore verde-blu o esternamente come il “penicillium camemberti” (Camembert e Brie), realizzando una crosta fiorita bianca.

Rottura della cagliata

Il caglio fa rapprendere, coagulare il latte, trasformandolo in una massa compatta: il taglio di questa massa prende il nome di rottura della cagliata, che avviene con uno strumento particolare: lo spino o la lira. Questa rottura viene ripetuta a seconda della dimensione dei granuli che si vogliono ottenere: da una noce o nocciola per i formaggi freschi ad un chicco di riso per i formaggi cotti a pasta dura.

Lo scopo della rottura della cagliata è quello di favorire l'eliminazione del siero.

Ricotta

Per la legge italiana la ricotta non è un formaggio, perché non è ottenuta dalla coagulazione del latte. Infatti è prodotta dalla coagulazione delle proteine del siero sottoposto ad alta

temperatura (70–80°). E' un prodotto magro e ricco di proteine nobili.

Salatura

Ultima fase della lavorazione del formaggio prima di passare alla stagionatura. Può avvenire "a secco" cioè spargendo e massaggiando il sale sulla forma (operazione rigorosamente effettuata a mano, forma per forma) o per immersione in vasche che contengono salamoia, una soluzione di acqua e sale (operazione che permette di salare molte forme contemporaneamente). Lo scopo della salatura è quello di conservare, controllare lo sviluppo dei microbi e, tramite osmosi, arricchire il formaggio di sale.

Scalzo

E' la parte laterale della forma di formaggio cilindrica. L'altezza dello scalzo dipende dall'altezza della fascera adoperata.

Stagionatura

Fase finale del formaggio che ne determina le condizioni finali. Si svolge in appositi locali quali cantine, grotte o celle a temperatura controllata. La stagionatura può variare da pochi giorni ad alcuni anni, a seconda del tipo di formaggio. Durante tutto questo periodo le forme di formaggio vengono costantemente controllate e per alcuni formaggi vanno girate quotidianamente.

Termizzazione

Trattamento termico del latte crudo che viene portato ad una temperatura compresa fra i 57 e i 68° per almeno 15 secondi, al fine di ridurre la flora del latte, senza modificare le caratteristiche casearie.

Unghiatura

E' la parte sottostante la crosta, che assume generalmente un colore più scuro, è più spesso ed evidente nei formaggi stagionati. Deve essere presente ma non troppo spessa ed evidente.

IL LOCALE DELLA DEGUSTAZIONE

I locali in cui si svolge la degustazione, ad oggi sede dell'Accademia del Coccio, si trovano in uno dei borghi più antichi della Toscana: l'Exinea etrusca ed il Signum dei veterani di Silla. Un punto di passaggio, grazie al guado dell'Arno presente da epoca immemorabile, tra il nord ed il sud della regione, con tracce di "stazioni neolitiche" trovate sulle colline circostanti.

Nel 1100 viene costruito il primo ponte sull'Arno, in legno, che sarà distrutto alla fine del '300 da Castruccio Castracane; sarà riedificato in pietra a cura della Repubblica Fiorentina e verrà definitivamente raso al suolo dalle mine tedesche.

La strada antistante il locale era la Strada Regia, la strada "Maestra", sulla quale sono passati tutti i personaggi del passato, in quanto unica via tra Firenze e Pisa, ed i rispettivi domini. In questo Borgo, un vero porto fluviale del passato, ultimo porto prima di Firenze, erano presenti anche i frati Cistercensi di Badia a Settimo, che avevano in queste stanze i propri fondaci e uffici commerciali.

Nel '600 abbiamo notizie che gli ambienti I piano terra ospitavano un'osteria e questo fino alla metà dell'ottocento, quando furono trasformati in emporio commerciale.

Solo da poco tempo una parte è tornata ad ospitare cultori della cucina del passato e sta diventando un luogo di studio e di ricerca, nonché di documentazione sulle attrezzature ed apparecchiature del passato