

DI NUOVO FORMAGGI

Si riprende con il...formaggio.

Questo è un periodo di transizione, che ci regala gli ultimi sprazzi di una estate calda come non mai, ed un primo assaggio di autunno. Questo è il periodo ideale per ricominciare a portare a tavola sapori pieni e corposi.

Il formaggio è quello che ci aiuta a presentare e degustare bene in tavola senza la "fatica" della cottura.

Da notare che ho detto "degustare" e non "mangiare", poiché il formaggio va capito ed apprezzato.

Il formaggio rappresenta una grande scoperta ed inventiva dell'ingegno umano. Adoperando le risorse "naturali" del territorio, l'uomo ha disposto, nel corso dei secoli, tecniche di produzione e di affinamento appropriate per ottenere prodotti di differenti caratteristiche fisiche (forma, colore, struttura), di composizione (umidità, lipidi, proteine) e di qualità organolettica (aromi, sapori, gusti) del tutto specifici.

I formaggi sono tanti, tantissimi quelli artigianali, tradizionali o innovativi; prodotti che nascono da una serie di fattori che vanno dalla tipologia degli animali, dalla loro alimentazione, dal loro habitat, dalle tecniche di trasformazione del latte, alle modalità di cagliatura e di stagionatura.

Non prendiamo in considerazione i formaggi cosiddetti "industriali" perché, pur essendo di alta qualità e genuinità produttiva, hanno necessariamente una caratteristica degustativa sempre uguale.

Per saper apprezzare il "culto" del formaggio è indispensabile essere guidati, almeno inizialmente, all'assaggio organolettico frequentando incontri, seminari o corsi propedeutici all'avvicinamento al formaggio. Successivamente, si potranno frequentare corsi di formazione, a vari livelli, dove docenti esperti dell'arte casearia coroneranno il conseguimento di un attestato finale con la qualifica di "assaggiatore".

Se si è interessati ad apprendere "l'arte" della degustazione del formaggio:

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Bruno Pistoni

telefono 3406568116

www.bruno-pistoni.it