

Formaggi di alpeggio Piemontesi

In Piemonte alla riscoperta dei formaggi prodotti a latte crudo.

Non si può parlare dei formaggi di alpeggio senza poter disquisire sui formaggi prodotti a latte crudo nei confronti con quelli a latte "pastorizzato", o similmente "termizzato". Si è consapevoli che la qualità del formaggio è strettamente legata al latte crudo. Il latte crudo è quel latte che non ha subito alcun trattamento termico protettivo e che viene usato come esce dalla mammella dell'animale. Tuttavia, in Italia, e nella maggior parte degli stati europei, quasi tutto il latte usato per la produzione del formaggio viene riscaldato a temperature più o meno elevate. Il procedimento termico serve a neutralizzare e a distruggere la flora batterica patogena o comunque dannosa per la conservazione del latte e del formaggio; ma vengono distrutti anche quei microrganismi buoni, indispensabili per una corretta coagulazione del latte e per il futuro quadro aromatico del formaggio. Per la salubrità del latte è una questione di tempi: nelle prime ore dopo la mungitura la carica batterica del latte è ottimale, con il passare del tempo i microrganismi si moltiplicano e il latte diventa a rischio di infezioni, per cui è necessario pastorizzarlo. Ne consegue che, per ottenere un buon formaggio a latte crudo, la preparazione del latte deve seguire a breve termine la mungitura. Il formaggio a latte crudo (non proprio perfetto nella forma perché prodotto artigianalmente in malga con fascere di legno) si presenta con una crosta screziata o liscia, color marrone, che odora di cantina, di muschio, di terra, di sottobosco... di muffa. Al taglio, offre una pasta color giallo dorato con toni ramati; l'occhiatura, di solito, irregolare, un po' grande, sparsa qua e là; il profumo è intenso, avvolgente, accattivante, sincero, dove odori animali e vegetali si confondono in un equilibrio perfetto, in una pronunciata pulizia olfattiva. Ma è in bocca che gli aromi esplodono, e stranamente sono aromi vegetali: sono i profumi dei pascoli, sono le erbe aromatiche, leggermente amarognole, sono i fiori secchi, le bacche, gli arbusti... Nella zona dell'Alta Valchiusella nella piana di Trausella, esiste una cooperativa che fa parte della Federazione di Damanhur, e che

fabbrica "opere di arte casearia" tra le quali formaggi di alpeggio e biologici; Ecco allora la *toma di alpeggio*, formaggio di grandi dimensioni, che si presenta a crosta elastica, uniforme, dal pronunciato odore di terra di sottobosco e di fungo, di colore nocciola chiaro. La pasta ha occhiatura minuta ben distribuita, di colore giallo chiaro opaco; l'odore è acidulo di latte riposato e burro. Al tatto è untuosa e alla pressione con le dita cede la classica "lacrima".

Torre cives è un altro "gioiello" della Montagna non solo per il latte proveniente dall'altura, ma per l'accattivante e balsamica pelliccia di "cipresso montano" di cui è "vestito" il formaggio. Questo rivestimento naturale segue i principi della filosofia casearia della Comunità, che prevede che del prodotto non si scarti nulla. La conferma viene al gusto, dove il piccante, molto deciso e persistente viene mitigato dalla crosta aromatica che con i suoi aromi erbacei e naturali, riequilibra la giusta sapidità.

Il *bric* presenta crosta liscia, marrone screziata di colori varietali, dal verde al beige, al celeste. La pasta, quasi ocre è punteggiata da minutissime occhiature ben distribuite. All'olfatto si evidenzia lo "stagionato", cioè la sensazione di "secco", quasi la caratteristica dei formaggi da "serbo". Il gusto è delicato al momento della rottura all'inizio della masticazione.