



Premessa. Nel mondo «di plastica» nel quale viviamo la distribuzione dei prodotti alimentari ed il loro confezionamento hanno raggiunto metodi e caratteristiche che per quanto efficienti, alle volte tentano di rendere sterile ed asettici prodotti che hanno nel «profumo» e nella consistenza due delle caratteristiche fondamentali. Formaggi trattati con anti-muffa, filmati, sottovuoto, in atmosfera protetta, incartonati..., con un rapporto peso prodotto/peso imballo, assurdo. Spesso, i formaggi cagliati secondo i metodi tradizionali sono più delicati e tollerare leggere alterazioni permette di gustare prodotti meno banali. Proviamo qui a indicare pochi e ragionevoli principi per una buona conservazione del formaggio.

Dove posso conservare il formaggio? 1

A meno che non si abbia a disposizione una cantina efficiente, combinata ad un consumo frequente, il frigorifero, in particolare nei mesi più caldi, è sostanzialmente l'unica soluzione utile.



A che temperatura va conservato? 2

La temperatura di conservazione per i prodotti freschi è compresa fra gli 0° e i 6° C. I prodotti a pasta dura e stagionati possono essere mantenuti anche a temperatura ambiente, purché questa non superi i 22° C. Ricordate di lasciare al formaggio il tempo di «acclimatarsi» prima del consumo. Il consumo a temperature troppo basse non vi permetterà di apprezzarne a pieno il gusto.

Quanto si conserva un formaggio? 3

Dipende dal prodotto, dal metodo di produzione e dalla sua stagionatura. Se parliamo di prodotti «bagnati» (es. crescenza), la durata si misura in pochi giorni (a meno che non siano confezionati). I prodotti semi-stagionati (es. latterie di 120/180 giorni di stagionatura) possono durare settimane. I prodotti molto stagionati, se correttamente porzionati e conservati, anche mesi; si tratta di un caso limite, dato che si parla di forme stagionate, conservate in cantina e costantemente consumate (es. forma di Bitto stagionato in cantina, porzionata costantemente in modo alternato sui due tagli).



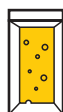
L'umidità incide nella conservazione? 4

Decisamente sì. Lo stesso prodotto conservato in ambienti con un'umidità diversa reagisce in modi completamente differenti. Ecco perché in periodi particolarmente piovosi o umidi (afa estiva) anche in frigorifero il formaggio tende a fiorire velocemente o il grana sembra non essere mai stagionato a sufficienza.



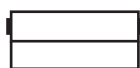
Quali prodotti posso conservare sottovuoto e per quanto? 5

I prodotti caseari più morbidi e umidi, meno sono adatti alla conservazione sottovuoto. I formaggi ben stagionati e asciutti invece sopportano bene questa tecnica di conservazione. Attenzione, la conservazione sottovuoto non sostituisce la conservazione a temperatura controllata, i prodotti sottovuoto soffrono particolarmente il caldo. In viaggio, il sottovuoto, specie nei mesi caldi è da sconsigliare se non abbinato a borse termiche e frigo da viaggio. Se conservati al caldo i prodotti sottovuoto tendono a rifermentare con pessimi risultati. La conservazione sottovuoto dei formaggi semi-stagionati è di circa 30 giorni, di circa 90 giorni per i prodotti stagionati e di circa 120 giorni per i prodotti molto stagionati e asciutti, naturalmente sempre conservati a 0°/+4° C. **Il sottovuoto non è un metodo per imbalsamare e rendere eterno un prodotto alimentare**, se possibile evitate di richiederlo perché spesso è più dannoso che utile al prodotto.



La pellicola è utile? 6

Serve a evitare l'ossidazione del prodotto quando è porzionato. Come il sotto vuoto è utile a trattenere l'umidità nei prodotti stagionati, ma tende a soffocare i prodotti freschi. Meglio in questo caso utilizzare contenitori con coperchio (es. scatola per il burro) in cui il prodotto non entra a diretto contatto con il contenitore che limita la quantità d'aria (ossigeno) che rischia di alterare il prodotto.



Che caratteristiche deve avere il contenitore dei formaggi? 7

Deve essere areato, sul fondo si può mettere un tappetino di «cannette» (arelle) che evita il contatto del prodotto con una superficie liscia e quindi permettere il passaggio dell'aria su tutti i lati. Ricordate di non appoggiare mai il prodotto sul lato senza crosta, sul taglio, ma di appoggiarlo sulla crosta e di alternare il taglio sui due lati del pezzo.



Se il formaggio si ricopre di muffa è da buttare? 8

Dipende. Se è solo una iniziale fioritura, no. Attenzione però ai formaggi a «crosta lavata» (taleggio, gorgonzola, fontina...): se le muffe sono viscido meglio evitare il consumo. Il colore delle muffe è un indicatore: se bianche tendenzialmente non creano problemi, se scure indicano un'alterazione più marcata. Le muffe bianche sulla crosta dei prodotti a crosta fiorita sono indotte ed edibili (es. Brie).



Attenzione 9

Queste sono indicazioni di massima, date senza conoscere la tipologia di prodotto che potreste trovarvi a trattare e le condizioni ambientali in cui vi trovate. Vanno utilizzate seguendo la norma più efficace, il **buon senso**. Siamo disponibili a fornire consigli specifici conoscendo il prodotto che avete interesse a conservare. Non ci assumiamo alcuna responsabilità sui risultati ottenuti, nel caso appliciate in modo parziale, soggettivo ed errato questi consigli. Buona degustazione.



Ricordate 10

Il sistema migliore per conservare i prodotti alimentari è un rapido consumo... Buona degustazione.

