

Formaggi Tradizione italiana

Sapori e gusti differenti di regione in regione

Esiste una varietà davvero notevole di prodotti caseari e dunque non è così semplice scegliere il formaggio più adatto per il pranzo o per la cena. Di seguito troverete alcune distinzioni basilari dei formaggi che vi aiuteranno a tenere conto di alcune caratteristiche importanti per fare una giusta scelta.

Una delle qualità da considerare nella scelta è la consistenza che varia molto da formaggio a formaggio e può spaziare dai prodotti come la crescenza (molle o cruda) alla scamorza e mozzarella (molli e filati), dalla fontina e il bra (semiduro cotto e semiduro crudo) al Grana e al Pecorino (duri e cotti).

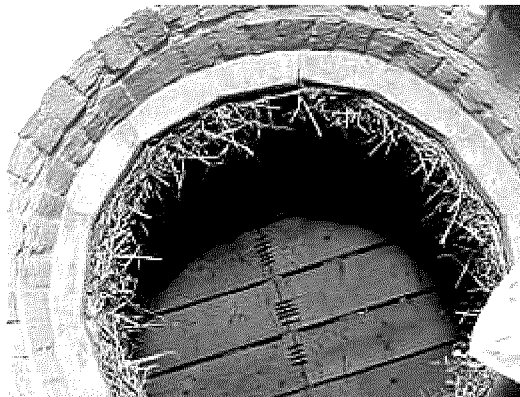
Un'altra qualità da tenere presente è il tenore dei grassi. Considerato che non esistono formaggi magri in assoluto (neanche la mozzarella!) una distinzione si può fare tra quelli che contengono dal 20% al 40% di grasso e quelli che superano questa percentuale. In media comunque i formaggi italiani più diffusi contengono dal 20% al 30% di grasso sul residuo secco. A pranzo, avendo una giornata



intera dinnanzi a te per la digestione, puoi optare per formaggi più calorici e consistenti come il Gorgonzola o il Pecorino (romano o sardo), mentre per cena prediligi la mozzarella, la ricotta oppure formaggi a pasta molle (crescenza, certosa, stracchino, robiola) che contengono meno calorie e meno grassi di quelli a lunga stagionatura e sono, dunque, più leggeri e digeribili. Se si è alla ricerca della qua-

lità non c'è nessuna necessità di acquisire formaggi stranieri: quelli italiani infatti non hanno nulla da invidiare a quelli tedeschi o francesi. Anzi, alcuni dei nostri si sono talmente imposti da essere copiati all'estero. Un'ulteriore garanzia di qualità e di controllo sui criteri della produzione è data dai formaggi DOP come l'Asiago, la Fontina, il Gorgonzola, il Parmigiano Reggiano ecc.





Il formaggio di fossa

Il formaggio di fossa è un formaggio grasso, friabile, gustoso e dal profumo assai intenso; il suo aroma richiama il profumo del sottobosco, del legno, del tartufo e del muschio; il suo sapore è caratteristico e particolare e passa dal dolce al piccante. Questo prodotto è antico e particolare, tipico di Sogliano al Rubicone nel Forlinese e conosciuto fin dal XV secolo. Il suo nome deriva dal fatto che i contadini della regione usavano nascondere sotto terra, a quattro o cinque metri di profondità, in cavità tufacee, per salvarlo dalle scorrerie dei banditi. Le forme di formaggio di fossa maturano per due o tre mesi all'aria aperta; poi, in agosto, vengono avvolte in teli bianchi, messe in una sacca, venti o venticinque per volta, avvolte nel fieno e riposte in fosse di tufo a forma di fiaschi, profonde circa 3 metri per due di diametro, dove la temperatura si aggira intorno ai 20°C e vi è un grado di umidità dell'80-90%. Prima di essere riempite, le fosse vengono pulite bruciando paglia e sterpi e poi rivestite di paglia e canne

per favorire la sgocciolatura del siero ed evitare il contatto dei formaggi con le pareti della fossa. Dopo aver stivato i sacchi dei formaggi nelle fosse, queste vengono chiuse con coperchi di legno e, come vuole la tradizione, le forme di formaggio vengono chiuse nelle grotte per 90 giorni ad agosto e vi rimangono fino al 25 novembre, giorno di Santa Caterina. Per meglio gustare il sapore del formaggio di fossa è preferibile portarlo per alcune ore a temperatura ambiente. Questo formaggio, gustato da solo, è davvero ottimo, ma in cucina è addirittura un vero e proprio jolly: l'abbinamento con il miele ne esalta il gusto ed è ottimo accompagnato sia dalla composta di frutta chiamata 'savor', una preparazione a base di mosto di uva cotta a lungo con vari tipi di frutta, sia con frutta fresca o secca. È anche un condimento ideale per aggiungere sapore a pasta, risotti, gnocchi e ravioli e per i piatti al gratin e a base di verdure. Si accompagna con vino rosso abboccato, come Valpolicella o Bardolino.

■
La produzione
del formaggio
ha origini
antichissime ed
è strettamente
legata allo
sviluppo delle
tecniche di
allevamento del
bestiame.