

RADIO E FORMAGGIO!

Per il "fuori porta" di Pasquetta quale miglior alimento da mangiare a fine pasto abbinato ad un buon vino

by Gianni IWOEAJ

"Pasqua con chi vuoi, ma Natale con i tuoi", recita un vecchio proverbio che mia mamma mi ripeteva sempre quando a Natale avevo voglia di passare le festività fuori casa con la mia 25 (ora la mia 50, hi!) a spasso per l'Italia.

Quindi a Pasqua era tutta un'altra musica!! Meno male...

Ma veniamo a noi. L'idea di scrivere un articolo sul formaggio, in vista delle prossime festività pasquali, mi è passato per la mente giorni fa, quando, tornando da una visita a degli amici, mi sono imbattuto in un gregge di pecore che aveva letteralmente bloccato la strada. La cosa più curiosa è stato osservare i due pastori che impegnati a "condurre" il gregge comunicavano tra di loro attraverso una coppia di ricetrasmittenti. Che spettacolo!! Anche nel campo della pastorizia la buona vecchia radio ha sostituito il cane che da solo gironzolava da un capo all'altro del gregge impartendo ordini ai poveri ovini su come attraversare la strada o su quale direzione intraprendere lungo i vari sentieri. Purtroppo non avevo al seguito il mio fido portatilino Kenwood TH-F7E, altrimenti avrei subito avviato una scansione della frequenza al fine di catturare quella sulla quale i due pastorelli stavano comunicando. Chissà, potrebbero essere stati anche due radioamatori impegnati nel loro normale QRL ...

Ma il formaggio che cos'è? Conoscete ormai tutti la mia passione per il vino e per tutto quello che ad esso è collegato e proprio durante il mio corso per Sommelier è stata trattata una lezione estremamente interessante sul formaggio e sul come prepararlo in casa senza essere un pastore o un addetto ad un caseificio. Occorre, in primo luogo, partire dall'etimologia che ci riconduce al francese antico *formage*, latino medievale (*caseum*) *formaticum*, (cacio) messo in forma (*in formaticum*). Il Formaggio è – secondo una definizione tecnica - *il prodotto della maturazione della cagliata ottenuta mediante coagulazione "presamica" o acida del latte intero, parzialmente o totalmente scremato, con o senza aggiunti di coloranti e di sale, sufficientemente impoverita di siero.*

Non voglio stare qui ad annoiarvi su quanti tipi di formaggi esistono o descrivervi le varie fasi della lavorazione. Voglio solamente che voi impariate a fare il formaggio in casa, sui fornelli della vostra

cucina, utilizzando delle normalissime pentole e del buon latte che si acquista, di solito, al supermercato!!

Ma ecco le fasi salienti:

1. Prima di tutto occorre procurarci il c.d. *caglio animale*¹ che serve per effettuare quella che tecnicamente si chiama *fase dell'innesto* e, successivamente, della *coagulazione* che porterà alla formazione della *cagliata*.
2. Entriamo in una normalissima Farmacia ed acquistiamo una bottiglietta di caglio animale al modico prezzo di 2 euro.
3. Acquistiamo poi 4 litri di latte, non necessariamente *alta qualità, bovino od ovino*, va bene anche scremato o parzialmente scremato a seconda se si vuol fare del formaggio magro o leggero e mettiamoli a riscaldare in una grande pentola portando la temperatura del latte a circa 35-37°.
4. Spegniamo il fornello e aggiungiamo al latte riscaldato un cucchiaino da cucina di caglio animale acquistato in precedenza in Farmacia. E' questo il momento determinante della produzione del formaggio, la fase in cui le *caseine* del latte precipitano sotto l'azione del caglio, ma anche a causa di altri fattori quali la temperatura, l'acidità ed i sali minerali presenti.

Bellissimo è un brano della Bibbia ove si paragona questa fase della formazione del formaggio alla crescita del feto nel grembo materno: *"Mi hai fatto colare come latte e mi hai cagliato come formaggio"*, disse Giobbe a Dio a proposito del proprio concepimento e della propria nascita, proprio perché il fenomeno della coagulazione del latte rappresenta un passaggio ad un qualcosa di nuovo rispetto alla materia prima di provenienza ... Ma torniamo ai nostri tempi.



¹ Il caglio è un estratto di origine animale che contiene gli enzimi (*chimasi* e *pepsina*) che sono in grado di coagulare la caseina (detti perciò *proteolitici*) ed a volte anche di idrolizzare i grassi (*lipasi*). Il caglio ha normalmente origine nello stomaco principale (*abomaso*) dei ruminanti e si presenta in forma liquida, in polvere o in pasta. Esistono però anche cagli di origine vegetale, dai cardì e dai funghi.

5. Lasciamo riposare il tutto per circa mezz'ora.
6. Dopo rompiamo la cagliata che si presenta simile ad una gelatina, frutto del passaggio allo stato di soluzione colloidale delle caseine e pressiamola all'interno di un paio di recipienti in plastica (*fascere*) con dei forellini sulle pareti, tipo scolapasta, e lasciamo scolare e trasudare il siero latteo, ricco di zuccheri e sali solubili che andremo a raccogliere in un recipiente a parte.
7. Si è formata la nostra "formaggetta" tipo *osella* che andremo ad insaporire di tanto in tanto con un po' di sale. La salatura non è solo un aggiustamento di gusto, ma svolge anche un'azione conservante come facevano gli antichi romani.
8. Raccolta tutta la cagliata avremo creato tante forme di formaggio a seconda della capacità dei recipienti.

Arricchiamo le nostre formaggette con del pepe nero, dei chiodi di garofano, del dragoncello o delle spezie a seconda dei nostri gusti.

Se vogliamo utilizzare la nostra formaggetta come formaggio da grattare sulla pasta facciamolo riposare per alcuni giorni in frigorifero (*c.d. stagionatura*) fino a quando non diventa duro, ma se vogliamo consumarla subito, fresca, non dobbiamo far altro che servirla a tavola. Sentirete che gusto, almeno è genuina!!

Vi do allora alcuni consigli per una corretta conservazione.

Due sono i fattori da mantenere sotto controllo: *la temperatura e l'umidità*.

Per chi è in possesso di una cantina occorre che il locale sia buio con una temperatura costante di 6°-7°C.

Nelle nostre case la scelta cade necessariamente sul frigorifero.

Vogliamo ricordare che un frigorifero ben regolato mantiene la temperatura tra i 4° e i 6°C, non superando mai i 7°, temperatura alla quale i fenomeni di crescita batterica sono più rapidi di quello che il nostro organismo in un certo senso "si merita".

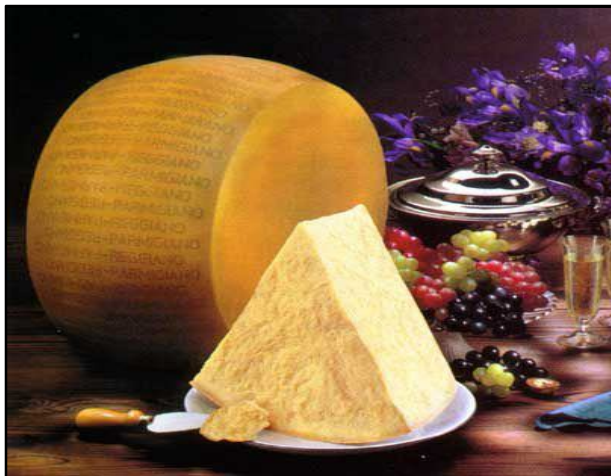
Conservate i vostri formaggi appena prodotti in una pellicola di alluminio e *non* in quella trasparente: se quest'ultima - come di solito avviene - contiene PVC, esiste il rischio che a contatto con i grassi del formaggio il PVC può rilasciare i *flatati*, ovvero le famose sostanze che rendono elastica la plastica.

La conservazione nel frigo casalingo (è preferibile la "parte bassa") è un male necessario, perciò limitiamolo allo stretto indispensabile, evitando di tenervi il formaggio per lungo tempo.

Non tiriamolo fuori immediatamente prima di mangiarlo, ma almeno un'ora prima, togliendolo dalla pellicola protettiva.

Occorre poi non mettere a contatto formaggi diversi; occorre, una volta affettato un trancio di formaggio ricoprire la parte tagliata

con pellicola trasparente e tutto il pezzo con carta stagnola; se, infine, il formaggio è di tipo duro, cioè da grattare come il *Parmigiano Reggiano*, il *Grana Padano* o il *Pecorino Romano* occorre ricoprire il pezzo con un panno umido per conservare la fragranza dello stesso.



Vi propongo alla fine dell'articolo un'utilissima tabella per abbinare ad un tipo di formaggio il proprio vino.

Ma il siero latteo che avevamo raccolto all'interno di un recipiente che fine ha fatto, lo possiamo buttare? Assolutamente no!! Lo utilizzeremo per creare un po' di ... *ricotta!*

Infatti basta portare ad ebollizione il predetto siero latteo ed aggiungere qualche sostanza acidula come delle gocce limone ed in breve tempo vedremo formarsi delle "nuvolette" bianche, morbide e dal sapore dolce che andremo a raccogliere con un piccolo colino.

Queste non sono altro che pezzetti di ricotta che possiamo mangiare tranquillamente magari con un pezzettino di pane ... che bontà!

Ecco perché si chiama *ricotta* ovvero "cotta due volte", la prima quando si scalda il latte per la cagliatura e la seconda quando si fa bollire il siero.

Infine, per concludere quest'articolo, vi consiglio di mangiare molto formaggio e, per chi non l'avesse mai fatto, è ora di iniziare perché quest'alimento presenta sia un *alto valore nutritivo*, sia un *alto valore energetico*, essendo ricco, tra l'altro, di *calcio*, utilissimo per le ossa e per i denti e di *vitamina A*, utilissima per i processi immunitari del corpo e del sistema visivo dell'essere umano.

Affermava un tale *Jean Anthelme Brillat-Savarin*, famoso storico e intenditore di cucina francese: - "*Un dessert senza formaggio è come una bella a cui manchi un occhio*", (i nostri cugini francesi, spesso, preferiscono ultimare il loro pasto con un assaggio di formaggi).... meditate gente, meditate ... ciao ed alla prossima.. Gianni IWOEAJ.

ABBINAMENTO FORMAGGIO – VINO

<p>Formaggi freschi molli <i>(Caciotta, Mozzarella, Crescenza, Murrazano, Robiola, Quartirolo, Casatella)</i></p>	<p>Vini bianchi o rosati Vini rossi leggeri <i>(Soave, Lugana, Bianco di Pitigliano, Rosato del Salento, Lagrain, Chiaretto del Garda)</i></p>
<p>Formaggi stagionati <i>(Boscaiola, Taleggio stagionato, Stracchino)</i></p>	<p>Vini rossi leggeri <i>(Grignolino, Bardolino)</i></p>
<p>Formaggi a pasta dura, cruda e pressata <i>(Bra, Caciocavallo, Pecorino Romano, Canestrato, Fontina)</i></p> <p>... più stagionati <i>(Provolone, Asiago pressato)</i></p>	<p>Vini rossi leggeri di buon corpo <i>(Grignolino, Barbera, Freisa, Chambav)</i></p> <p><i>(Barbera, Grave, Friuli, Merlot, Barolo, Barbaresco)</i></p>
<p>Formaggi a pasta dura cotta o semicotta poco stagionati <i>(Emmentaler, Asiago, Bitto della Valtellina, Parmigiano, Piave fresco, Mezzano, Talora)</i></p>	<p>Vini rossi di buon corpo <i>(Valpolicella, Merlot, Pinot Nero, Sassella, Inferno, Chambave Rosso)</i></p>
<p>Formaggio a pasta dura cotta e semicotta, stagionati e piccanti <i>(Pecorini stagionati, Grana Padano, Parmigiano Reggiano stagionato, Montasio stagionato)</i></p> <p>... aumentando il piccante</p>	<p>Vini rossi di grande struttura ed invecchiati <i>(Brunello di Montalcino, Refosco dal Peduncolo Rosso, Aglianico, Chianti Classico)</i></p> <p><i>(Malvasia di Bosa, Amarone, Cannonau)</i></p>
<p>Formaggi erborinati <i>(Gorgonzola, Castelmagno)</i></p>	<p>Vini rossi morbidi e bianchi dolci <i>(Sauternes, Marsala, Amarone della Valpolicella, Muffato della Sala, Monteluca, Barolo e Barbaresco invecchiati)</i></p>
<p>Formaggi caprini freschi</p>	<p>Vini bianchi freschi, profumati ed aromatici</p>
<p>Formaggi caprini stagionati</p>	<p>Vini bianchi maturi o passati in barrique Vini Rossi di buon corpo</p>