



Il formaggio d'inverno,

CAMBIANO TECNICHE E SAPORI

Gli aspetti climatici sono determinati nella produzione casearia. Gli animali, nelle stalle, cambiano abitudini e alimentazione e di conseguenza il latte. Ma l'inverno offre opportunità per risultati che solo il freddo può concedere

Un tempo, quando non esisteva il potere della pubblicità mediatica, il consumo degli alimenti seguiva una logica naturale, il consumatore si adeguava a ciò che veniva prodotto stagionalmente in quanto l'agricoltura operava seguendo le mutazioni climatiche.

Il consumo quindi era influenzato dalla produzione che nel caso del formaggio poteva cambiare in relazione ad alcuni fattori importanti come l'alimentazione degli animali e la loro stabulazione che seguiva la stagionalità. La conseguenza di ciò era, ma lo è ancora, che il latte cambiava dal punto di vista chimico, fisico e organolettico, con ripercussioni rilevanti sulle caratteristiche del prodotto finale.

Il latte è il prodotto naturale che maggiormente risente di ogni condizione ambientale tanto da essere ogni giorno diverso, diversità, a volte, che causano

difficoltà nella trasformazione. Un esempio è quello della monticazione, fase della lattazione che diventa importante, perché consente al casaro di trasformare un latte dalle caratteristiche ben diverse da quello che otterrebbe con la mungitura in stabulazione fissa in stalla.

Molto spesso il consumatore non si rende conto che l'aspetto della stagionalità è una condizione da conservare e da favorire, pur non essendo visibile fino a quando avverte lo spostamento delle greggi e delle mandrie. Nei periodi dell'anno in cui gli animali sono stabili, fermi negli allevamenti, è difficile pensare anche solo alla loro esistenza, non si vedono, sono celati nelle stalle o negli stazzi di raccolta invernale dove possono godere del calore naturale che si crea nell'ambiente di stabulazione, tanto importante per la loro sopravvivenza.

L'inverno per gli animali è anche il periodo del cambio di alimentazione, a prescindere dal fatto che durante l'estate abbiano pascolato o siano rimasti in stalla, la necessità di un'alimentazione più proteica è un dato di fatto e ciò provoca un'ulteriore modifica delle caratteristiche del latte. Inizia la nutrizione con fieno o medica essiccata con maggiore razione di cereali e, a volte, mi auguro non troppo spesso e non in troppa quantità, anche con integratori proteici, i mangimi. Il casaro si trova a lavorare un latte diverso e per ciò deve modificare la tecnica, se vuole ottenere risultati analoghi a quelli ottenibili nelle altre stagioni, oppure sfruttare il freddo per risultati che solo l'inverno può concedere. Anche il consumatore cambia le proprie abitudini nutrizionali, acquista meno frequentemente il prodotto fresco, come lo stracchino, la casatella, la mozzarella, le robiolle, a vantaggio di formaggi semi stagionati a pasta semidura o stagionati a pasta dura. Conseguenza del freddo è lo stimolo dell'appetito con il desiderio di consumare prodotti particolarmente energetici, formaggi più nutrienti, calorici, grassi la cui complessità concede sensazioni aromatiche intense, capaci di scaldare lo stomaco ma anche il

Le capre e le pecore, dopo la fecondazione estiva o di primo autunno, non vengono più munte, devono poter riprendere energia in attesa del parto. Quindi in inverno non c'è latte ovino e caprino sia per l'alimentazione sia per fare formaggio



La stagione fredda è il periodo più adatto per fare gli erborinati. Il conciato di San Vittore rammollisce a tal punto da cremificare insieme con le erbe aromatiche presenti sulla sua superficie

cuore, e ben accompagnati da un buon calice di vino rosso.

Dal punto di vista della trasformazione, e quando il casaro riesce a comprendere l'importanza della stagionalità, il freddo invernale può essere un grande valore per ottenere risultati particolari.

Nei piccoli o anche nei medi caseifici, dove si utilizzano ambienti naturali per la maturazione, a volte cantine o grotte, a volte semplici ambienti freschi e umidi, il casaro riesce a dare al proprio formaggio un valore aggiunto. È il periodo più adatto per fare erborinati, l'umidità e il freddo contribuiscono notevolmente alla crescita delle muffe, o per stracchinare formaggi,



LA FORMA DEL LATTE

per la maggiore trattenuta di acqua nella pasta caseosa, come il pecorino o il conciato di San Vittore che rammollisce a tal punto da cremificare insieme con le erbe aromatiche presenti sulla sua superficie. Le peculiarità di questi formaggi, che in altre stagioni potrebbero essere considerate difetti, in inverno diventano caratterizzanti tanto da essere desiderati e richiesti dal consumatore.

L'inverno, o meglio il periodo compreso fra novembre e febbraio porta in sé un altro aspetto spesso sconosciuto ma determinante perché impedisce la trasformazione casearia del latte ovino e caprino.

Le capre e le pecore, dopo la fecondazione estiva o di primo autunno, non vengono più munte, devono poter riprendere energia in attesa del parto. La conseguenza è che in inverno non c'è latte ovino e caprino sia per l'alimentazione sia per fare formaggio.

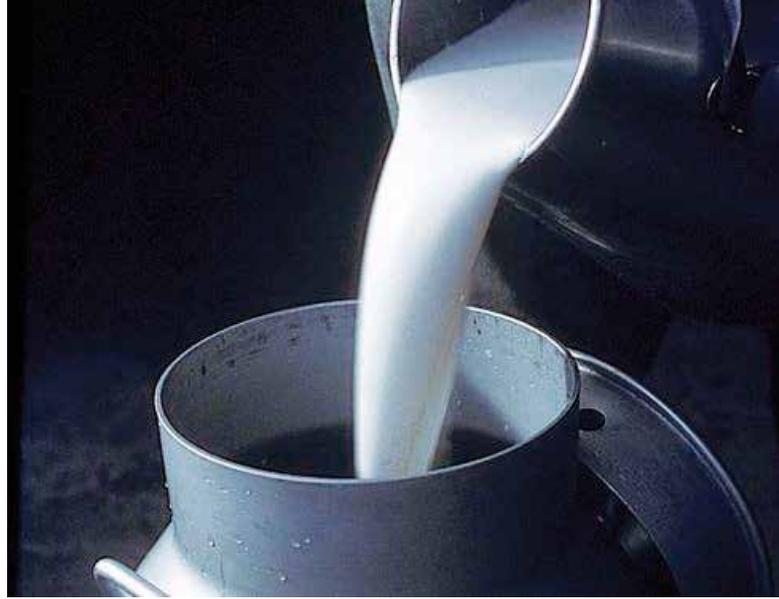
La ripresa della mungitura avverrà nei mesi di febbraio o marzo, periodi nei quali è già possibile, in molti territori del nostro Paese, riprendere lo spostamento delle greggi al pascolo ormai verdeggiante.

Oggi esiste un sistema che riesce a destagionalizzare la produzione del latte, in particolare quello caprino, con metodo di allevamento che tende a portare al parto gli animali in ogni periodo dell'anno con conseguente mungitura continuativa, ma questo operare non è nel rispetto della vera natura dell'animale.

L'inverno quindi determina caratteristiche del tutto particolari nei formaggi che vengono lasciati maturare in modo naturale, senza

l'utilizzo di cella frigorifera, e per il consumatore è più facile apprezzarli quando sono molto solubili, come quelli di lunga stagionatura oppure capaci di fondere come alcune paste semidure, magari dei formaggi dell'alpeggio passato. Il formaggio nel periodo invernale è maggiormente utilizzato anche in cucina anche e soprattutto negli abbinamenti tradizionali, con la polenta o con per la tecnica della mantecazione di risotti o paste asciutte.

L'inverno è la stagione in cui apprezza-



Il latte è il prodotto naturale che maggiormente risente di ogni condizione ambientale tanto da essere ogni giorno diverso, diversità, a volte, che causano difficoltà nella trasformazione. Il latte ottenuto durante la monticazione degli animali ha caratteristiche ben diverse da quello che ottiene con la mungitura in stabulazione fissa in stalla

mo maggiormente i sentori aromatici del formaggio, è il periodo in cui le produzioni d'alpeggio hanno maturato per assumere e conservare i migliori aspetti organolettici, emergono i sentori aromatici del burro, del fieno, dello speziato e dell'animale spesso riconoscibile dall'odore di cuoio. Sensazioni che senza una medio-lunga maturazione non potremo certo riconoscere.

È il formaggio invernale, capace di riscaldarci, capace di assicurarci un gradito posto a tavola, è garanzia della soddisfazione di percepire gusti e aromi unici, a volte inconsueti e irripetibili, tanto appaganti da desiderare l'immediato assaggio successivo.

