

Come tagliare il formaggio

Nel tagliare il formaggio tenete presente che per apprezzarlo appieno dovrete avere la possibilità di gustarlo in tutte le sue parti, dalla crosta al cuore.

In ogni porzione, inoltre, la pasta e la crosta dovranno essere presenti in armoniche proporzioni; in tal senso ponete attenzione affinché anche il vostro fornitore tagli il formaggio che vi apprestate ad acquistare rispettando questo equilibrio.

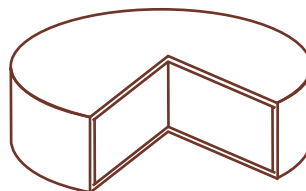
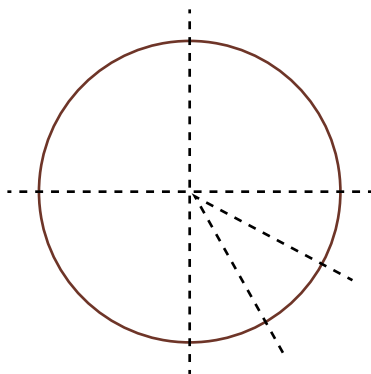
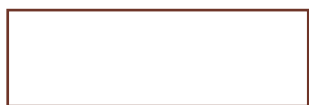
Aspetto e simmetria rivestono quindi grande importanza: solamente tagliando ogni fetta con estrema precisione anche la parte non utilizzata potrà essere in seguito porzionata in modo appropriato.

Le modalità di taglio dipendono essenzialmente dalla forma e dalle dimensioni del formaggio.

Le ipotesi di porzionatura appresso illustrate sono solo alcune tra le soluzioni possibili e sono passabili di ulteriori sviluppi e variazioni.

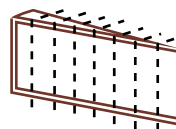
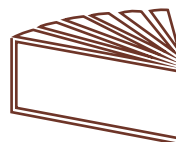
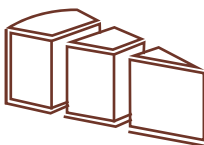
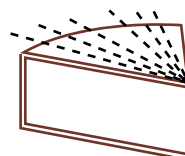
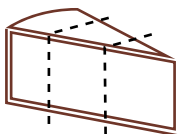
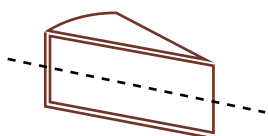
Forme cilindriche con diametro molto largo tipo Branzi e Formai de Mut.

Tagliato a metà
in senso orizzontale
con coltello a due manici



Tagliate sempre le nuove fette dalla stessa parte residua della forma; in questo modo ridurrete il tempo da esposizione all'aria della superficie di taglio.

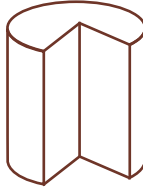
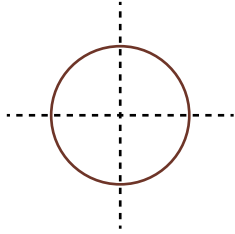
Taglio orizzontale per pasta morbida e verticale per forme a scalzo alto



Porzionatura da degustazione

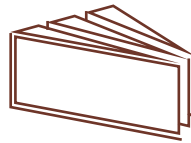
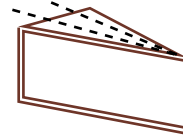
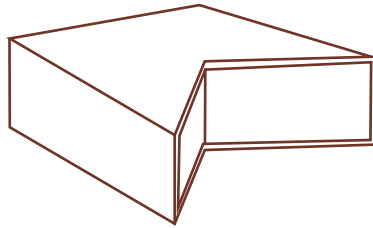
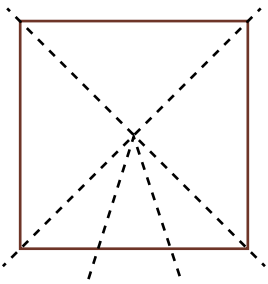


Forme cilindriche piccole tipo Caprini

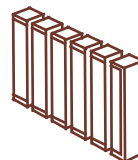
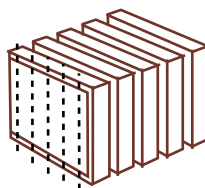
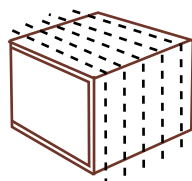
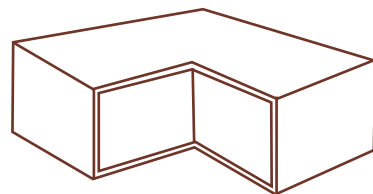
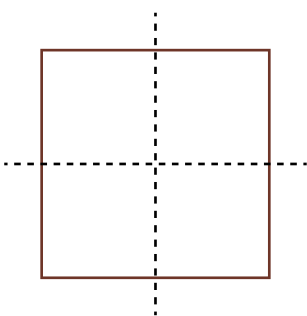


4 o 8 spicchi

Forme quadrate e piccole tipo Stracchino da latte di capra.



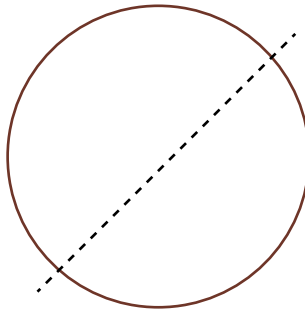
Forme quadrate tipo Taleggio Quartirola e Stracchino.



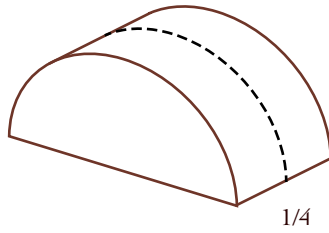
Dopo il taglio, le due estremità rimaste possono essere ravvicinate per evitare la colatura della pasta.



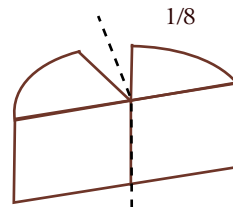
Grana



1/2 forma



1/4



1/8

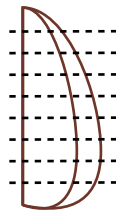
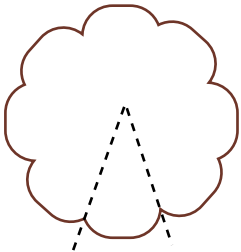


1/16

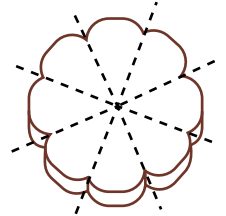
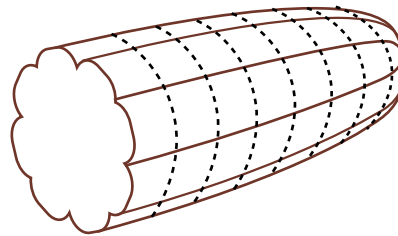
faccina

Provolone

Porzionatura a spicchi e poi a fette



Porzionatura a fette e poi a spicchi



Gongorzola

Tagliato a metà
in senso orizzontale
con filo

