

Glossario del formaggio

Acari

Piccolissimi artropodi (osservabili con una lente di ingrandimento)= Tyrolichus casei - che vivono sulla crosta dei formaggi a pasta dura e semidura. Si nutrono di muffe, provocando rosicchiature, a volte entrando all'interno della pasta. Favoriscono secondo alcuni la maturazione del formaggio e determinano odori e aromi tipici ma quando penetrano in profondità compromettono la conservazione del formaggio. La toelettatura (vedi) effettuata mediante raschiamento tiene sotto controllo la presenza degli acari.

Acidificazione

Il processo che rende il latte acido. Avviene naturalmente, lasciando il latte in sosta per alcune ore (come avviene nella produzione dei formaggi parzialmente scremati con l'affioramento naturale del latte), o la si provoca, aggiungendo microrganismi lattici. Un certo grado di acidificazione è indispensabile per la caseificazione. La scarsa acidificazione della pasta (sia per insufficiente acidificazione in caldaia che nelle prime fasi di maturazione) è causa di diversi difetti del formaggio.

Acido lattico

È il principale agente dell'acidificazione naturale del latte e della pasta del formaggio. Si forma per fermentazione del lattosio (vedi) per opera dei batteri lattici (e non solo). L'acidità viene neutralizzata nei formaggi erborinati e con patina batterica ("a crosta lavata").

Affinatura (affinamento)

La cura della maturazione del formaggio specie nelle fasi successive. Un'arte praticata da figure qualificate chiamato affinatori.

Affioramento

Separazione naturale del grasso nel latte in sosta a temperatura variabile fra i 10 e i 20°C bacinelle di acciaio o bassi recipienti (conche, ramine) di rame. Avviene per la risalita dei globuli di grasso con peso specifico inferiore all'acqua

Affumicatura

Antico metodo di conservazione del formaggio che consiste nel sottoporlo all'azione di componenti del fumo sprigionato dalla combustione di vegetali. Oggi a livello industriale si utilizza il "fumo chimico".

Agitazione

Operazione che si effettua sulla cagliata già rotta per tenere in movimento la pasta, soprattutto in fase di semicottura o di cottura. Si utilizzano agitatori meccanici o la "rotella" di legno.

Alpeggio

Con diversi significati: 1) Pascolo alpino attrezzato con baite e strutture utili alla lavorazione del latte, utilizzato nei mesi estivi (variamente indicato "alpe", "malga", "monte", "montagna"); 2) periodo durante il quale gli animali sono mantenuti ("estivati" o "monticati") sui pascoli alpini, tipicamente da giugno a settembre; 3) pratica consistente nel trasferire per tutto il periodo estivo, mantenendovelo costantemente in quota, il bestiame sui pascoli alpini.

Amaro

Difetto del formaggio causato da attività proteolitica o lipolitica. Si evidenzia soprattutto in quelli mal spurgati o in quelli molli, a limitata acidificazione. Dipende dalla qualità del caglio, da contaminazioni batteriche e da altri fattori (compresa l'alimentazione delle lattifere) non sempre controllabili.

Analisi sensoriale

Indagine conoscitiva di un prodotto alimentare attraverso i cinque sensi o organi del corpo umano (vista, olfatto, gusto, udito e tatto).

Aroma

L'insieme dei principi odorosi e dei profumi di una sostanza, percepibili attraverso la retrofazione: aroma lattico, vegetale, fruttato, floreale, spezzato, animale e altri.

Battitura

Operazione dell'esperto che tramite un martelletto batte la forma di formaggio per capire le caratteristiche fisiche. Normalmente è effettuata per i formaggi a pasta dura imperfezioni causate da occhiature o altri difetti della pasta che modificano la compattezza e quindi la risonanza.

Burro

Prodotto ottenuto per centrifuga o sbattimento dalla crema di latte ricavata da affioramento naturale o dalla centrifugazione del latte intero o del siero ottenuto dalla coagulazione del latte.

Butirroso

si dice anche di un formaggio che è morbido come il burro. Caratteristica del bitto fresco.

Cacio

Sinonimo di formaggio.



Cagliata

Massa caseosa che si forma in caldaia a seguito della coagulazione del latte. È co-stituita da caseina, grasso, acqua, sali minerali, vitamine e, in qualche caso, sieroproteine. Si distingue in cagliata acido-presamica (con poco caglio e acidificazione più spinta), presamico-acida e presamica.

Caglio

sinonimo di sostanza (di natura enzimatica) che fa coagulare il latte. Per “caglio naturale” si indica un coagulante di origine animale (ottenuto dai prestomaci di vitello, capretto o agnello, ancora in fase di lattazione). Può essere liquido, in pasta o in polvere. Vi è anche caglio di origine vegetale, microbica o fungina (*Mucor pusillis* o da *Mucor Miehei*).

Caldaia

Recipiente in acciaio o rame nel quale viene posto il latte per la lavorazione sino all'estrazione della cagliata. Viene riscaldato a fuoco diretto, con il vapore, oppure con acqua calda. Le caldaie possono essere del tipo emisferico o cilindrico, a fondo arrotondato, oppure polivalenti, ovvero macchine utilizzate per fare formaggio e ricotta, ma anche per pastorizzare il latte.

Cappatura

Copertura della crosta con olio o sostanze diverse al fine di renderla più impermeabile e meno soggetta alle screpolature.

Carotatore (tassellatore)

Tecnica-test dell'operatore caseario che consiste nell'estrazione dalla forma di formaggio di una parte della pasta dall'aspetto allungato, come di carota. Per tale operazione è necessario l'utilizzo di un attrezzo in acciaio, il “carotatore”.

Caseina

Proteina del latte sensibile all'azione del caglio e il componente principale della cagliata.

Casera (caseificio, casello)

Fabbricato dove si produce il formaggio. Nei caseifici dotati di più locali la casera è il magazzino di stagionatura.

Centrifugazione

Si usa per la separazione della panna dal latte o dal siero. Questi ultimi passano in una centrifuga, o separatore, che, in base al principio della forza centrifuga, separa i componenti in base al diverso peso specifico.

Coagulazione

La fase, fondamentale nella produzione del formaggio, in cui, grazie all'azione di molti fattori (acidità, temperatura, sali minerali presenti nel latte, aggiunta di caglio) si verifica la trasformazione del latte da liquido a gelatinoso.

Coagulazione lattica o acida

Coagulazione del latte che avviene senza caglio o coagulante, ma solo per azione dell'acidificazione del latte stesso.

Coagulazione presamica

Coagulazione del latte che avviene per l'aggiunta di caglio.

Colore

Della pasta di un formaggio e della crosta. Per la crosta, il colore è variabile in funzione della stagionatura, dell'ambiente in cui è rimasto e anche dei trattamenti subiti. Per la pasta, il colore può variare in funzione del latte utilizzato (la pecora e la capra non assimilano il betacarotene, quindi la pasta è sempre bianca), dell'alimentazione delle lattifere e del tempo di stagionatura. Il colore può essere bianco, avorio, paglierino, marrone...

Colostro

Liquido secreto dalla mammella nei primi giorni dopo il parto. Essenziale al lattante per il suo alto valore nutritivo, non è utilizzabile per la caseificazione.

Consistenza

Insieme delle sensazioni che emergono dalla masticazione del formaggio: durezza, adesività e altre sensazioni tattili.

Consorzio di tutela

Organismo che controlla, gestisce e promuove il formaggio D.O.P.

Crosta

Parte esterna tipica di formaggi a pasta molle, semidura e dura. Può essere edibile (consumabile) o non edibile (quando trattata con conservanti).

Deformabilità

Facilità del formaggio, una volta in bocca per essere degustato, a deformarsi in maniera progressiva o a ritirarsi prima di rompersi.

Disciplinare

Documento che riporta le normative D.O.P. approvate, nonché la descrizione della tecnologia casearia da adottare per produrre un determinato tipo di formaggio. I formaggi D.O.P., I.G.P. e S.T.G. sono dotati obbligatoriamente di un disciplinare.

D.O.P.

Denominazione d'Origine Protetta (prevista dalla regolamentazione CE).



Durezza

Resistenza che oppone il formaggio a un piccolo spostamento delle mascelle quando viene masticato.

Edibile

Si riferisce alla crosta del formaggio, ovvero consumabile. Non è tale quando trattato con paraffina e conservanti (antibiotici).

Elasticità

Attitudine di un campione di formaggio che si sta assaggiando a recuperare il suo spessore iniziale dopo essere stato compresso e deformato.

Enzima

Sostanza organica complessa di natura proteica che favorisce determinate reazioni chimiche. Forniscono enzimi: il latte, il caglio e i microorganismi. Il latte contiene naturalmente decine di diversi di enzimi, molti di essi hanno notevole importanza tecnologica. Altri enzimi sono prodotti dai batteri caseari o che contaminano il latte.

Equilibrio

L'espressione del rapporto tra le varie sensazioni organolettiche percepite all'assaggio di un formaggio: più questo rapporto è armonico, più il formaggio è organoletticamente equilibrato.

Erborinatura

Formazione, durante la maturazione, di striature e chiazze di color verde o blu nella pasta del formaggio, per opera delle muffe del genere *Penicillium roqueforti*. La muffa può essere aggiunta nel latte prima della lavorazione (sotto forma di spore fungine) o può colonizzare spontaneamente il formaggio favorita dalle forature (appositamente praticate) o dalle discontinuità della pasta (come nello Strachitunt).

Estrazione

Operazione con la quale si raccoglie la pasta del formaggio sul fondo della caldaia per essere posta nelle fuscelle o nelle fascere. Può essere eseguita con un telo (fatto passare sul fondo della caldaia), con le mani, con recipienti.

Etichettatura

L'insieme delle diciture applicate, sull'involucro esterno, che riportano le caratteristiche essenziali del prodotto. Deve riportare la ragione sociale dell'azienda produttrice, la località di produzione e la data di scadenza. A volte può riportare gli ingredienti, la composizione centesimale e il valore calorico (etichetta nutrizionale) oltre a notizie sulla modalità di conservazione.

Facce (o piatti)

I due piani che costituiscono la superficie di appoggio nelle forme dei formaggi. Possono essere convesse, piane o concave e, spesso, presentano il marchio di origine o l'etichetta.

Fascera

Apposita fascia flessibile, fissa o regolabile, in materiali vari (metallo, legno, teflon), nella quale si pone la pasta appena estratta dalla caldaia per dare la forma al formaggio. Viene stretta con una corda per adattarsi alla quantità di cagliata e per facilitare lo spurgo del siero.

Fascera marchiante

Apposita fascera che lascia impresso, nello scaldo del formaggio, il nome e i dati normativi del prodotto. Attrezzo esclusivo di molti formaggi DOP. In alcuni casi utilizzata per contrassegnare il singolo produttore o alpeggio (Bitto storico).

Fermenti lattici

Terminologia inesatta ma ancora in uso per indicare i batteri lattici; fanno parte degli starter (vedi). Batteri di grande interesse caseario poiché favoriscono l'acidificazione e la maturazione del latte e della cagliata. Caratterizzano le proprietà organolettiche dei formaggi in quanto intervengono nelle fermentazioni a carico del lattosio e di altri componenti fondamentali del latte.

Fessurazione

Distacco orizzontale della pasta di un formaggio. Può formare piccole o grandi fessure.

Filatura

Operazione che si effettua immergendo la pasta del formaggio, acidificata in modo opportuno, in acqua a 85-90° C per ottenere formaggi del tipo "a pasta filata" (Provolone).

Fioritura

Particolare della crosta di alcuni formaggi dove si sviluppano muffe del tipo *Penicillium Candidum*. Solitamente la crosta è edibile.

Formaggio fresco

Sono "formaggi freschi" quelli senza crosta che possono essere consumati subito, che devono essere mantenuti refrigerati sino al consumo e con scadenza non superiore al mese. Molto ricchi di fermenti lattici vivi.

Foratura

Operazione tecnologica che consiste nel forare le forme, ancora immature, dei formaggi erborinati per favorire lo sviluppo delle muffe verdi.

Formaggi duri

Così chiamati per la consistenza dura della pasta e della crosta.

Formaggi freschi

Quelli che non prevedono la fase di stagionatura. Devono essere consumati prima possibile (si veda fresco).



Formaggi molli

Formaggi a consistenza tenera. Sono molli i “freschi” e quelli a breve stagionatura.

Formaggi semiduri

Con pasta e crosta semidure. Di consistenza intermedia tra i molli e i duri.

Formaggio

Definizione generica per indicare un prodotto della coagulazione del latte.

Formaggio di grana

Formaggio caratterizzato da un tipo di struttura e consistenza granulosa (il formaggio non va tagliato ma staccato a scaglie). Quando è stato possibile nel testo si è utilizzato questo termine in alternativa a quello di “Grana”.

Forma

Aspetto esteriore di un formaggio, riconducibile a una figura geometrica solida, cilindrica, oppure a tronco, di cono, parallelepipedo, a salame, a pera.

Formatura

Azione che avviene con l'estrazione della pasta dalla caldaia per essere immessa nelle fucelle o nelle fascere dove prenda la forma definitiva del formaggio. A volte la formatura viene fatta dal casaro con le mani (paste filate). È l'operazione che conferisce al formaggio la sua forma tipica.

Friabilità

Attitudine del formaggio a sgretolarsi in frammenti minuti.

Galattosio

Zucchero semplice che, assieme al glucosio, forma il lattosio.

Gessatura (calcinatura)

A volte è considerato un difetto nella pasta del formaggio, in quanto causata da un'eccessiva acidificazione della pasta in lavorazione. Spesso, invece, è un pregio del formaggio. Come nel caso del Taleggio DOP. La si riconosce in quanto è bianca, friabile come il gesso.

Glucosio

Zucchero semplice che, assieme al galattosio, forma il lattosio.

Gonfiore

Difetto dei formaggi per produzione di gas da parte dei microrganismi. Si distingue un gonfiore precoce, che si manifesta nelle prime fasi della maturazione (causato da batteri Coli aerogenes, e un gonfiore tardivo, a stagionatura avanzata (causato da batteri sporigeni del genere Clostridium).

Grasso (crema o panna)

Costituente fondamentale del latte, nel quale si trova in forma di globuli in emulsione e avvolti da una membrana ricca di fosfolipidi e vitamine. Il suo contenuto determina una classificazione dei formaggi: magri (meno del 20%), semigrassi (tra 20 e 42 %) e grassi (oltre il 42%). Contribuisce in maniera fondamentale all'aroma e al sapore del formaggio. I formaggi ottenuti da latte di animali al pascolo o alimentati con foraggio verde sono ricchi di grassi “buoni” (acidi grassi insaturi, in particolare Omega-3) con azione protettiva e preventiva rispetto a diverse patologie.

Grotte

Ambienti naturali dotati di particolari condizioni di umidità che favoriscono la stagionatura di certi tipi di formaggi.

Irrancidimento

Alterazione del formaggio a carico della parte grassa. Può essere dovuta all'azione della luce, dei metalli, dei batteri, dell'aria ecc.; si manifesta con la comparsa di odore e di sapore sgradevoli. Sono maggiormente soggetti all'irrancidimento i formaggi ricchi di acidi grassi insaturi.

Insilato

Alimento per il bestiame costituito da cereali, generalmente mais, raccolti prima della completa maturazione, trinciati e conservati in silos per l'alimentazione invernale. Può comportare la presenza di spore di Clostridi (batteri attivi in assenza di ossigeno) nel latte e quindi nel formaggio causando il grave difetto del gonfiore tardivo. La cattiva conservazione degli insilati (e dei foraggi “fasciati”, ovvero balle sigillate con un film plastico) comporta anche altri di gusto.

Inoculo

Azione che si riferisce all'inserimento di spore di microrganismi nel latte per favorire la formazione delle croste fiorite o l'erborinatura.

Innesto (vedi starter)

Ircino

Odore animale che identifica la capra.

Lacrima

Goccia ben visibile all'interno dell'occhiatura. Tipica nel Panerone di Lodi, ma anche di altri formaggi. Presente raramente anche nel Grana Padano.



Lattasi.

Enzima che permette la digestione del lattosio, trasformandolo in glucosio e galattosio. I formaggi freschi contengono ancora lattosio e possono provocare intolleranza nei consumatori che non riescono a produrre la lattasi.

Latte

Escreto dell'animale mammifero in lattazione. Materia prima fondamentale per la fabbricazione del formaggio (di vacca, bufala, capra, pecora).

Latte crudo

Latte che, dopo la mungitura, non subisce alcun trattamento termico. Se possiede caratteristiche idonee quando utilizzato per la caseificazione consente di ottenere i migliori risultati qualitativi. Oggi anche alcune industrie hanno introdotto linee di produzione a latte crudo. Il Grana padano è da sempre realizzato solo con latte crudo anche grazie alla diminuzione di carica batterica che si realizza mediante l'affioramento naturale del grasso per la parziale scrematura.

Latte parzialmente scremato

Latte al quale è stato tolto il grasso in modo parziale per ottenere formaggi dal contenuto lipidico compreso tra il 20 e il 42% della sostanza secca.

Latte scremato

Latte al quale è stato tolto completamente il grasso per ottenere formaggi dal contenuto lipidico inferiore al 20% della sostanza secca.

Latticino

Termine generico che può indicare tutti i prodotti a base di latte. Nel testo, si è applicato questo termine ai soli prodotti ottenuti senza l'impiego di caglio.

Lattoinnesto

Latte che, acidificato in modo naturale, viene inoculato in caldaia prima dell'innesto del caglio. Ricco di fermenti lattici naturali, acidifica il latte stesso. Viene aggiunto in caldaia con lo stesso scopo degli starter selezionati ovvero per avviare l'acidificazione e ridurre il rischio di insorgenza di difetti nel formaggio. Con il vantaggio che il lattoinnesto è composto da una microflora "selvatica" con forte biodiversità, il che favorisce le caratteristiche organolettiche del prodotto.

Latte pastorizzato

Latte che subisce un trattamento termico (riscaldamento a 72°C per 15 secondi) seguito da un repentino raffreddamento. Un processo che permette, di eliminare la carica batterica del latte e di eliminare batteri anticaseari e patogeni. Vengono però eliminati anche quelli "buoni" e necessari per la caseificazione il che costringe ad aggiungere colture selezionate con poche specie di batteri lattici (di qui un certo "appiattimento" del gusto dei formaggi a latte pastorizzato)

Latte termizzato

Latte che normalmente, dopo la mungitura, subisce un trattamento termico (63°C per 10 minuti per esempio) che permette di eliminare parte della carica batterica del latte, solitamente quella definita "anticasearia".

Latte vaccino

Latte di vacca. Quando si parla di latte senza alcun riferimento alla lattifera che lo ha prodotto, è sempre da considerarsi vaccino.

Lattosio

Zucchero (composto dagli zuccheri semplici glucosio e galattosio) presente nel latte. Viene trasformato dai batteri lattici in acido lattico. È presente nei formaggi freschi e a breve stagionatura e non in quelli a media e lunga maturazione. È scisso dalla lattasi.

Lieviti

Funghi microscopici che, assieme alle muffe, rientrano nella classe degli Eumiceti. Si trovano nei lattici fermentati e nei formaggi dove generalmente svolgono una funzione utile.

Lira

Attrezzo del casaro in acciaio (lamine e fili saldati su un telaio a cui è fissato un manico) che serve a rompere la cagliata. Si chiama così perché ricorda lo strumento musicale.

Lipolisi

La scissione dei grassi per opera dell'enzima lipasi (che deriva dal caglio o dai microrganismi). È un processo utile per la maturazione e lo sviluppo di complessità di gusto; dannoso se eccessivo e porta all'irrancidimento

Malga

Normalmente sinonimo di alpeggio, però a volte indica i solo fabbricati e non l'insieme di pascoli e fabbricati.

Marezzatura

Il disegno di muffe verdi, blu, verdi o grigie che emerge sul taglio di una forma erborinata.

Maturazione

Risultato finale a seguito di vari fenomeni chimici e fisici (perdita di acqua, lipolisi, proteolisi, glicolisi) che intervengono sulla cagliata determinando aroma e gusto del formaggio, ma anche aspetto esteriore e interiore (pasta) dello stesso. È fondamentale la temperatura e l'umidità dei locali nei quali i formaggi vengono messi a maturare.



Maturazione centripeta

Tipo di maturazione per cui il formaggio matura prima vicino alla crosta e poi via via negli strati sottostanti. Proceede quindi dall'esterno all'interno (tipica del Quartirolo lombardo e dello Stracchino all'antica).

Microstruttura (tessitura)

Percezione delle particelle di tipo sabbioso, granuloso, grossolano, durante la masticazione di un campione di formaggio.

Monticazione

Sinonimo di alpeggio (o estivazione)

Patina batterica

Detta anche morchia. Efflorescenza che si crea sulla crosta formaggi a crosta lavata. Deriva da un'azione microbiologica (micrococchi, batteri). La sua consistenza è umida, appiccicosa. Tipiche le patine di colore rossastro.

Microrganismi

Organismi che misurano circa un millesimo di millimetro, non sono visibili a occhio nudo ma solo al microscopio. Vengono suddivisi in: batteri, lieviti, muffe, virus. Sotto il profilo funzionale si distinguono in protecnologici, (che favoriscono la resa e la qualità casearia) probiotici (favorevoli alla salute del consumatore), alterativi (causa di difetti del formaggio), patogeni (potenziale causa di patologie anche gravi). Sotto quello fisiologico in psicrofili (che si sviluppano anche a temperatura di refrigerazione) mesofili (che si sviluppano a 25-45°C), termofili (a 40-50°) e sporigeni (che resistono in quiescenza alle condizioni più avverse rivestendosi di una capsula resistentissima).

Mosca

Insetto alato (dittero) che deposita le uova nel formaggio: da queste nascono le larve, ovvero i cosiddetti "vermi". I formaggi coi vermi oggi sono proibiti per motivi igienico sanitari. Le larve, se ancora vive, possono danneggiare la mucosa gastrica causa gli uncini di cui è dotato il loro apparato boccale.

Muffe

Microfunghi sia utili sia dannosi, che si trovano negli alimenti. Sono utili quelle dei formaggi a crosta fiorita e a pasta erborinata. Le muffe vivono come saprofiti sostanze organiche, formando coi loro corpi fruttiferi un'efflorescenza a volte polverosa, bianca, grigia, verde o nera.

Mungitura

Operazione mediante la quale viene provocata la totale del latte dalla mammella di animali lattiferi. Può essere a mano o a macchina e comunque in tempi molto brevi.

Munta

Sinonimo di mungitura. Si distingue in mattutina o serale.

Munta calda

Dicesi della lavorazione del latte lavorato immediatamente dopo la mungitura con moderato riscaldamento o anche aggiungendo il caglio al latte senza neppure riscaldarlo (come avveniva per lo Stracchino quando lavorato in primavera-estate).

Occhiatura

Presenza di soluzioni di continuità della pasta di alcuni formaggi (i "buchi"); possono avere forma rotonda od ovale; di dimensioni diverse a seconda del tipo di formaggio. L'occhiatura è una delle caratteristiche più importanti che differenziano formaggi a latte crudo e a latte pastorizzato e/o con aggiunta di starter. Nei formaggi del secondo tipo l'occhiatura è spesso assente o estremamente scarsa. La presenza di occhiatura è indice della più intensa e varia attività fermentativa dei formaggi a latte crudo che, se controllata, arricchisce il prodotto di gusti e aromi assenti nei formaggi a latte pastorizzato.

Pasta cruda

Formaggi che non vengono sottoposti a semicottura o cottura (Taleggio, Stracchino all'antica, Quartirolo lombardo, Gorgonzola, Stracchitunt, Agri di Valtorta sono formaggi a pasta cruda, Grana padano, Bitto, Formai de Mut a pasta cotta, Provolone Valpadana a pasta filata). Da non confondersi con i formaggi "a latte crudo".

Pasta del formaggio

Materia derivante dalla coagulazione del latte e dallo spurgo della pasta in lavorazione.

Pasta gessata

Particolare pasta del formaggio che si presenta bianca e friabile, generata dall'alta acidità della pasta messa in stufatura. La presenza di pasta tendente al gessato al centro è caratteristica dello stracchino tradizionale.

Pasta lavata

Si definiscono così i formaggi per i quali è previsto un trattamento della pasta con acqua calda e sale (ciò determina una diminuzione dell'acidità).

Pastorizzazione (o pasteurizzazione)

Trattamento termico del latte che permette l'inattivazione dei microrganismi potenzialmente patogeni eventualmente presenti. La pastorizzazione del latte impone l'aggiunta degli starter dal momento che insieme ai patogeni distrugge anche la microflora necessaria alla trasformazione del latte in formaggio.

Pelle

Specifico tipo di superficie esterna tipica di alcuni formaggi a pasta molle e a pasta filata.



Pelo di gatto

Fioritura appariscente alla superficie del formaggio con muffa grigia da attribuire al genere *Mucor*. Difetto nei formaggi a crosta fiorita bianca (Brie) contribuisce alla maturazione nel Taleggio e nello Stracchino all'antica.

Penicillium

Muffa che s'innesta nel latte in fase di produzione del formaggio o che si sviluppa in modo naturale (formaggi erborinati, anche le muffe esterne al formaggio (croste fiorite). Forma prima un micelio vegetativo incolore, poi sporifica conferendo colore bianco (*P. caseicolum*) oppure verde-azzurro (*P. roquefortii*) al formaggio

Persistenza

Definisce la durata della sensazione retrofattiva durante l'assaggio di un formaggio. La sua valutazione deve prescindere dal gusto (dolce, salato, acido e amaro) e dalle sensazioni trigeminali come il piccante e l'astringente.

Pezzatura

Dimensione e peso di una forma di formaggio

Placca di caseina

Contrassegno realizzato in caseina (proteina del latte) da applicare all'esterno del formaggio per indicare con inchiostro alimentare i numeri per il controllo di filiera. Obbligatorio per formaggi con crosta dura, specie Dop.

Precipitazione

Sinonimo di coagulazione; tale termine viene usato, per esempio, per indicare il fenomeno chimico-fisico, che avviene quando le sieroproteine, per azione acido-termica, precipitano dando origine alla Ricotta.

Presa

Il tempo che intercorre tra l'aggiunta di caglio e la formazione del primo fiocco del coagulo.

Pressatura

Operazione effettuata a mano o con presse meccaniche o mediante applicazione di pesi per tempi da un ora a ventiquattro ore al fine di far fuoriuscire il più possibile il siero prima che si formi la crosta.

Propionici

Batteri che si trovano nei formaggi tipo Emmental e che producono una caratteristica occhiatura. In altri formaggi (come quelli tipici bergamaschi) essa costituisce un difetto. Il formaggio assume sapore dolce ma si perde la complessità organolettica.

Proteine

Composti azotati di natura eterogenea che si possono raggruppare in due grandi gruppi: le caseine e le sieroproteine. Costituenti fondamentali del latte, le loro proprietà funzionali ne determinano le principali caratteristiche tecnologiche.

Proteolisi

Processo determinante nella maturazione e relativo alle proteine del formaggio: si basa sulla scissione delle proteine in sostanze azotate più semplici (peptoni, peptidi aminoacidi) la proteolisi spinta nel formaggio eccessivamente maturo porta alla formazione di ammoniac (odore pungente caratteristico) e di ammine (dannose per la salute).

Resa

Rendimento del latte in formaggio durante la trasformazione casearia. Si esprime in percentuale.

Retrogusto

Insieme delle impressioni gustative che si registrano in bocca dopo avere inghiottito il formaggio. Si valuta in funzione della qualità e della durata della percezione.

Retroolfazione

Insieme delle impressioni olfattive che si registrano in bocca dopo aver ingerito il formaggio.

Ricotta (mascherpa)

Latticino ricavato dal siero residuo della lavorazione del formaggio. Ad esso può essere aggiunto del latte intero (caprino nel caso del Bitto storico).

Rotella

Asta dov'è fissata una rotella di legno o di plastica o di acciaio. Si utilizza per agitare il latte o la cagliata in seguito alla rottura.

Rottura della cagliata

Azione meccanica che riduce la cagliata in piccole parti o granuli di dimensione variabile, in funzione del tipo di formaggio da produrre. Favorisce la separazione delle sostanze solide dall'acqua, ovvero lo spurgo del siero. Si effettua con strumenti a taglio.

Salamoia

Soluzione acquosa concentrata di un sale, in genere cloruro di sodio nella quale per periodi più o meno lunghi sono immerse le forme di formaggio. Utilizzata per formaggio a crosta dura in alternativa alla salagione a secco, più laboriosa (deve essere ripetuta per diverse volte) ma in grado di garantire un miglior controllo dell'assorbimento del sale.



Salatura (salagione)

Aggiunta di sale da cucina nel formaggio. L'azione del sale nel formaggio è conservante, antisettica e osmotica, influenza il sapore del formaggio. Può essere effettuata a secco, per immersione in salamoia (acqua e sale), o per aggiunta diretta di sale al latte o alla cagliata.

Sapore

Sensazione offerta dall'apparato gustativo, prodotta a seguito dell'immissione in bocca di una sostanza alimentare. Sapore dolce, amaro, salato, acido.

Scaglia

Pezzo di formaggio a pasta dura a forma di scheggia che tende a distaccarsi. Tipico dei formaggi a pasta grana ma anche di quelli a lungo invecchiamento (Bitto, Formai de Mut)

Scalere

Scaffali utilizzati nella casera, sui quali i formaggi sono posti a maturare. Possono essere di legno o metallo.

Scalzo (corona)

Parete della forma, può essere diritto, convesso o concavo. Tipico del Bitto e del Branzi lo scalzo concavo.

Scotta

Liquido che rimane dopo aver prodotto la Ricotta.

Scrematura

Operazione mediante la quale si separa una parte del grasso dal latte. Avviene per affioramento naturale o per centrifugazione.

Semicottura

Trattamento termico della cagliata effettuato in caldaia a temperature di circa 45-48 °C per 10-20 minuti.

Sfaglia

Tagli paralleli nella pasta del formaggio provocati da eccessiva acidificazione.

Siero

Residuo liquido della lavorazione del formaggio di colore giallo verde. Contiene acqua, proteine, grasso, lattosio e sali minerali.

Sieroinnesto

Coltura lattica (coltura di fermenti lattici naturali) utilizzata per acidificare il latte. Si ottiene dall'acidificazione naturale del siero ed è utilizzata per accelerare il processo di caseificazione (utilizzato normalmente nel Grana Padano).

Sineresi (o spurgo)

Processo durante il quale la cagliata o la pasta del formaggio espellono il siero in essi contenuto. Può essere naturale o indotta.

Sieroproteine

Proteine che non precipitano con l'azione del caglio e che rimangono in soluzione colloidale nel siero. Sono la base della flocculazione della ricotta.

Silter (pronuncia Hilter)

Termine bergamasco e bresciano per indicare le cantine (spesso a volta) per la stagionatura del formaggio.

Solubilità

Sensazione che si sviluppa quando il campione di formaggio che si assaggia fonde molto rapidamente attraverso la salivazione.

Sostanza secca

È il residuo secco del formaggio dopo aver tolto l'acqua in esso contenuto (riferimento utile per confrontare – ai fini nutrizionali - il reale contenuto di grasso e proteine di formaggi con diversa umidità, quali quelli "freschi" e "stagiunati").

Sottovuoto

Confezione di plastica usata per le porzioni di formaggio vendute al consumatore. Protegge il formaggio dall'ossidazione e dal deterioramento. La vitalità del formaggio sottovuoto viene rallentata ma non fermata.

Spannarola

Piatto di acciaio o di alluminio con o senza manico con il quale, prima di usare la lira o lo spino, si rompe e si rivolta delicatamente la cagliata. Impiegato anche per raccogliere la panna affiorata dal quale deriva il nome.

Spersoi o spersore

Tavolo di legno inclinato sul quale vengono poste le forme tolte dalla caldaia per favorire lo spurgo del siero.

Spillatura

Operazione dell'esperto che utilizza uno spillo, solitamente di acciaio inox. Si effettua forando il formaggio e, estratto lo spillo, se ne annusa l'odore per valutare il formaggio.

Spino

Attrezzo in acciaio a forma cilindrica (cipolla) composto da tante lamelle taglienti che serve per tagliare la cagliata. Il suo utilizzo si dice spinatura.



Sporigeni

Batteri che vanno incontro alla sporificazione. Sono particolarmente resistenti ai trattamenti termici. Causa di gonfiore tardivo nei formaggi prodotti con latte di animali alimentati con insilati.

Stagionatura

Fase terminale della produzione. Determina le condizioni finali del formaggio ed è indispensabile nei "formaggi stagionati" per consentire loro di assumere le proprie caratteristiche. Avviene in locali appositi (cantine, grotte, ecc.) o in celle a temperatura e umidità controllate. La stagionatura può essere breve (qualche settimana), media (meno di sei mesi), lunga (anche anni). I formaggi freschi possono essere consumati senza stagionatura.

Stampi

Di plastica, acciaio inox o legno. Contenitori forati dove si colloca la cagliata fresca al fine di consentire lo spurgo del siero e la messa in forma. Possono essere a bicchiere, cilindrici, quadrati. Tipici quelli di legno dello stracchino tradizionale con scomparti quadrati.

Starter

Culture di batteri aggiunte al latte in caldaia per avviare il processo fermentativo

Stufatura

Operazione di mantenimento in caldo (20-22°C) che si effettua, in particolare per i formaggi a pasta molle, dopo l'estrazione della pasta. Adatta per un'ottimale azione microbiologica, influenza lo spurgo e la maturazione del formaggio.

Tal quale

Termine utilizzato per esprimere la composizione chimica di un formaggio sulla totalità dei suoi componenti (non tiene conto della quantità di acqua presente).

Tavolo spersore (spersoio)

Tavolo o banco inclinato con basse sponde e un gocciolatoio terminale, solitamente in acciaio inox o in legno, utilizzato per appoggiare le fucelle o le fascere piene di pasta del formaggio appena estratta dalla caldaia. Su queste le forme ancora calde spurgano il siero che viene raccolto e riutilizzato.

Telo di lino o di canapa (patta)

Utilizzato per l'estrazione della pasta dalla caldaia.

Termizzazione

Trattamento termico sul latte crudo meno drastico della pastorizzazione della durata di alcuni minuti a una temperatura compresa tra 57° e 68°C.

Termofili, microrganismi

Presentano un optimum di temperatura di crescita che va dai 40 ai 45 °C.

Tessitura

Caratteristica fisica della pasta del formaggio.

Tirosina

Amminoacidi trasformati che si presentano sotto forma di cristalli (piccole macchie bianche alla superficie del formaggio stagionato).

Toelettatura

Operazione di pulitura della crosta che può essere eseguita durante o al termine della stagionatura.

Unghia (o sottocrosta)

Parte del formaggio immediatamente sotto la crosta, dal colore più intenso e dal gusto più pronunciato. Può essere fine, media e spessa. Se spessa rappresenta sempre un difetto.

Zafferano

Un tempo era aggiunto al Branzi. Tutt'ora utilizzato per alcuni formaggi bresciani, il Ragusano, ecc..

Zangola

Macchina per ottenere il burro dalla panna. Può essere a centrifuga o a sbattimento.
