

Acquisto e conservazione

Se l'acquisto viene effettuato in rivendite, presso i banchi di ambulanti, mercatini, negozi annessi alle aziende agricole quando possibile assaggiate – come da antico uso – il formaggio che desiderate acquistare. Nell'ambito di queste modalità di vendita potete assumere anche informazioni sulla provenienza, la stagionalità dei prodotti e accettare consigli. Quando il banconiere è preparato potete fare lo stesso anche al supermercato. Per gli acquisti di prodotto confezionato o porzionato presso il punto vendita ci si deve affidare alla conoscenza del produttore (se indicato sulla confezione), sull'aspetto, o sulle precedenti esperienze di acquisto. Tutte le informazioni in etichetta sono utili (prendere nota della scadenza indicata innanzitutto).

Andar per formaggi artigianali o... al supermercato

Acquistate la quantità di formaggio che siete in grado di conservare in modo adeguato tenendo conto delle caratteristiche del formaggio e del ritmo di consumo. Questo vale soprattutto per la vendita diretta presso produttori non facilmente raggiungibili dal luogo di residenza. Se siete degli appassionati di formaggio e vi piace "andar per formaggi" potete considerare un acquisto di quantità più elevate destinare a far partecipi delle vostre scoperte gli amici e i parenti (evitando di metterli in imbarazzo donando forme intere se non dispongono di locali idonei).

Quando vi recate presso un produttore artigianale tenete in considerazione il fatto che il punto vendita può essere soggetto a limitazioni degli orari di apertura. Spesso in una piccola azienda chi segue la caseificazione e/o la vendita ha anche altre mansioni. Cercate quindi di informarvi per non tornare a casa a mani vuote. A volte, però, basta una telefonata o suonare un campanello. In alpeggio l'acquisto diretto può regalare soddisfazioni uniche (la mascherpa d'alpe o il fiurù si trovano acquistano quasi esclusivamente dal produttore) però va tenuto conto che non ci sono orari di vendita come in un negozio. Gli alpeggiatori dopo il pasto di mezzogiorno si concedono una breve pausa e non è il caso di disturbarli per acquistare due etti di formaggio. Verso le 16-16.30 poi si preparano già per la mungitura serale. Negli alpeggi con più "stazioni" l'alpeggiatore può non trovarsi dove pensate di trovarlo. La casera dove viene conservato il formaggio non è sempre la stessa dove viene lavorato il latte. A volte il prodotto viene portato regolarmente a valle e la vendita diretta avviene presso l'azienda di fondovalle. Per tutte queste ragioni laddove possibile è bene informarsi con una telefonata (per i produttori di Formai de Mut, di Bitto e Bitto storico abbiamo riportato i contatti) [link].

Nella vendita diretta, specie dove non avviene in un locale attrezzato con banco frigo, bilance elettroniche ecc. è auspicabile acquistare i formaggi di media -piccola pezzatura senza porzionarli o acquistandone una metà (es. stracchini, formaggelle). Se il punto vendita è attrezzato conviene far mettere sotto vuoto i formaggi duri e semi-duri (quelli molli vengono danneggiati dal vuoto). In questo modo, si prolunga la conservabilità del formaggio, si evita che posto in frigorifero assorba odori indesiderati o si essichi. Va tenuto presente che la messa sotto vuoto estende la conservazione ma, privato della crosta, un formaggio – anche stagionato – non si conserva che per qualche settimana. Nel caso dei formaggi semi-duri o non troppo molli si possono mettere sotto vuoto pezzi interi. La messa sotto vuoto è necessaria quando si è lontani da casa se si vuole arrivare con un prodotto non alterato. Se siete innamorati di un formaggio molle consumatelo sul posto. A volte con pic-nic a base di buon pane (possibilmente prodotto con pasta madre), una bottiglia di vino e del formaggio (usando moderazione se ci si deve rimettere in viaggio) si ottengono grandi soddisfazioni.

Ogni formaggio richiede specifiche attenzioni

I formaggi freschi a breve maturazione ma anche quelli a crosta fiorita, a crosta lavata ed erborinati devono di necessità essere conservati nel frigorifero. Tra i formaggi freschi alcuni resistono sino a due settimane. Quelli più "delicati" (crescenza, caprini, ricotta fresca, mozzarella, mascherpone) non possono essere conservati che per pochi giorni dal momento che modificano rapidamente le loro caratteristiche (acidificazione, essiccazione). Delicatissimo è il Panterone, un formaggio che, non a caso, si consuma solo in inverno. Va consumato molto rapidamente per il particolare tipo di lavorazione (che non prevede salagione). L'uso di pellicola plastica è indispensabile per la buona conservazione della maggior parte dei formaggi tranne che nel caso di prodotti molto freschi che spurgano ancora siero e che vengono adeguatamente conservati nelle loro confezioni o in contenitori chiusi). La pellicola plastica oltre ad impedire che il formaggio essichi e assorba odori indesiderabili provenienti dagli altri cibi contenuti nel frigorifero (pericolose le cipolle tagliate) serve ad evitare lo sviluppo di muffe superficiali (le muffe hanno bisogno di ossigeno e la riduzione delle sacche d'aria ne rallenta la formazione). Il film di alluminio aderisce meno bene e non è sigillante come il film plastico. Se tutti i formaggi devono essere difesi dagli odori estranei alcuni sono a loro volta fortemente odoriferi. Si tratta dei formaggi a crosta lavata o ed erborinati che devono essere con ancora più cura avvolti nella pellicola di pvc o, meglio, in contenitori chiusi. Tutti i formaggi a crosta umida vanno "arieggiati" una volta al giorno per evitare eccesso di umidità e fermentazioni anomale.

Sia i formaggi acquistati porzionati che interi possono andare incontro – anche nonostante le attenzioni - a crescita di muffe fungine superficiali, feltri (come il cosiddetto pelo di gatto dato da muffe del genere Mucor), patine. Se lo sviluppo è superficiale è sufficiente eliminare la porzione interessata. A volte, però, se l'alterazione interessa anche buona parte della pasta (specie quando le muffe si sviluppano all'intero di "occhi" anomali) è necessario eliminare il prodotto o buona parte di esso. Nei formaggi duri acquistati a forme intere si può intervenire raschiando la superficie per prevenire l'ulteriore sviluppo delle muffe. Acquisendo una certa esperienza è possibile anche intervenire con acqua e sale, acqua e aceto, olio. Ma a questo punto si diventa... affinatori. Va fatta attenzione a non confondere con un difetto su cui intervenire al presenza di muffe che in certi contesti sono "buone". Così il *Geotrichum lactis* o *candidum* detta anche "pelle di rospo" che si sviluppa in particolare sui formaggi di capra a coagulazione lattica. La pelle raggrinzisce e il sottocrosta cremifica (e il formaggio diventa molto più interessante da gustare).



Se avete una cantina...

Se per i formaggi molli non c'è alternativa al frigorifero per quelli duri e semiduri disponendo di un ambiente fresco (10-15°C) poco illuminato, areato, dotato di discreta umidità è possibile collocarvi le forme intere e praticare una più o meno lunga stagionatura casalinga. Vanno evitate le cantine sporche, con eccessive correnti d'aria, con presenza di odori indesiderati. Il locale per questo scopo non dovrebbe contenere altri alimenti. Se la stagionatura dei formaggi diventa una prassi abituale è necessario disporre di assi di legno, pulirle e disinfettarle accuratamente (con il vapore). I formaggi vanno puliti, rivoltati e controllati. Ovviamente meno se sono già molto stagionati e la crosta è dura. I nemici principali del formaggio stagionato sono acari e mosche del formaggio (*Piophilidae*). Gli acari si combattono con la pulizia e disinfezione delle assi, la mosca applicando reti anti-mosta alle finestre e porte.

Nella maggior parte dei casi, però, le piccole forme di formaggi duri o semiduri – in assenza dei requisiti di un locale adatto – vengono conservati in frigorifero.

Se non si inizia subito a consumare il prodotto sarebbe bene, se non è stato messo sotto vuoto all'origine, dotarsi di un apparecchietto casalingo per la bisogna. Formaggelle, caciotte, piccole forme di formaggio collocate in frigorifero sono a rischio spaccature della crosta per bassa umidità. Il problema è meno sentito nei moderni frigoriferi no frost. Ad ogni buon conto è bene avvolgere il formaggio – mantenuto nella zona meno fredda del frigorifero – con un panno inumidito con acqua, salamoia o vino. Quando si taglia la superficie esposta deve essere protetta con il film plastico mentre va ricordato che la crosta deve poter “respirare”. Per formaggi di non grande pregio (escludendo sempre le croste fiorite e gli erborinati) si può anche prevedere il congelamento. Se il formaggio è di pezzatura tale da determinare una surgelazione ed un scongelamento troppo lenti è bene tagliare il formaggio a fette prima di congelarlo chiuso in sacchetti da congelatore sigillati. Ricordiamo che anche in freezer i cibi assumono odori. Ricordiamo anche che il congelamento blocca le attività microbiologiche ma non i processi chimico-fisici come l'ossidazione. Il che significa che un alimento congelato come il formaggio ricco di grassi e, spesso, di grassi insaturi, suscettibili all'ossidazione può subire una grave alterazione del gusto (assumendo gusti sgradevoli meta
