Ma il formaggio, dove lo metto !?

Qualche giorno fa sono stata sgridata per aver messo il formaggio in frigorifero.

“Cinzia, il formaggio non va messo in frigorifero! Va tenuto fuori, e alla giusta temperatura.” Facile a dirsi! Mica tutti hanno la dispensa o la cantina!

A questo punto mi son chiesta: “Ma il formaggio, dove lo metto !?”

Per sciogliere i miei dubbi, l'unica è stata contattare il mio Maestro Assaggiatore di formaggi, Paolo Leone. Laureato in Scienze della Produzione Animale e Ricercatore ed esperto divulgatore della cultura dell'alimentazione, son certa chiarirà la questione.

A lui la parola...

Dunque Cinzia, ti spiego. Innanzitutto dipende dal formaggio.

- In linea generale ti posso dire che:
 - a) va tenuto in frigorifero,
 - b) va avvolto in una carta o in una pellicola,
 - c) va posto nella parte più bassa,
 - d) va conservato preferibilmente in una scatola (ce ne sono di plastica con coperchi forati),
 - e) va tenuto per poco tempo,
 - f) va pulito bene prima del consumo nel caso ci fossero muffe,
 - g) prima di rimetterlo in frigorifero cambiando eventualmente la carta/pellicola,
 - h) va fatta attenzione all'umidità, eliminando nel caso

le eventuali gocce di condensa.

Le variabili sono la temperatura e l'umidità del frigorifero, se è ventilato o meno...

Il parmigiano può essere avvolto in un canovaccio umido ma attenzione a controllare l'umidità del panno.

Usare taglieri diversi per i formaggi a crosta lavata (formaggi sulla cui superficie si effettuano spugnature e lavaggi con salamoie), e a crosta fiorita (crosta che si forma in seguito al trattamento con muffe speciali), per evitare contaminazioni successive durante la conservazione.

Cinzia, ovviamente sono consigli dispensati senza pretesa di esprimere la Summa delle conoscenze scientifiche.

Certo che si Paolo, e sai, voglio concludere con un proverbio milanese che la dice lunga...

In milanese si dice: "La buca l'è minga straca, se la sa nò de vaca"

La bocca non è mai stanca se prima non ha il sapore del formaggio ☐