

La degustazione

Un piccolo percorso alla scoperta dei formaggi

Assaggiare un alimento è un'esperienza che coinvolge tutti i sensi, occorre dunque mettersi in un atteggiamento il più possibile ricettivo ed abituare il nostro cervello ad avere memoria delle nostre esperienze passate. In questo modo, ogni nuovo assaggio deve essere un momento non solo di conoscenza di quel singolo alimento, ma un arricchimento per futuri momenti degustativi.

Se tutto ciò vale per gli alimenti in generale, per alcuni di essi assume un valore di particolare importanza. Vi sono alimenti infatti che, per il loro aspetto fisico, la loro composizione e per gli elementi organolettici che li distinguono, si prestano particolarmente e forse più di altri a rendere il momento della loro degustazione come un'esperienza unica e di continua ricerca, oltre che di appagamento.

Tra questi alimenti la nostra mente va sicuramente al vino, così come ai formaggi.

Cerchiamo quindi di capire come ed in che modo i nostri sensi sono coinvolti nell'esperienza degustativa.

Si è accennato prima che sono coinvolti tutti i sensi, anche quelli che, apparentemente, possono sembrare poco o per nulla influenti durante un assaggio. Sicuramente alcuni partecipano più di altri a farci costruire un quadro d'insieme del formaggio che stiamo assaggiando, ma è importante affidarsi a tutte le nostre percezioni sensoriali.

Tra i cinque sensi, l'**udito** può apparire come lontano e che poco ha a che fare con le tecniche di assaggio e degustazione. Forse però a tutti sarà capitato di assistere, dal vivo o durante qualche trasmissione televisiva, a quei tecnici che battono dei colpi di martelletto a forme di Parmigiano Reggiano per capirne la qualità. Certo, questa è una fase riservata a pochi esperti, ma che ci fa capire come anche l'udito può entrar a far parte a pieno titolo tra i sensi legati a riconoscere e distinguere un buon formaggio da un altro. Ma non è tutto; l'udito lo utilizziamo anche durante la masticazione, attraverso i suoni che emette e che arrivano al cervello, contribuendo così a fornirci informazioni importanti sulla struttura dei formaggi. Importante poi che durante la fase di assaggio ci astraiano dal contesto in cui siamo, e sicuramente a questo contribuisce un ambiente calmo e poco rumoroso. Anche in questo caso l'udito svolge il suo ruolo importante ai fini della concentrazione.

Altro senso importante è la **vista**. Esso è tra i primi, oltre all'olfatto, che ci invia dei segnali. Possiamo infatti paragonare i nostri occhi a delle macchine fotografiche o videocamere che ci forniscono molte utili informazioni. Tra i vari aspetti vanno sicuramente identificati la forma dei formaggi, la pezzatura, lo stato ed il colore della crosta, elementi che ci possono dare un'indicazione sul tempo di stagionatore del formaggio.

Importante, ed assume sempre maggior rilievo, notare la presenza di marchi e contrassegni delle Denominazioni d'Origine, oltre che conoscere il logo dell'azienda di produzione. Una volta esaminata la parte esterna di un formaggio, la vista riveste un ruolo importante anche nell'esaminare la parte interna, quindi il colore della pasta, la presenza di occhiature o di spaccature, lo spessore di crosta e sottocrosta.

Un altro dei cinque sensi coinvolti nel processo degustativo è il **tatto**, in particolar attraverso il contatto con i polpastrelli delle nostre dita. In questo caso avremo una vera e propria percezione fisica del pezzo di formaggio che ci accingiamo a degustare. Potremmo pertanto trovarci di fronte a formaggi di particolare durezza, più o meno deformabili o elastici. O ancora, se la superficie è liscia o rugosa, il grado di untuosità e di umidità. Ricordiamo poi che il tatto è fondamentale al casaro, che prima della rottura, tocca sempre la cagliata per valutarne la consistenza e la cottura.

Proseguendo nell'analisi dei sensi arriviamo all'**olfatto**. Questo rappresenta forse quello che necessita di maggior allenamento in quanto spesso si fa fatica a realizzare o ad avvicinarci al reale odore del formaggio. L'esame olfattivo va dunque condotto con estrema concentrazione. Si annusa il formaggio per pochi secondi e si cerca di scomporlo in odori semplici. Si può ripetere l'operazione, ma comunque annusando sempre per pochi secondi, dopodiché non riusciremo a percepire oltre. Tra i primi aspetti che si valutano, vi è l'intensità dell'odore del formaggio e successivamente la componente lattica. Potremmo sentire odori riconducibili al latte, al burro, allo yogurt. Questi si sentono particolarmente per i formaggi freschi. Si procede poi cercando di esaminare la presenza di eventuali altri odori, che potremmo ricondurre ad aromi di tipo vegetale come erba, fieno, ecc., aromi di tipo animale, di stalla, di brodo di carne, ecc. o ancora odori fruttati.

Esistono al riguardo delle classificazioni degli odori note anche come ruote dei descrittori, che possono essere un utile strumento per ordinare le sensazioni olfattive registrate nelle degustazioni.

Siamo così giunti al **gusto** che, attraverso l'organo della lingua, ci invia moltissime informazioni sensoriali, sia di sapore che tattili. La superficie della lingua è infatti ricoperta di recettori nervosi in grado di riconoscere i sapori. Durante la fase della masticazione, si cercheranno quindi di individuare le varie sensazioni che possono essere più o meno presenti, quali il dolce, salato, acido, amaro, piccante, astringente. Può essere utile ripetere anche più di una volta l'assaggio, meglio se con piccoli pezzi, cercando di esaminare anche la persistenza del gusto dopo aver deglutito.

Abbiamo esaminato così, in maniera molto sintetica, i sensi ed il modo in cui questi sono coinvolti durante un assaggio. Naturalmente per poter essere in grado di poter descrivere un formaggio ed identificarne le caratteristiche occorrerà sempre sia un addestramento, sia avere dei punti di riferimento forniti dalle nostre precedenti esperienze, tali da permetterci di arrivare a poter esprimere un giudizio obiettivo, ricordandosi però sempre che il gusto è personale, e che ogni volta che ci accingiamo a gustare un nuovo formaggio ci troviamo di fronte ad un prodotto nuovo tutto da scoprire.