

Caratteristiche

Che cos'è il formaggio?

Il formaggio è un latticino che in Svizzera è prodotto in 450 varietà. I diversi tipi di formaggio si distinguono in base ai seguenti criteri:

Tipo di latte

Per la produzione del formaggio viene impiegato prevalentemente latte di mucca. In Svizzera, il latte di capra o di pecora è utilizzato in quantità molto limitata. In altri paesi si producono formaggi anche con latte di bufala, cammella o yak.

A seconda del tipo di formaggio e del processo di lavorazione, si impiega latte crudo o pastorizzato: per il formaggio a pasta dura si utilizza latte crudo «senza silo» (cioè prodotto senza impiegare foraggio insilato in inverno). Per il formaggio a pasta semidura si utilizza latte pastorizzato o crudo. Di regola, formaggio a pasta molle e formaggio fresco sono prodotti con latte pastorizzato. Il latte può essere di produzione convenzionale, integrata o biologica. Di norma, i prodotti di produzione integrata o biologica sono dichiarati come tali sulla confezione.

Tenore di grasso

Nel formaggio, il grasso è presente sotto forma di piccoli globuli e può degradarsi in parte solo in seguito a una cattiva conservazione. A livello internazionale, è uso comune dichiarare il tenore di grasso contenuto in percentuale nella massa asciutta. La proporzione del grasso rispetto alla massa asciutta è costante e indipendente dal tenore d'acqua, che varia con la stagionatura in seguito all'evaporazione dell'acqua stessa. Un esempio: un formaggio a pasta dura con un tenore di grasso dichiarato del 48% nella massa asciutta contiene in effetti circa il 31% di grasso del latte, il 36% di acqua e il 33% di proteine e minerali.

Dal punto di vista del tenore di grasso, il formaggio viene suddiviso nelle seguenti categorie:

- formaggio doppia panna (almeno il 65% di grasso nella massa asciutta)
- formaggio alla panna (55%)
- formaggio grasso (45%)
- formaggio 3/4 grasso (35%)
- formaggio semigrasso (25%)
- formaggio 1/4 grasso (15%)
- formaggio magro (meno del 15%)

Tipo di coagulazione

Esistono due tipi di coagulazione: la coagulazione da caglio e la coagulazione acida. Tutte le varietà di formaggio extraduro, duro e semiduro hanno origine dalla coagulazione da caglio; i formaggi freschi, come la ricotta e il cottage cheese, da una combinazione di coagulazione acida e da caglio.

Tenore d'acqua

Il tenore d'acqua incide notevolmente sulla consistenza, la durata e l'aspetto del formaggio, oltre a influenzare indirettamente anche il gusto.

Il formaggio può essere suddiviso in diverse categorie anche a seconda del tenore d'acqua. Il maggior tenore d'acqua si trova nei formaggi freschi, seguiti dai formaggi a pasta molle e da quelli a pasta semidura. Le varietà che contengono meno acqua in assoluto sono i formaggi a pasta dura ed extradura.



Tipo di maturazione

Il formaggio può maturare in due diversi modi:

- dall'interno all'esterno, come la maggior parte dei formaggi a pasta dura (es. Emmentaler e Sbrinz);
- dall'esterno all'interno, come i formaggi a crosta lavata (Appenzeller) o fiorita (Camembert).
I formaggi erborinati come il Roquefort costituiscono un'eccezione, essendo soggetti contemporaneamente a entrambi i tipi di maturazione.

A seconda del tempo di maturazione e del tenore d'acqua, tutte le varietà di formaggio vengono suddivise nelle seguenti categorie: formaggi freschi, a pasta molle, semidura, dura o extradura. Mentre i formaggi freschi non richiedono stagionatura, quelli a pasta molle necessitano di un periodo che va da una a tre settimane, quelli a pasta semidura di diversi mesi, quelli a pasta dura fino a un anno e quelli a pasta extradura addirittura fino a tre anni.

Aroma

L'aroma del formaggio è determinato dall'odore e dal sapore. Tuttavia, è sulla lingua che esso si avverte in tutta la sua pienezza. Le diverse qualità di formaggio sono caratterizzate da aromi che vengono definiti con termini come dolce, aromatico, maturo, piccante, stagionato e vigoroso.

Le sostanze del formaggio

Ogni formaggio è composto dalle seguenti sostanze:

Proteine

Le proteine sono formate da diversi amminoacidi. L'organismo umano è in grado di produrre autonomamente soltanto dieci degli amminoacidi essenziali; tutti gli altri devono provenire necessariamente dall'alimentazione. Il fabbisogno giornaliero deve essere coperto per il 40% - 50% da proteine di origine animale (formaggio, latte, uova, carne, pesce...) Il formaggio è particolarmente ricco di proteine.

Grasso del latte (cfr. tenore di grasso)

Acqua (cfr. tenore d'acqua)

Sostanze minerali

Il nostro corpo si approvvigiona di sostanze minerali esclusivamente attraverso l'assunzione di alimenti. Anche il formaggio apporta sostanze minerali, soprattutto calcio e fosforo, entrambi importanti per la costruzione dell'apparato scheletrico e della dentatura. Il calcio è indispensabile al processo di coagulazione del sangue e al mantenimento dell'eccitabilità muscolare, e svolge un ruolo importante per quanto riguarda la permeabilità dei capillari e delle membrane cellulari.

Vitamine

Il formaggio contiene diverse vitamine idrosolubili del complesso B ed è particolarmente ricco di vitamine liposolubili come A, D, E e K, nonché di provitamina A (carotene). Quest'ultima conferisce al formaggio e al burro il caratteristico colore giallo.

