

# 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*