

# 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 ☐