Il formaggio

Tecniche di lavorazione e classificazione dei formaggi.

Il formaggio è il prodotto ottenuto dalla coagulazione acida o presamica del latte intero, parzialmente o totalmente scremato, della crema di latte, con l'aggiunta di sale.

Per ottenere il formaggio, il latte viene riscaldato a 25-33 °C e successivamente si aggiunge il caglio, un composto enzimatico estratto dallo stomaco dei mammiferi lattanti oppure di origine vegetale, ricavato dal fiore del cardo. Un tempo veniva utilizzato come caglio anche il lattice ricavato dal taglio delle parti verdi dell'albero del fico. In alternativa al caglio, alcune produzioni prevedono la formazione della cagliata mediante precipitazione acida, conseguenza dell'attività metabolica di batteri lattici naturalmente presenti nel latte (se non pastorizzato) o aggiunti per avviare il processo di coagulazione.

Il caglio è in grado di scindere in molti frammenti la caseina presente nel latte, e di far quindi coagulare le particelle della massa grassa non più solubile nell'acqua, che precipitano sul fondo formando una massa pastosa detta cagliata.

In Italia si producono circa cinquecento tipi diversi di formaggio, molti dei quali sono tutelati dal marchio DOP. Essi possono essere classificati:

***IN BASE AL TIPO DI LATTE :**

***IN BASE ALLA CONSISTENZA DELLA PASTA**

***IN BASE ALLA LAVORAZIONE**

***IN BASE AL TEMPO DI MATURAZIONE E STAGIONATURA**

Autore: Claudia Catini