



# Sommario

---

1

Pagine 6-39

---

## LE ORIGINI DEL FORMAGGIO: STORIA E PRODUZIONE

*Ritorno alle origini, e alla fattoria, per affrontare tutti i passaggi della produzione del formaggio e per comprenderne la classificazione in undici famiglie distinte.*

2

Pagine 40-191

---

## I FORMAGGI DEL MONDO

*Troverete i marchi europei (DOP, IGP, STG) insieme a una selezione di formaggi provenienti da tutto il mondo, per un totale di oltre quattrocento formaggi da scoprire o riscoprire!*

3

Pagine 192-233

---

## TERROIR E TERRITORI

*Da dove vengono precisamente i formaggi descritti nel secondo capitolo?  
E quali sono le aree geografiche di produzione dei prodotti a marchio?  
Partiamo per un giro del mondo del formaggio, in venti mappe!*

4

Pagine 234-261

---

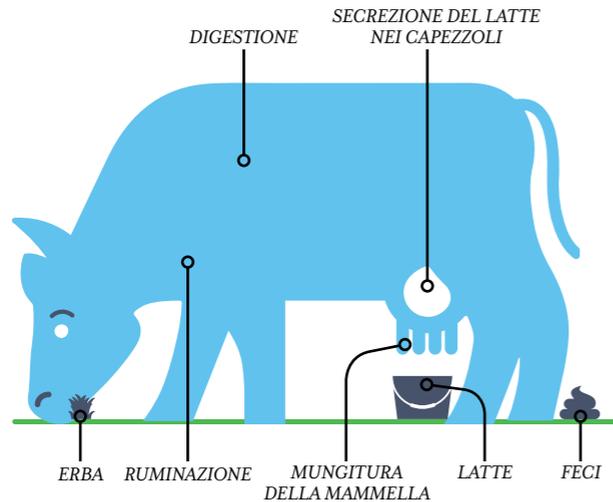
## LA DEGUSTAZIONE

*Da dove vengono il sapore, l'odore e la texture. Quando e come apprezzare il formaggio. Quali abbinamenti preferire secondo le varie tipologie. Come preparare piatti classici oppure originali. Ecco svelati tutti i segreti della degustazione.*

Il latte è un elemento fondamentale, senza non c'è formaggio! Del resto, il legame tra questi due prodotti è tale che sono stati protetti da un decreto in Francia (1988) e da un regolamento nell'Unione Europea (2007). Ma che cos'è esattamente il latte?

## L'ORIGINE DEL LATTE

Il latte è prodotto da ruminanti quali la pecora, la capra, la vacca o la bufala. Ma come fanno questi animali a trasformare in latte l'erba che brucano?



Il latte si forma nei lobuli (sorta di piccole "sacche") all'interno di ogni capezzolo (quattro nelle mammelle della vacche e delle bufale, due nelle pecore e nelle capre). Queste "sacche" sono alimentate dal sangue, che successivamente viene trasformato da alcune cellule in una miscela di lattosio, materia grassa, minerali, vitamine e acqua: il latte. Quando queste piccole "sacche" sono piene, vanno a riempire una cavità più grande detta cisterna del latte. Il liquido esce poi dalla mammella sotto l'azione del piccolo del ruminante o dell'allevatore, il quale può mungere il latte manualmente o mediante mungitrice meccanica.



## LA LEGGE È LEGGE

In Francia, la denominazione "formaggio" spetta a un "prodotto fermentato e non, ottenuto mediante coagulazione del latte, della panna o di una loro combinazione, cui segue lo spurgo" (decreto n. 2007-628, 27 aprile 2007).

Nell'Unione Europea, la denominazione "formaggio" è destinata a "prodotti derivati esclusivamente dal latte, fermo restando che si possono aggiungere sostanze necessarie alla caseificazione, purché tali sostanze non siano usate allo scopo di sostituire, in tutto o in parte, uno dei componenti del latte" (regolamento n.1234-2007 del 22 ottobre 2007).

Quindi un "formaggio artificiale", un "formaggio analogo" o un "sostituto del formaggio", spesso usati dalle industrie nei piatti pronti o destinati al consumo dei vegani, non si possono chiamare semplicemente "formaggi".

## COMPOSIZIONE DEL LATTE

Ecco cosa contiene il latte appena munto:

87%  
d'acqua

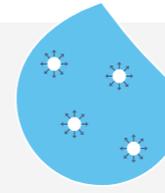
13%  
di materia secca,

suddivisa in:



Quindi, quando acquistate un formaggio, essenzialmente comprate acqua! Più si prolunga la stagionatura, più il tenore d'acqua diminuisce.

**LO SAPEVATE CHE**  
per produrre 1 l di latte, la mammella della vacca deve filtrare 400 l di sangue?

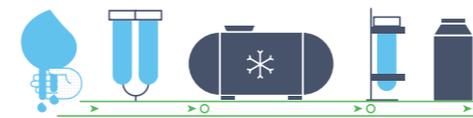


## PERCHÉ IL LATTE È BIANCO?

Il latte è costituito prevalentemente da molta acqua e da poche sostanze (lipidi, glucidi, proteine) che non sono dissolte, ma rimangono in sospensione sotto forma di particelle solide invisibili. Quando un raggio luminoso attraversa il latte, queste particelle riflettono la luce in ogni direzione, rifrangendola. E dal momento che le particelle non assorbono

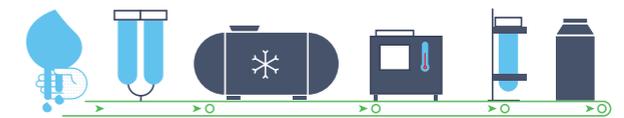
alcun colore, la luce rifratta è bianca. Ecco perché il latte è bianco. Ed è per lo stesso motivo che il latte intero, quello parzialmente scremato e quello scremato non hanno lo stesso colore, perché il tenore di materia grassa è diverso. Un latte scremato, meno grasso, sarà leggermente azzurrigno. La conclusione è che più un latte è ricco di materia grassa, più è bianco!

## I DIVERSI TRATTAMENTI TERMICI DEL LATTE



### LATTE CRUDO

È un latte che non ha subito alcun trattamento termico superiore a 40°C, mantenendo così inalterati i microrganismi responsabili del sapore. Di conseguenza, il formaggio a latte crudo sarà più saporito degli altri formaggi.



### LATTE MICROFILTRATO

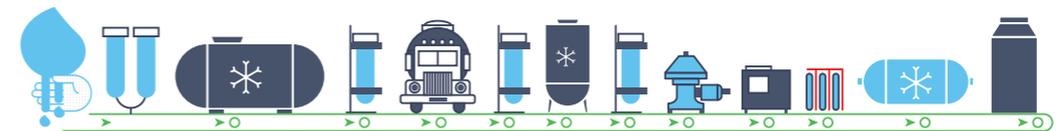
Si conserva più a lungo rispetto al latte crudo e il suo sapore è più pronunciato rispetto al latte pastorizzato. Ma è un procedimento costoso, e nella maggior parte dei casi è usato dalle industrie per produrre i loro formaggi.



### LATTE TERMIZZATO

Il latte viene scaldato per 15 secondi a una temperatura compresa tra 57°C e 68°C, con lo scopo di distruggere alcuni agenti patogeni, preservando le qualità organolettiche del

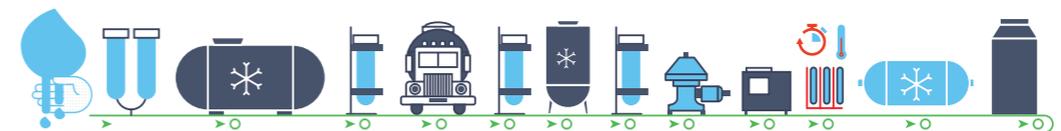
prodotto. Da un punto di vista del sapore, i formaggi prodotti con il latte termizzato si collocano tra quelli a latte crudo e quelli a latte pastorizzato.



### LATTE PASTORIZZATO

Il latte viene scaldato per una quindicina di secondi tra 72°C e 85°C, e in questo modo si distrugge buona parte dei microrganismi responsabili del sapore e della texture.

Si perde oltre il 90% della flora iniziale. Da un punto di vista del sapore, l'effetto ricercato è un prodotto più stabile dal sapore più neutro, più condiviso da tutti, meno caratterizzato dal "terroir".



### LATTE STERILIZZATO

Il latte viene scaldato da 2 a 5 secondi tra 140°C e 150°C. È il procedimento definito UHT (ultra high temperature). Si

uccidono tutti i microrganismi, quindi è molto difficile (se non impossibile) fare un formaggio con questo tipo di latte!

## 03 PASTE MOLLI A CROSTA NATURALE

Una famiglia molto caprina! A eccezione del banon, tutti questi formaggi sono cagliate lattiche la cui caratteristica principale è la nota acida che offrono al palato. Per apprezzarli al meglio, è preferibile degustarli tra marzo e ottobre, anche se oggi sono prodotti tutto l'anno.

### AGATE (Canada, Québec)



**Latte** | Latte di capra pastorizzato

**Dimensione** | Diametro: da 4 a 5 cm; altezza: da 3 a 4 cm

**Peso** | 60 g

**Materia grassa** | 22%

Cartina: pagg. 230-231

Produrre questo formaggio è Aagje Denys, di origine belga, stabilitasi nel Québec nel 2004. Nella sua fattoria si pratica un'agricoltura biologica e si applicano gli stessi principi alla lavorazione dei formaggi.

L'agate è un formaggio con una consistenza omogenea e fondente. La crosta, sottile e morbida, presenta piccole macchie blu in alcuni punti.

Al palato, prevalgono le note caprine che tuttavia regalano



un bell'equilibrio senza rivelarsi mai troppo forti.

### BANON (Francia, Provenza-Alpi-Costa Azzurra)



**Latte** | Latte di capra crudo

**Dimensione** | Diametro: da 7,5 a 8,5 cm; altezza: da 2 a 3 cm

**Peso** | Da 90 a 110 g

**Materia grassa** | 21%

Cartina: pagg. 200-201

Formaggio simbolo della Provenza, al quale si fa riferimento per la prima volta in un documento del 1270 nei paesi di Banon e di Saint-Christol. Affinato al punto giusto, questo piccolo caprino dalle tinte brunastre

e beige ha una consistenza fondente e cremosa. Al naso dominano l'odore caprino e le note di sottobosco. In bocca, i tannini della foglia esaltano la tipicità del latte di capra con la sua caratteristica acidità.



Il formaggio può essere immerso nell'acquavite di vino o di vinaccia, prima di essere avvolto nelle foglie secche di castagno, appositamente reidratate mediante tre tecniche: due prevedono l'uso di acqua bollente con aceto (5%) o senza, e una con acqua (non bollente) e aceto (5%).

### BIJOU (Stati Uniti, Vermont)



**Latte** | Latte di capra pastorizzato

**Dimensione** | Diametro: 5 cm; altezza: 3 cm

**Peso** | 40 g

**Materia grassa** | 22%

Cartina: pagg. 230-231

Piccolo caprino semiduro, con una crosta vellutata (presenza del fungo *Geotrichum*) fondente come una mousse, questo formaggio offre tutta la freschezza del latte di capra, caratterizzato da note tipicamente acidule. Il Bijou ha ricevuto numerosi premi in occasione di concorsi di degustazione di formaggi negli Stati Uniti.

### BONDE DE GÂTINE (Francia, Nuova Aquitania)



**Latte** | Latte di capra crudo

**Dimensione** | Diametro: da 5 a 6 cm; altezza: da 5 a 6 cm

**Peso** | Da 140 a 160 g

**Materia grassa** | 22%

Cartina: pagg. 204-205

Questo formaggio alla cenere, prodotto nel paese di Gâtine (Poitou-Charentes), offre un bel sottocrosta burroso (quel bordo appena sotto la crosta che assomiglia al burro) e un cuore bianco, gessoso e fondente al tempo stesso. A fine degustazione, le note caprine si uniscono a sapori salini, aciduli e delicatamente nocciolati. La sua forma ricorda il tappo usato per chiudere le botti, da cui prende il nome.



### BONNE BOUCHE (Stati Uniti, Vermont)



**Latte** | Latte di capra pastorizzato

**Dimensione** | Diametro: 10 cm; altezza: 3 cm

**Peso** | 200 g

**Materia grassa** | 22%

Cartina: pagg. 230-231



Questo formaggio alla cenere ricorda quelli della Turenna, sia per il colore sia per la consistenza o il gusto. Al palato, s'intrecciano sapori caprini, di nocchie e di latte. Per rendere la crosta più vellutata e invitante, il produttore spolvera la superficie con il fungo *Geotrichum*. Il risultato è un sottile strato vellutato dai riflessi grigio-blu.

## COMTÉ (Francia, Borgogna-Franca Contea, Alvernia-Rodano-Alpi)



**Latte** | Latte di vacca crudo  
**Dimensione** | Diametro: da 55 a 75 cm; altezza: da 8 a 13 cm  
**Peso** | Da 32 a 45 kg  
**Materia grassa** | 34%

Cartina: pagg. 198-199



Le prime testimonianze scritte legate a questo formaggio parlano delle "fructeries" (oggi "fruitières", caseifici) dove venivano prodotti formaggi di grandi dimensioni. Questi documenti consistono in sei scritti che risalgono al 1264 e al 1280 e attestano l'attività casearia nei comuni di Déservillers e di Lievier. Nelle "fruitières" era conferito il latte proveniente da fattorie diverse, al fine

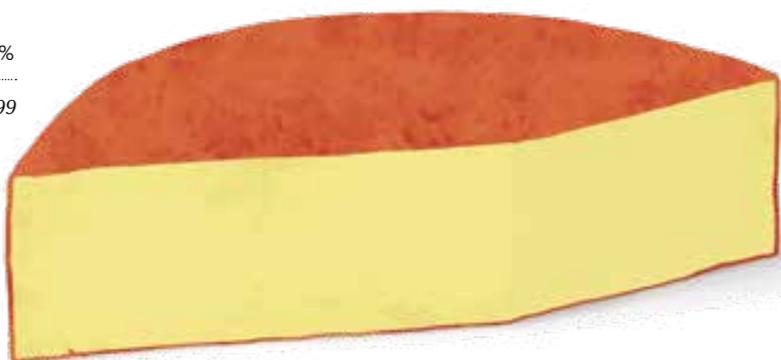
di produrre formaggi voluminosi e massicci in grado di superare gli inverni rigidi per nutrire le famiglie. In definitiva, queste "fruitières" sono le prime latterie sociali. La comunità ha la priorità sull'individuo... La crosta di questo formaggio, leggermente granulosa, va dal beige chiaro al marrone. La pasta, liscia, è di colore avorio tendente al crema, o al giallo paglierino. La texture è fondente e delicata. Secondo la stagionatura, la pasta grassa emana in bocca sapori di burro, di panna, di erbe, di frutta secca, di fiori e di cuoio. Prima di lasciare il locale di affinamento, intorno allo scalzo viene apposta una fascia di marcatura. Se è verde significa che il comté rispetta tutti i criteri del disciplinare di produzione della DOP. Altrimenti la fascia è rosso mattone, e in questo caso il formaggio è declassato e deve essere venduto a un prezzo inferiore rispetto a un comté "vert".

## DENT DU CHAT (Francia, Alvernia-Rodano-Alpi)



**Latte** | Latte di vacca crudo  
**Dimensione** | Diametro: 50 cm; altezza: 15 cm  
**Peso** | 40 kg  
**Materia grassa** | 30%

Cartina: pagg. 198-199



Il dent du chat è un grande formaggio savoiaro prodotto ai piedi del massiccio omonimo nella latteria sociale di Yenne. La crosta va dal rosa chiaro al beige, mentre la pasta varia dal giallo chiaro al

paglierino, con una texture burrosa e fondente. Al palato il dent du chat (chiamato anche "meule de Savoie") è fruttato, dolce e delicatamente lattico. La comparsa di una punta salina chiude e vivacizza la degustazione.

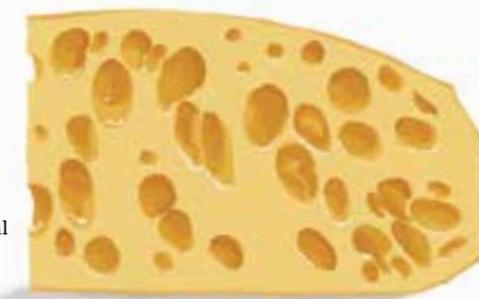
## EMMENTAL DE SAVOIE (Francia, Alvernia-Rodano-Alpi)



**Latte** | Latte di vacca crudo  
**Dimensione** | Diametro: da 72 a 80 cm; altezza: da 14 (parte bassa dello scalzo) a 32 cm (parte alta)  
**Peso** | 60 kg minimo  
**Materia grassa** | 34%

Cartina: pagg. 198-199

Questo formaggio massiccio e bombato presenta una crosta giallo-bruna abbastanza spessa, che nasconde una pasta omogenea, soda e morbida. L'occhiatura abbondante varia dalla dimensione di ciliegie a quella di noci. In bocca è un formaggio latteo, dolce, fruttato e acidulo. I famosi buchi dell'emmental (che sia svizzero, tedesco o francese) sono dovuti al passaggio del formaggio in un locale di affinamento caldo.



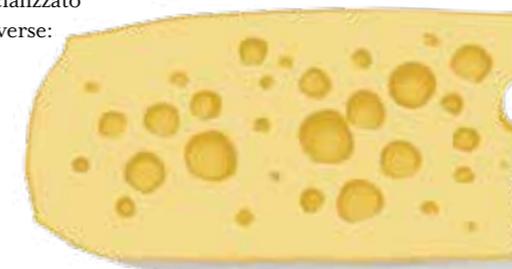
## EMMENTALER (Svizzera, Berna, Argovia, Glarona, Lucerna, Svitto, Soletta, San Gallo, Turgovia, Zugo, Zurigo)



**Latte** | Latte di vacca crudo  
**Dimensione** | Diametro: da 80 a 100 cm; altezza: da 16 (parte bassa dello scalzo) a 27 cm (parte alta)  
**Peso** | Da 75 a 120 kg  
**Materia grassa** | 34%

Cartina: pagg. 222-223

Questo formaggio è commercializzato con quattro stagionature diverse: classico (massimo quattro mesi), riserva (tra quattro e otto mesi), extra (minimo dodici mesi) e di grotta (minimo dodici mesi, più altri sei mesi almeno in una grotta naturale). È un formaggio morbido e fondente, caratterizzato da note di latte, di burro di panna, di erbe fresche.



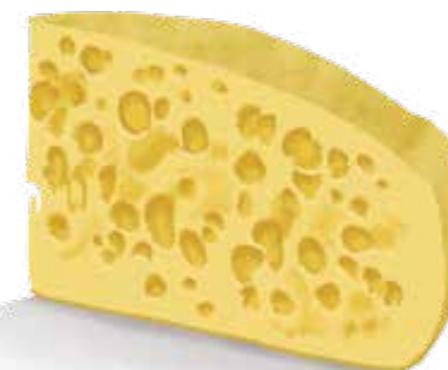
## EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL (Francia, Alvernia-Rodano-Alpi, Borgogna-Franca Contea, Grand Est)



**Latte** | Latte di vacca crudo  
**Dimensione** | Diametro: da 70 a 100 cm; altezza: 14 cm (parte bassa dello scalzo)  
**Peso** | Da 60 a 130 kg  
**Materia grassa** | 33%

Cartina: pagg. 196-201

Questa forma enorme ha una crosta molto bombata che va dal giallo paglierino al bruno chiaro. La pasta gialla e brillante è morbida, fondente, con un'occhiatura abbondante della dimensione di una ciliegia o di una grossa noce. In bocca l'emmental français est-central è lattico, dolce e fruttato. Rispetto a quello della Savoia, è un po' più intenso al palato.



## ROGUE RIVER BLUE (Stati Uniti, Oregon)



**Latte** | Latte di vacca crudo

**Dimensione** | Diametro: 20 cm; altezza 10 cm

**Peso** | 3 kg

**Materia grassa** | 24%

Cartina: pagg. 228-229



**I**l Rogue River Blue è stato il primo formaggio americano di latte crudo a essere esportato in Europa. Prodotto esclusivamente in autunno, viene affinato con foglie di vite immerse nel distillato di pere. Al palato è un'esplosione di aromi che richiamano le spezie, la vaniglia, il cioccolato, la frutta secca e perfino la pancetta affumicata. In bocca la texture è granulosa e fondente.

## ROQUEFORT (Francia, Occitania)



**Latte** | Latte di pecora crudo

**Dimensione** | Diametro: da 19 a 20 cm; altezza: da 8,5 a 11,5 cm

**Peso** | Da 2,5 a 3 kg

**Materia grassa** | 28%

Cartina: pagg. 202-203

**L**a leggenda racconta che per seguire una bella fanciulla, un pastore lasciò una grotta in cui si trovavano il suo gregge e il pasto (pane e cagliata). Al suo ritorno, vide che la cagliata era ammuffita ma che il gusto, sebbene fosse forte, era anche molto buono e rinfrescante. Era nato il roquefort!

Nel IX secolo, sulla via del ritorno da una campagna militare, Carlomagno scopre per caso questo formaggio da un vescovo, al quale chiede di mandargliene due casse all'anno a Aix-la-Chapelle! L'anno 1411 segna una svolta per il roquefort, poiché re Carlo VI concede il monopolio dell'affinamento agli abitanti del villaggio di Roquefort-sur-Soulzon (Aveyron). Questa decisione anticipa il

futuro disciplinare di produzione della DOC, ottenuta nel 1925, secondo cui il roquefort, prodotto con latte di pecora di razza lacaune, deve essere obbligatoriamente affinato nelle grotte di Roquefort-sur-Soulzon, in cui la ventilazione, la temperatura e l'umidità sono idonee a favorire lo sviluppo del *Penicillium roqueforti*. Questa ventilazione naturale proviene dalle faglie nella roccia, dette "fleurines". La maison Carles è l'ultima a produrre il roquefort "all'antica", ossia sviluppando in casa il *Penicillium roqueforti*, dal pane di segale trasformato in polvere, che poi viene incorporata nella cagliata al fine di produrre la muffa.

Di conseguenza questo roquefort è fine, delicato, poco salato, equilibrato, con una bella vivacità al palato. La crosta deve presentarsi pulita, con un colore che va dall'avorio al rosastro.

La pasta, umida, è bianca e particolarmente venata dal *Penicillium roqueforti*. Al naso questo formaggio emana aromi vivaci, tonici e lievemente aciduli. La texture è compatta, fondente e friabile, senza tuttavia sgretolarsi.

Al palato sprigiona sapori ovini pronunciati ma anche una freschezza vivace e un'intensità bene equilibrata.

*Il roquefort è stato il primo formaggio a ottenere il marchio DOC.*



## SHROPSHIRE (Regno Unito, Scozia, Highlands)



**Latte** | Latte di vacca pastorizzato

**Dimensione** | Diametro: 20 cm; altezza: 30 cm

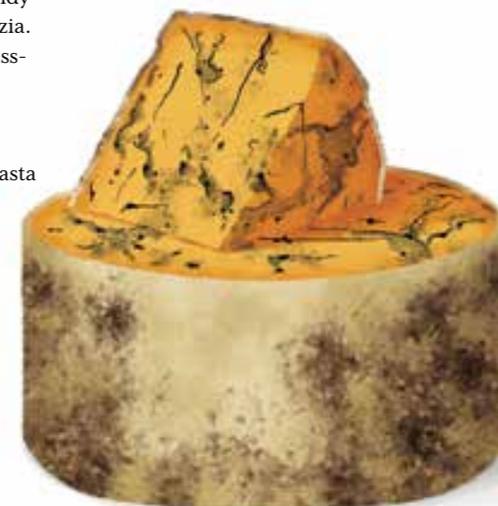
**Peso** | Da 5 a 6 kg

**Materia grassa** | 29%

Cartina: pagg. 216-217

**È** stato creato negli anni '70 da Andy Williamson, a Inverness, in Scozia. All'inizio veniva chiamato "Invernesshire Blue" o "Blue Stuart". Questo formaggio erborinato dal colore aranciato (dovuto all'annatto, un colorante naturale) presenta una pasta omogenea leggermente friabile e un bell'effetto marmorizzato. Al palato la texture fondente è sapida senza risultare pungente, con sapori di panna concentrata e di stalla.

*Contrariamente a ciò che potrebbe suggerire il nome, questo formaggio non è mai stato prodotto nella contea inglese dello Shropshire!*



## SMOKEY OREGON BLUE (Stati Uniti, Oregon)



**Latte** | Latte di vacca crudo

**Dimensione** | Diametro: 20 cm; altezza: 10 cm

**Peso** | 3 kg

**Materia grassa** | 27%

Cartina: pagg. 228-229



**P**rodotto con presame vegetale dalla Rogue Creamery, un'azienda agricola biologica, lo Smokey Oregon Blue è una delle rare paste erborinate al mondo a essere affumicate! Affumicatura che avviene con i gusci delle nocciole. Infatti, nella texture burrosa, note tostate si accompagnano ad aromi di frutta secca tostata e di crème brûlée. Un formaggio sorprendente, e particolarmente goloso!

## STILTON CHEESE (Regno Unito, Inghilterra, Midlands)



**Latte** | Latte di vacca pastorizzato

**Dimensione** | Diametro: 15 cm; altezza: 25 cm

**Peso** | Da 4 a 5 kg

**Materia grassa** | 28%

Cartina: pagg. 216-217

**E**siste in tre varianti: il Blue Stilton, il White Stilton (più giovane) e il Vintage Blue Stilton (oltre quindici settimane di affinamento). La crosta è caratterizzata da una bombatura leggermente bitorzoluta. La texture è fondente, lievemente granulosa e molle. Bene equilibrata, offre sapori burrosi, cremosi e una bella persistenza in bocca. A fine degustazione, viene fuori la freschezza grazie al *Penicillium roqueforti*. Molti intenditori apprezzano questo formaggio accompagnato da un bicchiere di porto.

# ITALIA/NORD

Formaggio

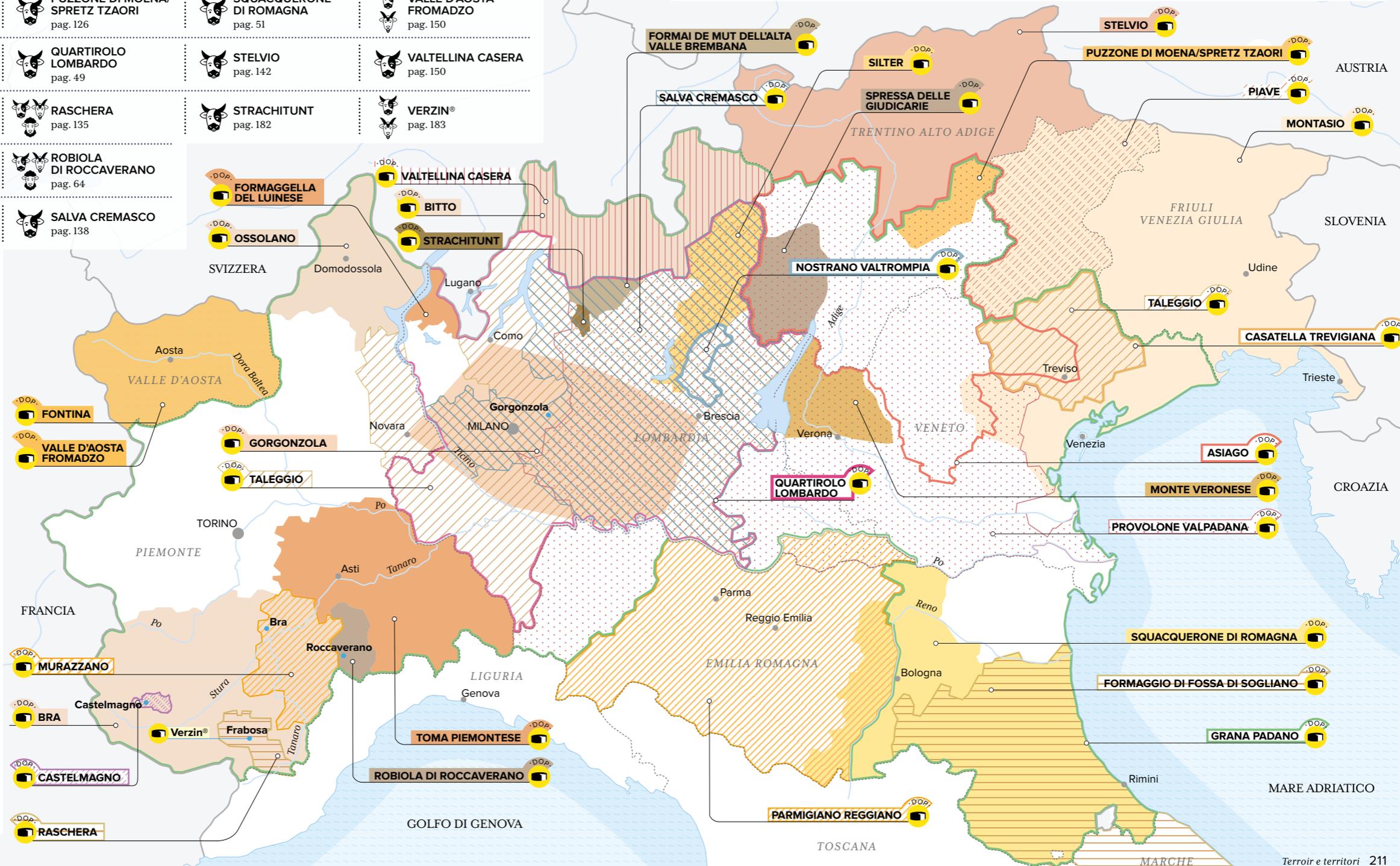
Località

Fiume

REGIONE



<b>ASIAGO</b> pag. 99	<b>PIAVE</b> pag. 125	<b>SILTER</b> pag. 140	<b>TALEGGIO</b> pag. 143
<b>BITTO</b> pag. 155	<b>PROVOLONE VALPADANA</b> pag. 186	<b>SPRESSA DELLE GIUDICARIE</b> pag. 141	<b>TOMA PIEMONTESE</b> pag. 144
<b>BRA</b> pag. 103	<b>PUZZONE DI MOENA/SPRETZ TZAORI</b> pag. 126	<b>SQUACQUERONE DI ROMAGNA</b> pag. 51	<b>VALLE D'AOSTA FROMADZO</b> pag. 150
<b>CASATELLA TREVIGIANA</b> pag. 44	<b>QUARTIROLO LOMBARDO</b> pag. 49	<b>STELVIO</b> pag. 142	<b>VALTELLINA CASERA</b> pag. 150
<b>CASTELMAGNO</b> pag. 172	<b>RASCHERA</b> pag. 135	<b>STRACHITUNT</b> pag. 182	<b>VERZIN®</b> pag. 183
<b>FONTINA</b> pag. 108	<b>ROBIOLA DI ROCCAVERANO</b> pag. 64		
<b>FORMAGGELLA DEL LUINESE</b> pag. 108	<b>SALVA CREMASCO</b> pag. 138		
<b>FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO</b> pag. 109			
<b>FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA</b> pag. 109			
<b>GORGONZOLA</b> pag. 176			
<b>GRANA PADANO</b> pag. 159			
<b>MONTASIO</b> pag. 116			
<b>MONTE VERONESE</b> pag. 117			
<b>MOZZARELLA (STG)</b> pag. 185 PRODOTTA IN TUTTA ITALIA			
<b>MURAZZANO</b> pag. 62			
<b>NOSTRANO VALTROMPIA</b> pag. 119			
<b>OSSOLANO</b> pag. 121			
<b>PARMIGIANO REGGIANO</b> pag. 163			

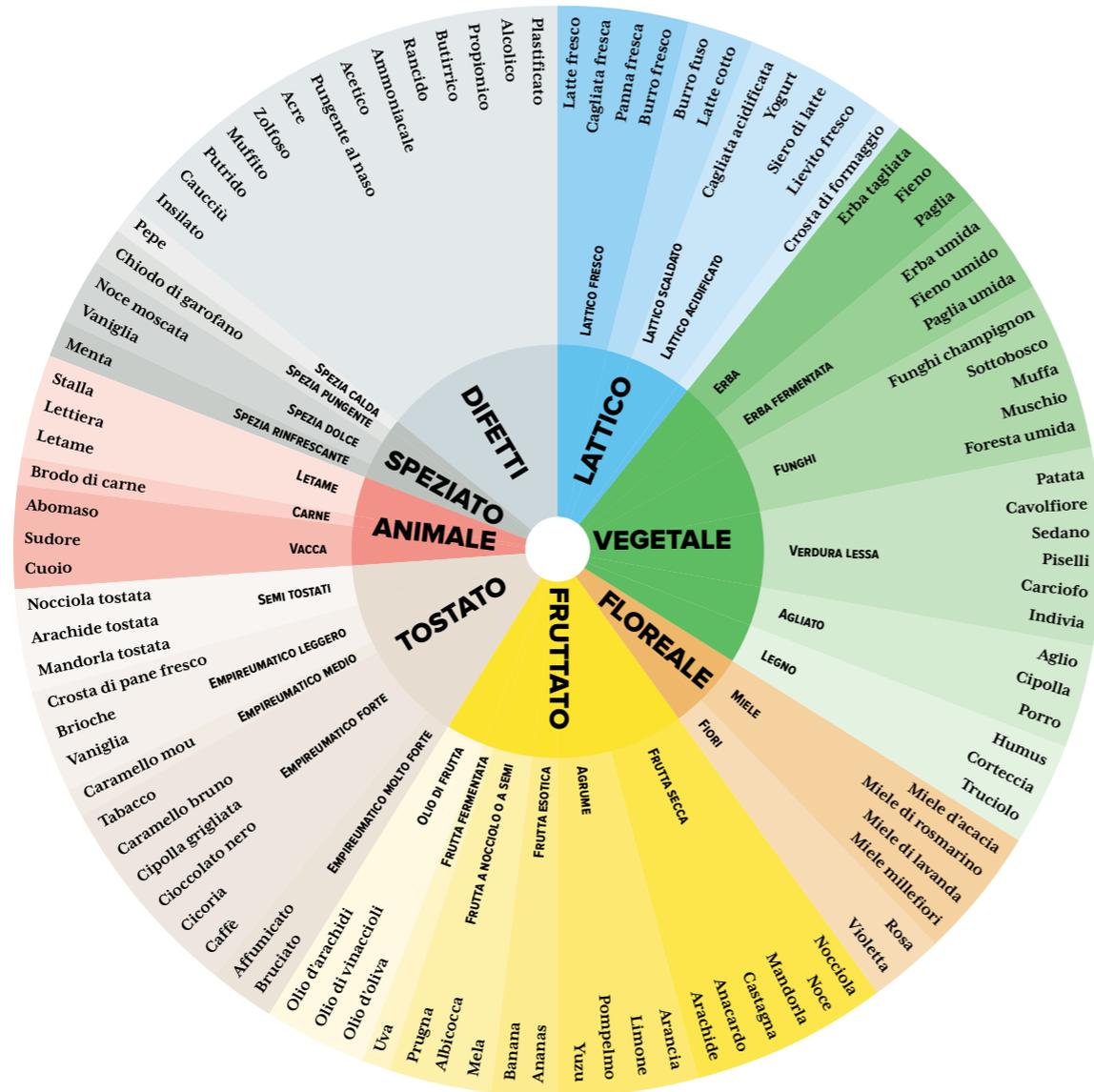


Il formaggio, analogamente al vino, al caffè o alla birra, comporta un apprezzamento sensoriale non solo gustativo ma anche olfattivo, e per farlo è importante che non sia né troppo caldo né troppo freddo. La temperatura ideale è la temperatura ambiente.

## GLI AROMI ALL'OLFATTO

Ognuno di noi possiede una propria esperienza sensoriale olfattiva. Di conseguenza, per lo stesso formaggio, gli aromi percepiti possono differire da una persona all'altra.

Nell'universo del formaggio, si distinguono almeno cento aromi (elenco non esaustivo!), classificabili in otto grandi famiglie.



## PERCHÉ ALCUNI FORMAGGI PUZZANO

Come abbiamo visto, la crosta dei formaggi ospita moltissimi microrganismi (lieviti, batteri, muffe), che entrano in competizione per sopravvivere. A volte, ci sono batteri (come il *Brevibacterium linens*, il fermento del rosso) che producono il metantiolo, un composto di zolfo altamente volatile e con un odore molto forte, che è all'origine degli odori pungenti di alcuni formaggi.

## I SAPORI AL PALATO

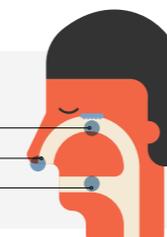
I sapori percepiti dal palato sono cinque: dolce, salato, amaro, acido e umami. Ma che cos'è quest'ultimo? È stato identificato nel 1908 dal professore Kikunae Ikeda, dell'Università Imperiale di Tokyo. Letteralmente, *umami* significa "delizioso" o "saporito". Durante una degustazione, è il sapore che fa dilatare le papille per il piacere e ci fa esclamare un semplice ma sincero "che buono!" L'umami fa salivare e offre una persistenza lunga in bocca. È un sapore che si ritrova nei formaggi affinati alla perfezione, dalla texture compatta e fondente e dal gusto leggermente salato. Da un punto di vista chimico, questa sostanza solubile è composta da glutammato, inosinato e guanilato.

Oltre a questi cinque sapori universalmente riconosciuti,



un numero sempre maggiore di intenditori preferisce distinguere sette livelli di espressione dei formaggi, che corrispondono a intensità diverse della pasta.

SAPORE FRESCO	SAPORE NEUTRO	SAPORE DOLCE	SAPORE POCO PRONUNCIATO	SAPORE PRONUNCIATO	SAPORE FORTE	SAPORE MOLTO FORTE, PICCANTE
Formaggi freschi, formaggi di siero di latte, formaggi a crosta naturale molto giovani.	Formaggi molto giovani, prodotti perlopiù con latte pastorizzato.	Giovani paste molli a crosta fiorita, giovani paste pressate, cotte o crude, formaggi giovani arricchiti con panna.	Gran parte dei formaggi a paste molli che non hanno completato la stagionatura.	Formaggi allo stadio ottimale di affinamento, paste erborinate giovani.	Paste molli a crosta lavata, paste erborinate affinate, paste crude pressate, paste cotte macerate molto stagionate.	Prodotti quali la boulette d'Avesnes, paste erborinate molto affinate, formaggi macerati a lungo nella vinaccia.



## Le differenze tra odore, aroma e sapore

L'odore si distingue unicamente con il naso. L'aroma è ciò che riconosciamo con il retrofatto grazie alle mucose olfattive, che captano questi sentori a contatto con l'aria. Il sapore corrisponde a ciò che sentiamo direttamente in bocca, al palato.

# *atlante dei* **FORMAGGI**

ORIGINI • TERRITORI • ABBINAMENTI

- Perché il camembert di Normandia è bianco?
- Da dove deriva il profumo del formaggio?
- Perché l'emmental ha i buchi?
- Perché il mimolette è arancione?

*Questo libro risponde a tutte queste domande e a molte altre che ogni appassionato di formaggi potrebbe farsi.*

## *Formaggi*

**PIU' DI 400 FORMAGGI DI TUTTO IL MONDO ILLUSTRATI E RICCHI DI DETTAGLI CON I CONSIGLI PER DEGUSTARLI AL MEGLIO.**

## *Territori*

**TERROIR E TERRITORI DI PRODUZIONE IN TUTTO IL MONDO, RAZZE LATTIFERE, LATTE E SEGRETI DI FABBRICAZIONE DEL FORMAGGIO.**

## *Tristan Sicard*

Tristan Sicard ha una formazione da giornalista. Appassionato di gastronomia, nel 2011 ha aperto insieme al fratello gemello la latteria e bar à fromages *Frères Delassic* nella Vieux-Lille.

Questa esperienza gli permette di imparare e scoprire le ricchezze del mondo caseario.

**30 €** IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 295 7



9 788867 532957



Guido Tommasi Editore

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)