

*Gli editoriali.*

## Le tipologie di formaggi: dal latte alla stagionatura, ecco come vengono classificate

Scopri quali sono le principali tipologie di formaggi esistenti e come vengono classificate in base alle loro caratteristiche e alla lavorazione.

Le **tipologie di formaggi** sono veramente tante ed è bene conoscerne le caratteristiche per sceglierli al meglio e sapere cosa stiamo acquistando. Secondo la legge, i formaggi sono tutti quei prodotti che “si ricavano dal latte intero o parzialmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica”, anche utilizzando fermenti e sale. Tuttavia, i vari tipi di formaggi differiscono l’uno dall’altro per una serie di caratteristiche, ovvero:

- Tipo di **latte** impiegato;
- Contenuto di **grasso**;
- **Consistenza** del formaggio in base al suo contenuto di **acqua**;
- **Metodo** utilizzato per la **produzione** e **temperatura** della lavorazione della cagliata;
- **Stagionatura**;
- **Denominazione**.

La **classificazione dei formaggi** si basa proprio su questi parametri. Vediamoli nel dettaglio.

## La classificazione del formaggio in base al tipo di latte

In base al latte impiegato per la loro produzione, i formaggi si suddividono in:

- **Vaccini:** quelli con il latte di vacca;
- **Pecorini:** quelli con il latte di pecora;
- **Bufalini:** quelli con il latte di bufala;
- **Caprini:** quelli con il latte di capra;
- **Misti:** quelli con miscele di latte di diversa provenienza (ad esempio vacca-pecora etc.).



Inoltre, i formaggi si differenziano anche per il **trattamento del latte** che può essere:

- **Crudo:** in questo caso non subisce trattamenti termici e quindi viene lavorato alla temperatura di mungitura o lievemente riscaldato per portarlo alla temperatura di coagulazione;
- **Termizzato:** dopo la mungitura, viene riscaldato fino a 63°C per 10 minuti e poi raffreddato alla temperatura di coagulazione, con lo scopo di igienizzarlo;
- **Pastorizzato:** dopo la mungitura, viene riscaldato fino a 72°C per 15 secondi e poi raffreddato alla temperatura di coagulazione, sempre con lo scopo di igienizzarlo.

## Formaggi magri e grassi

I tipi di formaggio possono essere classificati anche in base alla **percentuale di grassi** che contengono. In tal caso si distinguono in:

- **Formaggi magri:** quando il contenuto di grassi è inferiore al 20%, come nel tomino;
- **Formaggi light o leggeri:** quando il contenuto di grassi è compreso tra il 20 e il 35%, come nel quark;
- **Formaggi semigrassi:** quando il contenuto di grassi è compreso tra il 35 e il 42%, come nell'Asiago;
- **Formaggi grassi:** quando il contenuto di grassi è superiore al 42%, come nella robiola o nel gorgonzola;
- **Formaggi a doppia crema:** quando al latte viene aggiunta una determinata quantità di panna, come nel Reblec.

## La classificazione dei formaggi in base alla pasta

La **pasta** è la parte del formaggio contenuta all'interno della crosta e può definire la tipologia di prodotto in base a tre parametri: la sua **consistenza**, la sua **temperatura** di lavorazione e il suo **processo** di produzione.

### **Formaggi a pasta molle, dura e semidura**

La pasta del formaggio può avere tre consistenze diverse in base al suo **contenuto di acqua**:

- **Formaggi a pasta molle**: sono quelli con oltre il 45% di acqua che non vengono cotti né stagionati e risultano quindi cremosi, come il mascarpone o lo stracchino;
- **Formaggi a pasta semidura**: sono quelli con una percentuale di acqua compresa tra il 35 e il 45%, come la fontina;
- **Formaggi a pasta dura**: sono quelli che contengono meno acqua, in una percentuale compresa tra il 30 e il 40%, e che in genere sono stagionati, come il Grana.

### **Formaggi a pasta cruda, semicotta e cotta**

La temperatura di lavorazione della pasta classifica i tipi di formaggio in:

- **Formaggi a pasta cruda**: non sono soggetti a processi di riscaldamento e si formano solo per disidratazione, come la robiola o la mozzarella;
- **Formaggi a pasta semicotta**: sono quelli in cui la cagliata viene portata a una temperatura di circa 48°C, come la fontina;
- **Formaggi a pasta cotta**: sono quelli che vengono lavorati a temperature oltre i 50°C, come il parmigiano.

### **La classificazione in base alla lavorazione della pasta**

La tecnologia e il metodo di lavorazione della pasta definiscono i formaggi in:

- **Formaggi a pasta filata**: sono quelli in cui la cagliata viene filata in acqua calda a 70-90°C, come il caciocavallo;
- **Formaggi erborinati**: sono quelli volutamente lavorati con muffe e funghi che si sviluppano al loro interno, come il gorgonzola;
- **Formaggi pressati**: la loro cagliata viene sottoposta a pressatura meccanica che provoca la fuoriuscita di tutto il siero, come nel caso della caciotta;
- **Formaggi fusi**: sono quelli in cui la cagliata viene sottoposta a fusione per ottenere il formaggio fuso, spesso confezionato in fettine sottili.

### **I tipi di formaggi in base alla crosta**

Anche il rivestimento esterno del formaggio, ossia la crosta, contribuisce a un'ulteriore classificazione in:

- **Formaggi a crosta fiorita:** sono quelli che all'esterno sono biancastri o striati a causa dell'utilizzo di muffe normalmente edibili, come ad esempio il brie;
- **Formaggi a crosta lavata:** sono quelli in cui la crosta viene spazzolata in acqua salata o lavata in altro modo per eliminare le muffe.

## Le tipologie di formaggi in base alla stagionatura

Tutti i formaggi sono sottoposti a un periodo di stagionatura, ossia di **maturazione**. I differenti metodi e tempi di stagionatura causeranno diversi gradi di fermentazione degli zuccheri e di degradazione di proteine e grassi. In base a questo processo, i prodotti finali si dividono dunque in:

- **Formaggi freschi:** sono quelli non sottoposti a stagionatura e che non presentano crosta di alcun tipo. Per questa ragione vanno dunque consumati in breve tempo, come la mozzarella e la crescenza;
- **Formaggi semi-stagionati o a breve stagionatura:** sono quelli che hanno una maturazione compresa tra i 15 e i 60 giorni, come diversi tipi di caciotte;
- **Formaggi a media stagionatura:** sono quelli in cui la maturazione non supera i 6 mesi, come la fontina o la toma;
- **Formaggi a lunga stagionatura:** sono quelli che hanno un periodo di maturazione superiore ai 6 mesi, come il parmigiano.

## I formaggi DOP e le altre denominazioni

L'ultimo metodo di classificazione dei formaggi riguarda la loro **denominazione** che li distingue in:

- **Formaggi a denominazione di origine protetta (DOP):** riguarda la gran parte dei formaggi italiani, ossia quelli prodotti in zone geograficamente limitate, in base a usi locali e a caratteristiche che derivano prevalentemente dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione;
- **Formaggi a Indicazione Geografica Protetta (IGP):** sono quelli prodotti sul territorio nazionale le cui peculiarità derivano da particolari caratteristiche delle materie prime o della tecnica di produzione;
- **Formaggi "Specialità tradizionale garantita" (STG):** sono quelli che seguono un preciso metodo di produzione tradizionale, ma che possono essere prodotti su tutto il territorio nazionale, come ad esempio la mozzarella STG.

Queste sono le classificazioni ufficiali che distinguono le varie tipologie di formaggi. Ciascun formaggio avrà poi un contenuto di grassi e proteine diverso e per questa ragione è sempre bene leggere l'etichetta dei valori nutrizionali per scoprire anche le calorie di ciascun prodotto.