

## PRESENTAZIONE E SERVIZIO

Abbiamo visto come il corretto taglio del formaggio permetta di goderne l'intera gamma dei sapori. Ma anche l'occhio vuole la sua parte e può dunque risultare ideale la presentazione di un plateau su un supporto materico naturale, una lastra di marmo o di ardesia, un tagliere di legno grezzo, una stuoia di vimini o un piatto rivestito di paglia o foglie di vite.

Il tutto però nel segno della sobrietà: meglio un vassoio di vetro o di bianca porcellana, senza decorazioni, evitando comunque l'acciaio inox o l'argento che possono alterare il gusto.

Alla sobrietà del supporto non deve però corrispondere tristezza e dunque giocate con la fantasia dei colori e delle forme di tutto ciò che ben si accompagna alla degustazione dei formaggi (frutta, gelatine o confetture colorate).

Tagliate i formaggi almeno un'ora e mezza prima della degustazione: devono essere serviti a **temperatura ambiente**.

La regola fondamentale da osservare nella composizione di un piatto di formaggi è quella di **ordinare la degustazione secondo un crescente valore di impegno e sapidità gustativa**.

Il piatto non dovrà superare nel suo insieme 100 g per non risultare infine eccessivo; i pezzetti di formaggio (20 g circa ciascuno) saranno disposti sul piatto o sul tagliere in senso orario partendo dai formaggi più freschi per proseguire con i mezzani e i più stagionati, saporiti e piccanti, e concludendo in ogni caso, se previsto, con gli erborinati.

Un'accortezza per i vostri commensali sarà quella di segnalare con uno stecchino decorato o comunque con un elemento facilmente riconoscibile

il formaggio da cui dovrà iniziare la degustazione; ma se proprio volete ben figurare, fate in modo di indicare anche la presenza sul piatto di formaggi a latte crudo o pastorizzato, le zone di produzione, le tipicità.

## L'ASSAGGIO

Degustare convivialmente un piatto di formaggi può anche essere l'occasione per mettere a frutto i pochi rudimenti assimilati dalla semplice lettura di questo volume: per saper giudicare la qualità di un formaggio a livello amatoriale bastano infatti poche nozioni e la completa apertura dei sensi.

Già l'**esame visivo** ci permette di conoscere forma e pezzatura del formaggio e l'aspetto della crosta può segnalarci se si tratta di un formaggio fresco o stagionato; il suo colore ne suggerisce il grado di affinatura e le lavorazioni che ha subito (crosta lavata, fiorita, oliata); il colore e l'aspetto della pasta ci dirà se si tratta di una pasta dura, pressata o filata e la sua consistenza potrà essere liscia, elastica, secca, granulosa e con occhiature più o meno evidenti.

All'**olfatto** i formaggi a latte crudo ci inebrieranno maggiormente con profumi intensi di latte e pascoli, e a seconda del grado di stagionatura e delle lavorazioni potremo individuare sentori di fieno, erbe aromatiche, spezie, fumo, stalla, funghi e sottobosco, legno; ma se sentiremo l'odore di ammoniac sapremo che il formaggio ha oramai superato ogni soglia di maturazione, mentre terremo sempre conto che certi sentori negativi possono anche essere un pregio in un formaggio di diversa tipologia.

LATTE vaccino ovino crudo  
REGIONE Veneto

## Bastardo del Grappa

Si tratta di un formaggio riscoperto da poco. Prodotto sul massiccio del Monte Grappa, tra le province di Vicenza e Treviso, con latte crudo misto vaccino e ovino a seconda delle stagioni e della disponibilità (da qui l'appellativo bastardo).

PRODUZIONE	caseificio artigianale
FORMA	rotonda
SCALZO	medio
PESO	3 kg
CROSTA	liscia, chiara
PASTA	semi-dura, color giallo tenue, con occhiatura media
STAGIONI	tutto l'anno
AFFINAMENTO	6 mesi
ABBINAMENTI	
VINO	rosso giovane, bianco di media struttura
FRUTTA	mele renetta, pere, frutti di bosco
PANE	tipo francese
MOSTARDA	di pere

## Bettelmatt

LATTE vaccino  
REGIONE Piemonte

Prodotto solo nei mesi estivi sull'Alpe Bettelmatt e quindi proveniente esclusivamente dai pascoli alpini della Val d'Ossola, dove alligna un'erba unica, la mottolina, che conferisce al formaggio sentori e sensazioni gustative unici. Ha pasta giallo paglierina, burrosa con occhiatura pronunciata.

PRODUZIONE	malga
FORMA	rotonda
SCALZO	medio
PESO	5-7 kg
CROSTA	liscia, marrone
PASTA	pressata, morbida, di colore giallo paglierino
STAGIONI	estate
AFFINAMENTO	fino a 8 mesi
ABBINAMENTI	
VINO	rosso di media struttura
FRUTTA	avocado
PANE	nero, di segale