

I formaggi

18 maggio 2021

Il nome di formaggio o cacio è destinato al prodotto che si ricava dal latte intero, ovvero parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina (dell'Art. 32, del R.D.L. 15/10/25).

Il formaggio, infatti, si fa solo con il latte o con la panna, qualsiasi etichetta che non riporti queste due materie prime, da sole o insieme, non indica un formaggio.

Per fare il formaggio può essere utilizzato latte intero o scremato, crudo o pastorizzato, inoculato o meno con fermenti lattici naturali o selezionati, che sono la vita del latte originale e del formaggio prodotto.

Il formaggio è un prodotto "vivo" che, a volte, per produrlo basta guidare il latte nella sua fermentazione naturale. Fa tutto da solo.

È anche l'alimento territoriale per eccellenza: non c'è un luogo in Italia che non abbia il suo formaggio tipico.

Scarica la Piccola guida per assaggiatori di formaggio di Tino, il topino!