

## LA CLASSIFICAZIONE DEI FORMAGGI

Secondo la legislazione italiana (r.d.l. n. 2033 del 1925), il «*formaggio o cacio è il prodotto che si ricava dal latte intero o parzialmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina*».

Comunemente si intende per **formaggio** il derivato del latte che si ottiene facendone precipitare la caseina. Ne consegue che la ricotta, ottenuta dal siero, non è un formaggio.

I formaggi possono **essere classificati** in base ad una serie di parametri, che si combinano variamente fra loro.

Tali parametri fanno riferimento a:

- **tipo di latte** impiegato
- contenuto di **grasso**
- **consistenza**, in rapporto al **contenuto d'acqua**
- **tecnologia usata** per la produzione e alla **temperatura** di lavorazione della cagliata
- periodo di **stagionatura**
- **denominazione**.

► A seconda il tipo di latte impiegato, i formaggi si distinguono in:

- vaccini
- pecorini
- bufalini
- caprini

Se il formaggio è prodotto da latte diverso da quello vaccino, è obbligatoria l'indicazione della specie.

► In base al contenuto di grasso, espresso sulla sostanza secca, è possibile individuare (Legge n. 142/1992):

- **formaggi grassi**, il cui contenuto di grasso è superiore al 35% della sostanza secca (*Robiola, Gorgonzola, Taleggio, Bitto, Fontina, Montasio, Bra, Raschera, Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Pecorino, ecc.*);
- **formaggi leggeri**, quando il contenuto di grasso varia tra il 20 e il 35% della sostanza secca;
- **formaggi magri**, preparati con latte scremato, con contenuto di grasso inferiore al 20% della sostanza secca.

È da notare che per molti formaggi DOP ottenuti da latte parzialmente scremato (*Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Asiago, Castelmagno, Raschera, ecc*) il Disciplinare produttivo prevede solo un **contenuto minimo** di grasso sulla sostanza secca. Pertanto molti di essi, originariamente definiti "semigrassi", oggi appartengono alla categoria dei formaggi grassi. Ciò in conseguenza dell'abbassamento del limite di grasso discriminante (dal 42% al 35%) e della tendenza, non contrastata da limiti di legge, a lasciare più grasso nel formaggio per aumentare la resa e quindi il vantaggio economico.

► In base alla consistenza, legata alla percentuale d'acqua contenuta, si possono distinguere:

- **formaggi a pasta molle**, quando il contenuto di acqua è superiore al 45% (ad es. *Robiola, Quartirolo, Stracchino, Crescenza, Mozzarella, Burrata, Gorgonzola, Caprini, Casatella, Squacquerone, ...*). Possono essere con crosta (come il *Taleggio*) e senza crosta (come il *Pannerone*)
- **formaggi a pasta semidura**, quando il contenuto d'acqua è compreso tra il 35 e il 45% (ad es. *Ragusano, Asiago, Bitto, Fontina, Bra, Castelmagno, Italico, ...*)
- **formaggi a pasta dura**, quando il quantitativo di acqua è inferiore al 35% (ad es. *Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Montasio, Pecorino Sardo, Fiore Sardo, ...*)

Il contenuto di acqua dei formaggi generici non è definito dalla legge e solo per alcuni formaggi DOP il Disciplinare produttivo prevede un contenuto minimo di umidità.

La consistenza del formaggio è influenzata anche da altri parametri quali il contenuto di grasso e l'avanzamento della stagionatura.

► In base alla tecnologia utilizzata e alla temperatura di lavorazione della cagliata, si possono classificare come:

- **formaggi a pasta cruda**, quando, durante la lavorazione, la cagliata non subisce alcun riscaldamento oltre la temperatura di coagulazione (ad es. *Robiola, Mozzarella, Crescenza, Gorgonzola, ...*)
- **formaggi a pasta semicotta**, quando il riscaldamento della cagliata non supera i 48°C (ad es. *Asiago, Fontina, Italico, ...*)

**formaggi a pasta cotta**, se ottenuti riscaldando la cagliata oltre i 48° C (ad es. *Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Montasio, Bitto, ...*)

- **formaggi a pasta filata**, se caratterizzati da una filatura della cagliata in acqua calda a 70-90°C (ad es. *Mozzarella, Fiordilatte, Caciocavallo, Provolone, Ragusano, ...*)
- **formaggi erborinati**, quando nel latte vengono volutamente inoculate muffe che si svilupperanno all'interno della pasta del formaggio contribuendo alla maturazione di questo con specifiche attività enzimatiche (ad es. *Gorgonzola, Castelmagno, ...*)

► In base al periodo di stagionatura, si possono riconoscere:

- **formaggi freschi**, che, ottenuti per coagulazione acida o presamica e non sottoposti a stagionatura, non presentano né crosta né microflora superficiale e vanno consumati entro pochi giorni dalla produzione (ad es. *Mozzarella, Fiordilatte, Crescenza, Casatella, ...*)

- **formaggi stagionati a maturazione breve**, la cui stagionatura non supera i 30 giorni (ad es. *Taleggio, Murazzano, Bra, Quartirolo lombardo, Asiago, Monte Veronese, Casciotta d'Urbino,...*)
- **formaggi stagionati a maturazione media**, la cui stagionatura non supera i 6 mesi (ad es. *Fontina, Castelmagno, Raschera, Toma Piemontese, Valtellina Casera, Provolone Valpadana, Caciocavallo Silano, Canestrato Pugliese, Pecorino Siciliano, Pecorino sardo, Bitto,...*)
- **formaggi stagionati a maturazione lenta**, dai 6 mesi di stagionatura in poi (ad es. *Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Fiore sardo, ...*)

► In base alla **denominazione**, i formaggi si distinguono in

- **formaggi a Denominazione di Origine Protetta (DOP)**: sono “*formaggi prodotti in zone geograficamente delimitate, osservando usi locali leali e costanti e le cui caratteristiche merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione*” (Capo I, art. 2. L. 10.4.54 n. 125 ). Questa denominazione è oggi sancita e tutelata a livello di UE dal Reg. (CE) N. 510/2006 del Consiglio.  
Fra questi formaggi si ricordano: *Asiago Dop, Bitto Dop, Bra Dop, Caciocavallo Silano Dop, Canestrato Pugliese Dop, Casciotta d'Urbino Dop, Castelmagno Dop, Fiore Sardo Dop, Fontina Dop, Formaggella del Luinese Dop, Formai de Mut dell'Alta Val Brembana Dop, Gorgonzola Dop, Grana Padano Dop, Montasio Dop, Monte Veronese Dop, Mozzarella di Bufala Campana Dop, Murazzano Dop, Parmigiano-Reggiano Dop, Pecorino Romano Dop, Pecorino Sardo Dop, Pecorino Siciliano Dop, Pecorino Toscano Dop, Piave Dop, Provolone Valpadana Dop, Puzzone di Moena, Quartirolo Lombardo Dop, Ragusano Dop, Raschera Dop, Robiola di Roccaverano Dop, Squacquerone di Romagna Dop, Sprezza delle Giudicarie Dop, Taleggio Dop, Toma Piemontese Dop, Valle d'Aosta Fromadzo Dop, Valtellina Casera Dop, ...*
- **formaggi a Indicazione Geografica Protetta (IGP)**: sono “*formaggi prodotti sul territorio nazionale, osservando usi leali e costanti, le cui caratteristiche merceologiche derivano da particolari caratteristiche delle materie prime o della tecnica di produzione*” (Capo I, art. 2. L. 10.4.54 n. 125 ). Anche questa denominazione è oggi sancita e tutelata a livello di UE dal Reg. (CE) N. 510/2006 del Consiglio. L'Italia non ha fino ad ora richiesto la registrazione di formaggi con questo marchio.
- **formaggi “Specialità tradizionale garantita”(STG)**: sono formaggi la cui specificità consiste nel rispetto di un dettagliato metodo di produzione tradizionale, mentre manca un legame con una zona geografica: possono, pertanto, essere prodotti su tutto il territorio nazionale. Sono tutelati dal Reg. (CE) N. 509/2006 del Consiglio. In Italia il solo esempio è la *Mozzarella STG*.
- **formaggi tradizionali**: sono oltre 450 formaggi cosiddetti ‘regionali’, ad es.: *Formaggio di Fossa, Burrata, Cacio Marcatto, Bagòss, Piacentinu di Enna, Casieddu di Moliterno, Casolet Val Camonica, Dobbiaco, Paglierina Rifreddo, Tosèla del Primiero, Formaio Embriago, Morlacco del Grappa,.....*

Fonti: Prof. Pierpaolo Resmini, Appunti di Industrie Agrarie, Clesav Città Studi, Milano

Gli elenchi completi di queste categorie di formaggi sono consultabili sul sito web del Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7469>

Data aggiornamento: Settembre 2018