

# LA FABBRICA DEL GUSTO

**“COME IL CACIO SUI MACCHERONI”**

**24/11/2010 Casa Fabbrica**

# TIPOLOGIE DI FORMAGGIO

- ✓ Specie produttiva
- ✓ Tecnologia di produzione
- ✓ Dimensioni
- ✓ Tempo di stagionatura

# SOSTANZE CHE INFLUENZANO LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL FORMAGGIO

✓ SOSTANZE DERIVATE DAL LATTE:

DI SPECIE

AMBIENTALI

ALIMENTARI

✓ SOSTANZE FORMATESI IN  
CASEIFICAZIONE O STAGIONATURA

AGV

MUFFE

# ANALISI SENSORIALE

✓ **OGGETTIVA O “UFFICIALE”** (*Panel Test*)

✓ **SOGGETTIVA O “INDIVIDUALE”**

# ESAME SENSORIALE

✓ **VISIVO**

✓ **TATTILE**

✓ **OLFATTIVO**

✓ **GUSTATIVO**

# ESAME VISIVO

- ✓ Osservazione del prodotto prima e dopo il taglio
- ✓ Esame in corso di maturazione
- ✓ Esame sul prodotto finito

Si rilevano: {  
Dimensioni  
Aspetto della crosta  
Aspetto della pasta (colore, occhiature, fessurazioni, difetti di struttura)

# ESAME TATTILE (O REOLOGICO)

**Valutazione  
delle proprietà:**

**Durezza  
Resistenza  
Spalmabilità  
Coesione  
Elasticità  
Adesività  
Viscosità  
Friabilità**

**Questi parametri si rilevano sia manualmente che attraverso l'uso di coltelli o con la masticazione**

# ESAME GUSTATIVO E OLFATTIVO

Si realizza con la stimolazione dei recettori sulla lingua, sul palato e sulla faringe: quest'insieme determina il sapore

I gusti fondamentali:

- Salato
- Acido
- Dolce
- Amaro

CAMPIONE N. ....  
NOTE DI PRESENTAZIONE  
.....

CATEGORIA .....  
DENOMINAZIONE  
.....

DIFETTI DELLA FORMA

- Dimensioni
- Scalzo
- Facce
- Crosta

ALTERAZIONI DELLA PASTA

- Colore
- Occhiatura
- Sfoglia
- Gonfiore

ALTERAZIONI GUSTO-OLFATTIVE

- Odore
- Sapore
- Aroma

MATURAZIONE

- Giovane
- Pronto
- Passato

COMMISSIONE ..... DATA .....  
LOCALITA' .....

ASPETTO ESTERIORE

ASPETTO DELLA PASTA

COLORE

OCCHIATURA/ERBORINATURA

STRUTTURA

PERCEZIONI OLFATTIVE E  
GUSTATIVE, GUSTO-  
OLFATTIVE E TATTILI

ODORE/AROMA

SAPORE

STRUTTURA/CONSISTENZA

Pessimo	Insufficiente	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo	Eccezionale
4	5	6	7	8	9	10

4	5	6	7	8	9	10
4	5	6	7	8	9	10
4	5	6	7	8	9	10

8	10	12	14	16	18	20
8	10	12	14	16	18	20
8	10	12	14	16	18	20

PUNTEGGIO TOTALE

NOTE .....

LA COMMISSIONE .....



*Fine della parte teorica*  
*Inizio della parte pratica*

*Buon proseguimento con gli assaggi!*

# ASSAGGI

- 1. NUVOLETTA (1 giorno)**
- 2. CACIOTTA FRESCA (2 settimane)**
- 3. CACIOTTA CAMPAGNOLA (1 mese)**
- 4. FORMAGGIO DI FOSSA (6 mesi)**
- 5. PARMIGIANO REGGIANO (20/24 mesi)**