

20 Ottobre 2017

L'esperto Marcomini: «Ancora troppi errori nel servire i formaggi»

I consigli del "Maître fromager", ambasciatore e coordinatore scientifico del progetto Forme: «Meglio puntare su 4 o 5 prodotti del territorio ed è fondamentale saperli raccontare»



Alberto Marcomini, padovano di nascita, giornalista e scrittore, è uno dei massimi esperti in Italia di formaggi ed è l'ideatore dell'Italian Cheese Award che andrà in scena nel corso della tre giorni bergamasca di [Forme, l'evento organizzato tra il 20 e il 22 ottobre in città](#) e dedicato all'arte casearia, di cui è ambasciatore e coordinatore scientifico.

Gli abbiamo chiesto come si può organizzare un carrello dei formaggi e quali sono i più comuni errori che i ristoratori devono evitare quando decidono di servire in tavola qualche forma.

«È un argomento complesso da affrontare – dice subito Marcomini – e si parte sicuramente da un fatto: in Italia il carrello dei formaggi non ha mai funzionato per la generale mancanza di passione di chi lo organizzava. Poi si è continuato a sbagliare nel taglio delle forme, una operazione tutt'altro che trascurabile, e con l'errore della temperatura di conservazione e di presentazione al tavolo. O i formaggi sono troppo freddi e sanno di frigorifero, oppure sono conservati insieme ad altri prodotti, ad una temperatura sbagliata. È chiaro che non si possono mettere insieme alle verdure o ad altra merce, per esempio, a 5 gradi. La temperatura giusta per i formaggi è quella dei 12 gradi».

«E poi in Italia – puntualizza – non siamo mai stati aiutati, a differenza della Francia, dalla produzione, che su quasi tutto il territorio vede formaggi perlopiù di grande pezzatura. Questi, una volta tagliati, e facciamo anche il caso di una forma di Taleggio visto che siamo a Bergamo, devono essere sempre mantenuti riponendoli all'interno di un panno umido che non lascia seccare la crosta».

Quindi che consiglio dare ai ristoratori che hanno voglia di proporre qualche formaggio ai loro clienti? «Semplice – incalza l'esperto –, per me l'idea giusta è quella di puntare su 4 o 5 prodotti del territorio, senza esagerare, ma cambiandoli regolarmente, anche ogni giorno. Poi l'altra regola imprescindibile da seguire è quella di puntare sulla competenza di chi li serve perché i formaggi vanno sempre raccontati. Bisogna conoscerne vita, morte e miracoli, sapere chi è il produttore e informarsi su come sono stati fatti, partendo ovviamente dal latte. Infine c'è l'arte di riassumere al tavolo in qualche battuta i dati essenziali, non per stancare il cliente, chiaro, ma per rendere evidente quello che va a degustare e la qualità del formaggio».