

Professione Cheese designer: molto più che cura del solo lato estetico del formaggio

scritto da Antonio Lodedo | 26/04/2022



Adriana Scaccabarozzi produce, affina e decora formaggi mettendo in correlazione forma e gusto. Fiori eduli, spezie ed erbe aromatiche sono gli ingredienti utilizzati per “abbellire” caciotte, formaggi freschi, croste fiorite, jogurt e tanto altro

Siete mai stati attratti dall'aspetto di un formaggio? Vi ha mai colpito la sua forma o il suo colore? Anche in questo settore, il lato estetico è importante; un bel prodotto predispone positivamente all'assaggio e ciò che è bello quasi sempre è anche buono.

A Merate in provincia di Lecco, **Adriana Scaccabarozzi** è una **casara** presso l'**azienda agricola Ghezzi** che si è dedicata anche all'arte del **Cheese design**.

Adriana Scaccabarozzi, casara e Cheese designer

Partendo dal latte, Adriana dà vita a creazioni accattivanti e colorate, mettendo in stretta correlazione il lato estetico e quello gustativo.

La sua vena creativa si è sviluppata nel corso degli anni, dopo varie esperienze maturate in campo artistico in svariati settori. Quella della musica è stata l'esperienza che più ha influito sulle scelte di Adriana: se con sole 7 note è possibile creare un'infinità di suoni, allora partendo dallo stesso latte e abbinando spezie, fiori ed erbe aromatiche, è possibile creare "forme" che diventano vere e proprie opere d'arte.

Il "la" alla professione di Cheese designer è arrivato durante la frequentazione di un corso per casari, durante il quale il "lancio" di una manciata di spezie su alcune robiole appena prodotte, aveva fatto esclamare al docente **"guardate che belle, sembra un quadro!"**.

Decorazioni con spezie, fiori eduli ed erbe aromatiche

La parola quadro è stata l'elemento determinante nell'inizio di questa avventura di **Cheese designer. Adriana Scaccabarozzi** oggi non lancia a caso spezie e fiori eduli ma li utilizza quali decorazioni e abbellimenti dei formaggi di propria produzione, con massima cura dei dettagli perchè, del resto, sono sempre i particolari a fare la differenza.

Nascono così i formaggi decorati da quella che si può definire artista a tutti gli effetti. Sono per lo più prodotti freschi, quali robiole, caciottine, ricotta, jogurt realizzati soprattutto in occasione di ricorrenze quali Pasqua, Natale, San Valentino, cresime, battesimi, la Festa del papà o di particolari eventi e manifestazioni.

Dalle decorazioni alla sperimentazione di forme artistiche

La continua sperimentazione ha portato la **Scaccabarozzi** a creare anche formaggi dalle forme particolari, in questo caso varietà semi-stagionate o stagionate che assumono la **forma di laghi, montagne, colline** e stelle.

Nell'ambito della **Cheese design**, la composizione richiede la **perfetta conoscenza del processo di stagionatura del formaggio**, affinché possa essere correttamente gestito il calo peso e la consistenza della pasta.

Anche l'umidità della pasta dovrà essere costantemente monitorata. Se si presentasse troppo asciutta, le decorazioni non resterebbero stabili sulla forma; al contrario, se fosse troppo umida, si rischierebbe il cedimento del colore delle decorazioni in maniera scomposta.

Decorare è ricercare l'equilibrio di profumi e gusti

L'utilizzo di spezie, fiori eduli ed [erbe aromatiche](#) nel design di un formaggio è ricerca di equilibrio nei profumi e nel gusto, ricerca di contrasti che evolvono in armonia. Andrà posta attenzione alla tendenza di allappare dei fiori, alla piccantezza di spezie ed erbe aromatiche, tutte caratteristiche da ben "dosate" su un formaggio.

Spesso si ricorre all'aiuto del **miele** che, mediante la propria dolcezza, è capace di stemperare i gusti più decisi. Il mondo del miele è tuttavia anch'esso sconfinato, con le infinite varietà esistenti; un affascinante mondo in cui Adriana Scaccabarozzi sta affinando le proprie conoscenze.

Alcune creazioni sono la **robiola fresca con melata di bosco**, le **caciotte con fiori eduli e miele millefiori** oppure con origano e miele d'agrumi. Nella produzione delle caciotte, spesso le spezie vengono inserite direttamente nella cagliata al fine di aromatizzarla.

Semplice e complessa allo stesso tempo è la **robiola fresca**, caratterizzata dalla sua intrinseca nota acidula che Adriana decora con una pennellata di miele, una sensuale aggiunta di rum e qualche nocciola per donarle croccantezza. Un formaggio che è esplosione di opposti che raggiungono un armonico equilibrio.

Formaggi più belli, con gusti particolari e più complessi

Abbellire un formaggio è dunque anche influenzarne e modificarne il gusto, conferendo maggiore complessità. Talvolta ciò comporta la modifica di parte del procedimento produttivo e questo richiede consolidata esperienza in ambito caseario oltre che ad una straordinaria vena artistica.

Info: [Adriana Scaccabarozzi - Facebook](#)