Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Si possono congelare i formaggi?

Lun 17/02/2025 - 11:00

Chiunque abbia comprato del Camembert senza averlo mangiato subito, sa che: più a lungo lo si conserva in frigorifero e più il suo sapore diventa intenso. Questo è dovuto a causa dei fermenti lattici vivi, che continuano a far maturare il formaggio anche dopo l'acquisto. È possibile interrompere tale processo di maturazione solo a temperature inferiori a 2°C.
Le quantità in eccesso della maggior parte degli alimenti e dei piatti possono essere infatti congelate per essere consumate in un secondo momento. Ciò vale anche per alcuni tipi di formaggio. Tuttavia, non tutti i formaggi possono essere cogelati, poiché le basse temperature (intorno ai -18°C) influiscono in maniera diversa sul sapore e sulla consistenza a seconda del tipo di formaggio.

I **formaggi a pasta dura**, come il parmigiano o il pecorino, e i **formaggi a pasta semidura** con una consistenza compatta (ad esempio l'Emmental) si prestano bene al congelamento; possono essere riposti in freezer interi, tagliati a fette o a pezzi, oppure grattugiati. Per evitare che le fette di formaggio si incollino, le si può separare con della carta per alimenti. Il parmigiano andrebbe grattugiato prima di essere congelato, altrimenti tende a sbriciolarsi quando viene scongelato. Possono essere tranquillamente congelati anche **formaggi semi-morbidi** (ad es. Asiago, Fontina) e **formaggi erborinati senza crosta**.

Al contrario, i **formaggi a crosta fiorita** non andrebbero congelati. Dopo il congelamento e lo scongelamento, la crosta fiorita presenta infatti un aspetto poco appetibile. In freezer, **i formaggi a pasta molle** (ad es. Camembert, Brie) sviluppano cristalli di ghiaccio più grandi a causa del loro maggiore contenuto di acqua e diventano unti una volta scongelati. I formaggi cremosi, il **formaggio fresco, la ricotta, il quark e la mozzarella** contengono ancora più acqua: congelandoli e scongelandoli, la consistenza ne risente e i formaggi si raggrumano. Anche la feta greca non si addice molto al congelamento.

Una buona igiene è fondamentale quando si maneggiano alimenti deperibili. "Ovviamente, **il formaggio già deteriorato non può più essere congelato e deve essere smaltito**", raccomanda Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. "Per tagliare il formaggio bisogna utilizzare innanzitutto un tagliere e un coltello puliti, e, per quanto possibile, andrebbe toccata solo la

crosta e non la parte da tagliare. Per evitare ustioni da congelamento, occorre congelare il formaggio in un imballaggio ermetico. Riportare la data di congelamento sulla confezione aiuta inoltre a tenere traccia degli alimenti riposti nel freezer".

Il formaggio può essere **conservato nel freezer fino a tre mesi**, trascorsi i quali il sapore ne risente negativamente. La cosa migliore è farlo **scongelare, lentamente in frigorifero**, poiché a temperatura ambiente il formaggio congelato si scalderebbe con troppa rapidità e perderebbe una quantità eccessiva di liquido. **Una volta scongelato**, il formaggio andrebbe consumato rapidamente. Il formaggio scongelato **si addice particolarmente alla preparazione di salse a base di formaggio, piatti al gratin e sformati**. Per un tagliere di formaggi andrebbero invece sempre utilizzati formaggi freschi.