

Tyrophagus casei o acaro del formaggio

Artropode della famiglia degli acaridi, di dimensioni microscopiche (0,4-0,75 millimetri di lunghezza), il *Tyrophagus casei*, noto anche come acaro del formaggio, è un instancabile lavoratore e un indispensabile amico quando si parla di affinamento dei formaggi. Il ghiotto esserino, nasce, cresce e si nutre nelle cantine di stagionatura, e durante il suo ciclo vitale scava buchi e gallerie nella crosta del prodotto caseario. I cunicoli così scavati favoriscono una migliore areazione del formaggio, consentendo uno sviluppo più rapido delle muffe e una rapida evoluzione del prodotto. Gli stagionatori hanno quindi sfruttato a loro vantaggio le colonie di acari per affinare e conferire un sapore unico e intenso ai loro formaggi, ne sono un esempio la Mimolette, formaggio francese prodotto nei dintorni della città di Lille, e il Milbenkäse prodotto in Germania. Gli acari, che si presentano come una polvere farinosa di colore bruno grigiastro, attaccano il micelio che si sviluppa sulla superficie della crosta del formaggio, e quando questo si esaurisce scavano per raggiungerne le fonti in profondità. Questo come già detto prima provoca gradualmente l'evoluzione del formaggio, che, si affina acquisendo caratteristiche uniche, quali, un delicato sentore di "bruciaticcio" meglio descritto come, note di tostatura. Durante tutto questo processo l'affinatore controlla periodicamente la cantina, spazzolando e ispezionando ogni singolo formaggio in stagionatura, in modo da verificare l'assenza di odori sgradevoli o di eventuali difetti. Tutto questo contribuisce a rendere questi formaggi un "prodotto vivo" ed è quindi importante tutelare e apprezzare il lavoro svolto da questi esserini, che con il loro lavoro incessante ci regalano ogni giorno dei formaggi indimenticabili.

