ENOGASTRONOMIA

L'oro bianco delle Dolomiti

Dal Graukäse alla Spressa In regione si producono più di cinquanta formaggi

di FRANCESCA NEGRI

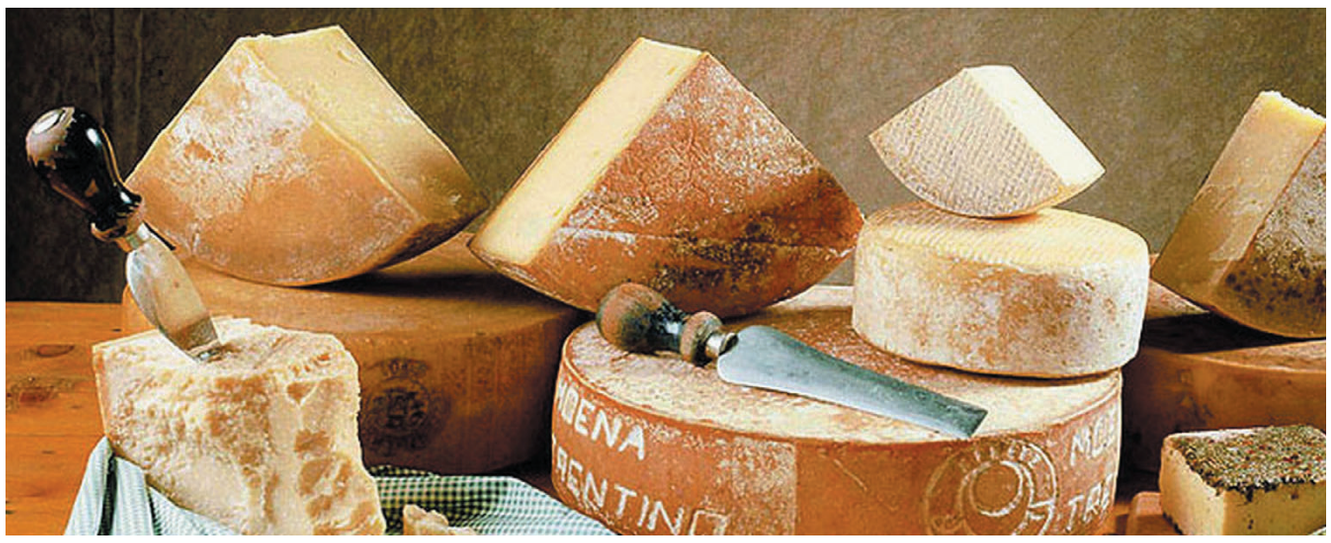
Dietro ogni formaggio c'è un pascolo di un diverso verde sotto un diverso cielo, ci sono diversi armenti con le loro stabulazioni e transumanze, ci sono segreti di lavorazione tramandati nei secoli.

E che dire del fascino alchemico di tre ingredienti — latte, caglio, sale — capaci di creare una varietà di prodotti caseari talmente diversi tra loro semplicemente grazie alle tecniche di stagionatura e all'arte creativa dell'uomo? Prendete il Trentino Alto Adige: solo con latte, caglio e sale in questa regione prendono forma oltre 50 formaggi differenti l'uno dall'altro. Tra questi, alcuni sono davvero imperdibili. Partiamo dal Graukäse, detto anche formaggio grigio, tipico dell'arco alpino tirolese e in particolare della Valle Aurina. Per trovare i primi documenti scritti sulla presenza di questo formaggio bisogna risalire almeno al 1325, e consultare i registri di Castel Badia (Sonnenburg), che per secoli ospitò un convento per le figlie della nobiltà locale, a cui spettavano le decime più golose, tra cui, ça va sans dire, il Graukäse, e specialmente quello di Rio Bianco, considerato il migliore. È forse il più magro dei formaggi, tanto che la materia grassa sul residuo secco non supera il 2% perché viene prodotto lasciando semplicemente inacidire del latte vaccino magro, senza far uso di caglio. Durante la stagionatura tendono a svilupparsi muffe grigio-verdi, dalle quali prende il nome: al gusto risulta amarognolo e dall'aroma molto intenso e la tradizione lo vuole consumato condito con aceto e, talvolta, anche con olio e erbe aromatiche, sale e pepe assieme a fette di cipolla bianca e alla tipica pagnotta di segale della Pusteria. Ma soprattutto, il Graukäse — Presidio Slow Food — viene usato per condire altre pietanze e si sublima nei canederli.

La Spressa delle Giudicarie è un formaggio prodotto con latte vaccino crudo ottenuto da vacche di razza Rendena, Bruna, Grigio Alpina, Frisona e Pezzata Rossa, da due o tre munte successive e parzialmente scremato per affioramento naturale. I primi riferimenti storici di questo formaggio risalgono a tempi molto antichi, come dimostra la «Regola di Spinale e Manez» del 1249. In questo formaggio c'è tutto il terreno, il clima e soprattutto la flora dei pascoli di montagna: anche per questo è il principe della polenta cocia trentina, il cui inconfondibile sapore è dovuto alla mantecatura, fatta proprio con la Spressa.

È un grandissimo capolavoro anche il Puzzone di Moena, altro Presidio Slow Food tipico della valle di Fiemme e della valle di Fassa. In ladino, si chiama Spretz Tzaorì, ovvero «formaggio saporito», viene stagionato dai tre a 16 mesi, si produce solo nel periodo dell'alpeggio e ha pasta morbida, fondente, con occhiatura rara e irregolare, davvero molto profumata, dal sapore intenso e piccante. È eccezionale fuso con la polenta oppure accompagnato dal tortel de patate, interessantissimo anche nei canederli e nelle caroncìe di Moena, ravioli dolomitici di grande personalità. Infine, un cacio di montagna, che si fa nelle valli di Sole, Rabbi e Peio in Trentino, a pasta cruda e tenera fatto con latte intero: è il Casolet, che un tempo si produceva solo in autunno quando le mandrie erano già scese dagli alpeggi. A quel tempo, le vacche si apprestavano all'asciutta e le mungiture giornaliere erano scarse, per questo il Casolet era il formaggio di casa per eccellenza, piccolo, versatile, da consumare prevalentemente in famiglia nei mesi invernali. Oggi invece è un gioiello amato tanto dai bambini quanto dai gourmet.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La ricetta Va servito con polenta

In Francia è un piatto da re A Trento si chiama sguazet

C'è stato un tempo in cui, prima di diventare piatto povero, le frattaglie avevano un posto di primordine sulle tavole di molte civiltà. La passione che gli Etruschi avevano per il fegato e le frattaglie (rigaglie se riferite a volatili o affini) è solo una delle testimonianze più antiche, alle quali ne seguono molte altre. Un vecchio racconto irlandese narra con dovizia di particolari l'amore di un re per «grasso, rognoni e tenera trippa»", rivelando che il tributo da offrire a una dama di corte consisteva in animelle e cuori di maiale.

Nella Parigi del Seicento le interiora erano molto più apprezzate delle bistecche e anche più costose. I francesi le chiamavano «parties nobles» e ogni cacciatore aveva con sè un set cerimoniale di coltelli per rimuoverle e metterle alla griglia per poi offrirle al potente di turno in onore del suo coraggio: probabilmente deriva proprio da questa abitudine, dire di un uomo intrepido che ha «fegato». Del resto, anche gli abitanti dell'isola di Tonga ritenevano che il fegato fosse il boccone più prelibato di un pranzo, perché era lì che risiedeva il coraggio di un animale e per questo lo offrivano al loro capo. Per motivi simili, i capi delle tribù masai si nutrono soltanto di latte, miele e fegato arrosto.

Il quinto quarto in Trentino è sempre stato considerato, invece, un piatto poverissimo, senza alcun valore metaforico, sublimato nella ricetta dello sguazet, uno stufato di frattaglie, originariamente solo di capretto, e successivamente anche di cuore, fegato e polmone, a cui si potevano aggiungere anche le animelle. Alla normale polenta di granturco (gialla) o di saraceno (mora) lo sguazet si sposava alla perfezione ed era una prelibatezza che si consumava nei giorni in cui veniva ucciso qualche animale in casa.

Saporito Lo sguazet contiene frattaglie

Ingredienti per 4 persone. 800 grammi di frattaglie di vitello, 1 cipolla grande, 1 cucchiaio di olio d'oliva, 50 grammi di burro, 1 cucchiaio di farina bianca, brodo vegetale, $\frac{1}{2}$ bicchiere di vino bianco secco, prezzemolo, sale, pepe, Trentingrana grattugiato.

Procedimento. Tagliare le frattaglie di vitello a pezzetti. Tritare finemente la cipolla e soffriggerla nel burro e nell'olio. Aggiungere le frattaglie e farle rosolare, quindi un cucchiaio di farina bianca, continuando a cuocere il tutto a fuoco lento. Versare un mestolo di brodo vegetale: quando sarà evaporato, aggiungere il vino bianco e un pugno di prezzemolo tritato. Regolare di sale, condire con pepe macinato al momento e con una manciata di formaggio grattugiato. Servire con polenta.

F. N.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ingrosso Orvea

AMPI NELL'OFFERTA
RAPIDI NELLA CONSEGNA
La convenienza a domicilio per la tua attività
Orari: lunedì - venerdì: 9.00 - 19.00 - sabato: 9.00 - 13.00 - Consegna a domicilio - Ordini in orario continuato
Via del Garda 28, 38068 Rovereto (TN) • tel. +39 0464 480692 • fax +39 0464 480724• cash@orvea-spa.it
www.orvea-spa.it