

Tour caseario con Hansi Baumgartner sublime affinaio di formaggi

MERANO. Non hanno ancora finito di leccarsi i baffi i partecipanti al laboratorio del gusto organizzato ultimamente, a margine della Passeggiata dei Sapori, dalla condotta meranese di Slow Food. I formaggi e le sue declinazioni al centro dell'attenzione: l'affinaio Hansi Baumgartner, regista della serata, ha condotto i buonustai in un "tour caseario" illustrando quali locali di stagionatura sono adatti alle varie tipologie, dando pratica alla teoria con una degustazione di Bunkerkas (stagionato in un Bunker della seconda guerra mondiale, nella argilla). I vari altri prodotti assaggiati avevano subito dei trattamenti in su-

perficie come l'oliatura (per la protezione) e aromatizzazioni con erbe, spezie, vinacce, distillati e alghe. I "gastro-nauti" hanno imparato che questi trattamenti hanno due scopi: donano aromi e prolungano anche la conservazione. Ma - e qui c'è tutta la filosofia di Slow Food del buono, pulito e giusto - la qualità della materia prima (ovvero nel caso il latte) rimane l'architrave di tutto, e in questo incide fortemente il benessere dell'animale. Solo una cura artigianale del prodotto, senza additivi, unita a un'alimentazione dell'animale che risponde a esigenze naturali, può confezionare un prodotto sano oltre che buono.

Hansi
Baumgartner
(Degust)
con
Karin
Huber
(Slow Food)
e Zeno
Staffler
(cantina
H.Lun)

