



MIWA

La storia della brezza di mare in un formaggio

Fu durante un viaggio in Giappone che Hansi conobbe per la prima volta le alghe eduli. Curiosità e desiderio di sperimentazione lo indussero a portare a casa un gran numero di quelle creature del mare.

Perchè non affinare un formaggio con le alghe?

E subito il Deichkäse gli suggerisce un fantastico abbinamento, con un formaggio dagli aromi salmastri, originario di Sylt, l'isola del mare del Nord, dove i pascoli sono sfiorati dalla brezza del mare che li arricchisce di iodio e le cantine di stagionatura sono proprio sul livello del mare.

Individuato il protagonista, si trattava quindi di sviluppare la tecnica migliore per avvolgere il formaggio nell'alga Wakame (nel frattempo prescelta da Hansi). La transizione formaggio-alga deve rimanere inavvertibile eppure continuamente presente: un'impresa tutt'altro che facile.

La presentazione è davvero unica. Un gioco di colori e umidità. Le alghe avvolgono il formaggio come una pelle striata. Il contrasto fra il caldo rosseggiare di questa pelle e il tono scuro di queste alghe che rimandano alle profondità marine è quanto mai coreografico e affascinante.

Ogni forma è un pezzo unico perchè diversa è la forma di ogni alga.

Al taglio, questa insolita simbiosi riesce a conquistare anche il palato: il tenore salino del latte e gli aromi marini delle alghe si integrano alla perfezione. Le piccole forme vengono fatte stagionare per un anno circa rimanendo tuttavia straordinariamente morbide e scioglievoli, mai granulose. Questo formaggio dall'intenso gusto di mare, pistacchi arrostiti e agrumi, è l'ideale per insaporire piatti di pesce.

E così è nato il MIWA che non è solo sinonimo di latte e acqua (MI-Ich in tedesco= latte, WA-sser = acqua) ma anche il nome del cuoco giapponese, Nanabu Miwa, per il cui matrimonio Hansi compì quel viaggio in Giappone. È a lui, amante della cucina tirolese, che Hansi ha voluto dedicare un formaggio speciale che parla di mare.



DEGUST

Käse-Kunst · Formaggi d'artista

