di Armando Gambera

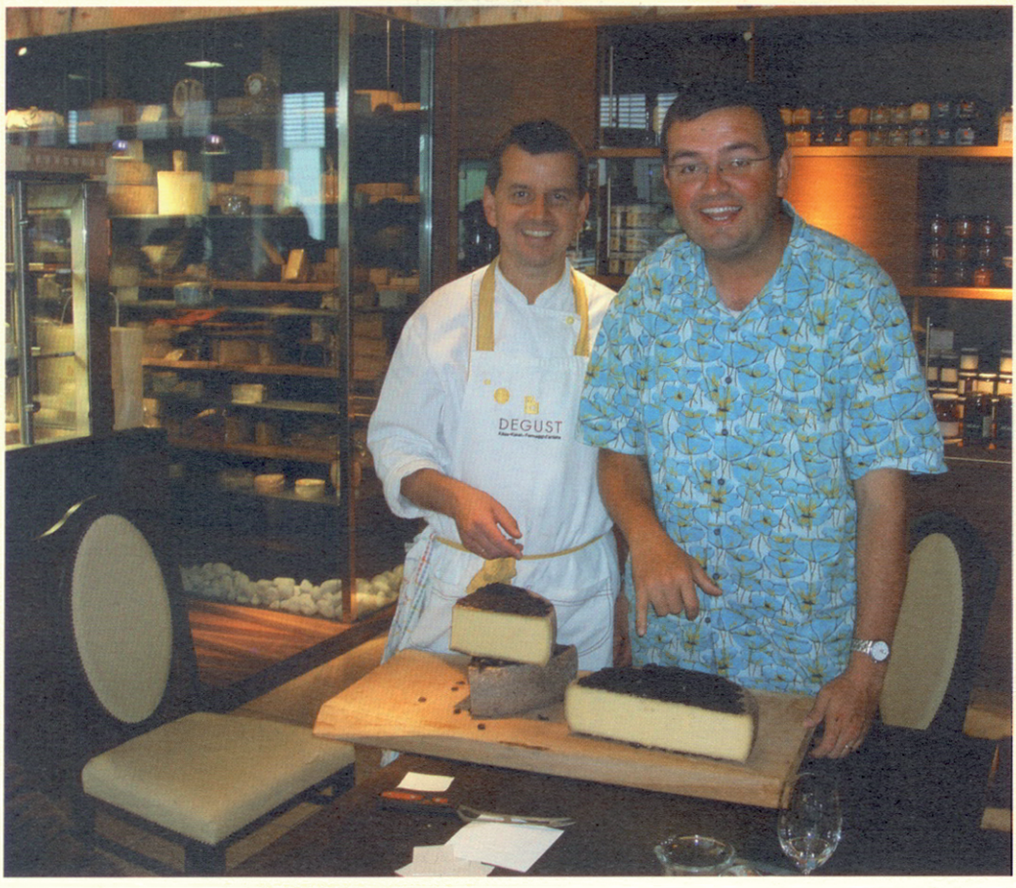
deGUSTIBUS

L'ARTE DI AFFINARE I FORMAGGI: UNA SOSTA DA HANSI BAUMGARTNER

Cercare buone aziende che allevino bestiame scelto e che producano ottimi formaggi con il loro latte è un'impresa affascinante e difficile ad un tempo, perché il piacere della scoperta è spesso annullato dai troppi tentativi falliti. E questo è il primo atto. Poi i formaggi occorre sceglierli accuratamente, conservarli in locali idonei, metterli in commercio affinché tutti i consumatori (o almeno una parte) ne siano compartecipi, vuoi nelle sale dei ristoranti, vuoi nelle familiari cucine. Questo secondo atto si svolge in più momenti: il cambio della scena passa dai pascoli estivi d'alta montagna nelle splendore del sole, alle fresche cantine, umide e buie, poi agli scaffali del buon negozio ed infine al vassoio di casa o al carrello della trattoria.

Protagonista assoluto è certamente il formaggio, ma sullo stesso piano si colloca un personaggio che spesso in Italia viene dimenticato o sottovalutato: l'**affinatore**, cioè colui che accompagna il formaggio quasi dalla nascita fino al momento del consumo, ne segue passo dopo passo la maturazione, lo pulisce e lo controlla periodicamente, con l'occhio attento all'umidità del luogo, alla temperatura, alla luce, alle muffe insorgenti, alla pulizia degli assi sui quali il formaggio sosta e via elencando. È un mestiere complesso, che solo alcuni sanno svolgere con competenza. Bisogna amare le montagne e le colline (perché sono i luoghi di raccolta per l'affinatore), voler bene agli animali quasi come fossero tuoi figli, apprezzare e comprendere il lavoro duro dei pastori e dei malgari, e poi avere una pazienza infinita nel curare la lenta evoluzione biologica dei formaggi. Il buon affinatore lo intuisci nello sguardo che è sincero, nei modi semplici di persona acculturata nel suo settore, professionalmente attenta. Affinare è un lavoro d'artista e l'artista ha bisogno del suo ambiente. Prendiamo, ad esempio, le montagne dell'Alto Adige. Qui i luoghi sono incantevoli di per sé, ma l'uomo li ha resi ancora più accoglienti, coi prativi ben lavorati, le malghe di pietra e di legno dalla caratteristica architettura, con le mandrie e i fieni a godere della buona stagione. Qui opera **Hansi Baumgartner**, un amico affinatore che tutti i cultori dei buoni formaggi dovrebbero conoscere. Opera a Varna, nei pressi di Bressanone, dove sosta una parte dei suoi formaggi e dove avviene la commercializzazione. Nell'accluso spaccio puoi assaggiare e fare acquisti. Ma il *sancta sanctorum*, il santuario laico dei caci è a Rio, in Val Pusteria, dove un vecchio bunker di cemento, residuato bellico, ospita migliaia e migliaia di forme per l'affinatura. Temperatura, umidità, luce: è tutto sotto controllo, ma senza il lavoro continuo degli occhi e del naso che osservano l'evolversi del cacio, e delle mani che rivoltano e puliscono, la maturazione non raggiungerebbe il suo momento culminante. Passare accanto a questi formaggi, provenienti anche dalle altre regioni italiane, sentirne il sospiro come fossero esseri viventi (in realtà biologicamente lo sono), è un piccolo viaggio ai confini del gusto autenticamente forte e fortemente autentico del formaggio.

Ma Hansi, che ha esplorato anche l'anima dei formaggi della sua terra, vuole talvolta giocare con queste sue creature casearie e spesso le accosta e le combina con fiori, erbe, frutti (perfino le fragole), e via elencando, in mix di aromi e sapori che si fondono con quelli dei formaggi, giocano a nascondino coi potenti effluvi degli erborinati o coi sentori animali delle croste lavate. Al di là del formaggio nudo e crudo (che rimane sempre indiscutibilmente il primo) ci sono queste elaborazioni casearie che rallegrano le tavole. Intendiamoci: c'è sempre un filo conduttore che lega quel cacio agli elementi gustativi ad esso accostati. Innanzitutto sono "liaison du terroir", quali fiori secchi ed erbe aromatiche, cereali, frutta tostata; altre volte la scombinazione e la ricombinazione degli aromi per similitudine o per contrasto. Certamente è la fantasia al lavoro, ma il cervello la tiene sotto controllo.



Hansi Baumgartner (a sinistra) e Enrico Surra

In vacanza nell'Alto Adige, ci siamo dati appuntamento da Hansi, a Varna, per la degustazione che segue. Eravamo i soliti amici nonché assaggiatori Onaf al lavoro, fuori sede. Ma che sede, ragazzi! Per voi lettori abbiamo scelto otto formaggi piuttosto significativi nell'eccellenza e nella loro preparazione. Buona lettura (le schede d'assaggio sono state scritte da Laura Crescentini). Se vi viene l'acquolina in bocca avete due possibilità: cercare i formaggi di Hansi sotto il marchio DeGust presso i migliori negozi, oppure fare un viaggio nell'Alto Adige.