

La nuova arte casearia altoatesina 3.0 nasce da patrioti della miglior specie

di Riccardo Lagorio

Non si pensi ad un'apologia di reato. Piuttosto sia il riscontro che non tutto ciò che è commesso (od omesso) in sfregio alle regole vigenti è negativo in sé o sia causa di conseguenze riprovevoli. È la storia di un contadino dell'Alpe di Siusi che per una propria idea di libertà decise di non combattere la seconda guerra mondiale. Fu così costretto a vivere latitante nei boschi per due anni, al

termine dei quali aveva imparato a riconoscere le erbe, le radici, i fiori ed i licheni commestibili per sopravvivere.

Di lì a qualche anno Michl si sposò, la guerra fu un brutto ricordo e arrivarono anche i nipoti. Uno di questi fu folgorato dalla competenza del nonno nei confronti di questi vegetali spontanei: è FRANZ MULSER. Franz scoprì presto la passione per il loro utilizzo in cucina grazie allo zio

che gestiva un albergo e alla madre, che preparava un cibo semplice, da ingredienti provenienti dal maso di famiglia.

Dopo l'apprendistato in Alto Adige, la sosta in locali come *Tantris* di Monaco di Baviera sotto le buone pratiche di Hans Haas («mi ha insegnato a cucinare con pochi e semplici ingredienti, enfatizzando il gusto di ciascuno», ci ha confidato Franz) e dai fratelli Karl e Rudolf Obauer a



Franz Mulser al lavoro. All'attività di ristoratore nella malga che gestisce sull'Alpe di Siusi affianca quella di casaro.



Il formaggio di erbe e fieno ottenuto da latte vaccino crudo, è arricchito dall'aggiunta di fiori essiccati.

“Nel mini-caseificio vedono la luce formaggi primo sale, d'alpeggio che ricorda la pasta del Taleggio, oppure ricoperto da una soffice muffa biancastra come presenta il Camembert. Tutti tassativamente a latte crudo. Quello più riconoscibile è il formaggio di erbe e fieno, coloratissimo, profumato, morbido”

Werfen nella zona di Salisburgo («mi sorpresero lavorando animali interi. Ne facevano piatti, ma anche salumi e capii che in questa capacità di trasformare la materia prima risiede l'importanza di un ristoratore», aggiunge). Nel 2000, a soli 21 anni, Franz torna sull'Alpe di Siusi: l'attrazione fatale verso le montagne altoatesine vince sul peregrinare affinando la propria arte in cucina in una baita di famiglia ristrutturata per l'occasione. Gli insegnamenti del nonno vengono subito applicati alle erbe officinali spontanee per farne piatti scenografici e gustosi, ma soprattutto tisane, sciroppi e infusi.

Di lì a poco il ristorante di montagna (a 1930 metri) avrebbe conquistato i palati degli sciatori e degli escursionisti e sarebbe diventato un punto di riferimento della ristorazione altoatesina. «Tutto andava per il meglio, ma la mia sfida era quella di utilizzare il latte della malga dei miei genitori, *Außergostnerhof*», dice.

È così che nasce la nuova arte casearia altoatesina, mediando fra

la tradizione dei formaggi di montagna con l'innovazione dell'uso della flora spontanea dell'altipiano come elemento di arricchimento sensoriale (alla vista e al gusto) a cui si aggiunge la risorsa arborea coltivata dalla madre di Franz: porri, nasturzi, lavanda, fiordalisi, serpentaria, viole del pensiero, finocchio selvatico, rose canine e gerani.

Dalla metà di maggio alla metà di novembre le vacche Simmenthal del maso hanno la fortuna di vivere all'aperto, si nutrono solo di erba e fieno e producono circa un quintale di latte al giorno. Nel mini-caseificio del seminterrato vedono la luce formaggi primo sale, d'alpeggio che ricorda la pasta del Taleggio, oppure ricoperto da una soffice muffa biancastra come presenta il Camembert. Tutti tassativamente a latte crudo.

Certamente quello più riconoscibile è il formaggio di erbe e fieno, coloratissimo, profumato, morbido. Per la sua produzione il latte viene portato a 26°C, vi si aggiunge un siero acido di latte completamente natu-



Alla malga Gostner Schwaige da non perdere è la minestra di 25 erbe servita in una pagnotta di pane cotta in un nido di fieno (photo © David De Vleeschauwer).

rale (siero-innesto) e dopo 30 minuti il caglio di vitello. Lasciato lavorare il caglio per circa 40 minuti a 34 °C, si spacca la cagliata a cubi di circa 1 cm di lato. È durante la rimescolatura della cagliata, quando buona parte del siero è ormai fuoriuscito dalla cagliata, che vengono aggiunti i fiori essiccati.

Trascorsi pochi minuti, dalla caldaia si estrae una piccola quantità di siero e vi si aggiunge la medesima quantità d'acqua (che ha la stessa temperatura del siero, al fine di riequilibrare l'acidità del liquido) insieme ad una virgola di fieno d'alpe. Quando la consistenza della cagliata è ritenuta corretta, la massa è pronta per essere plasmata in forme da 2 hg a circa 1 kg. Queste rimangono in soluzione salina per un periodo conforme alle dimensioni affinché assorbano la giusta dose di sale.

All'inizio dell'asciugatura il formaggio è adagiato su una rete di acciaio per un paio d'ore, al termine verrà riposto su assi di legno e lavato

con una spugna inumidita quotidianamente per i primi giorni e poi a giorni alterni sino alla completa scomparsa dell'operazione. La decorazione con fiori essiccati (edibili) avviene al momento del consumo, dando inaspettatamente vivacità alla materia casearia.

Ma l'abilità di Franz emerge nel conferimento di rinnovata dignità al burro, al formaggio di monte, allo yogurt che diventano sostanzialmente altro grazie all'apporto di fiori ed essenze alpestri.

A rendere giustizia alla sua abilità sono, in verità, le proposte del ristorante su cui non ci soffermeremo se non per citare i piatti simbolo: speck, salsiccia affumicata e formaggi di malga; fettuccine alle erbe alpine, ortica e salsa al cirmolo; Kaiserschmarren con mirtilli rossi e composta di rosa canina. Il suo piatto simbolo è la *minestra di 25 erbe* (tra cui alchemilla, achillea e finocchio di montagna selvatico dai terreni circostanti): vi infonde brodo e panna provenienti

dai suoi stessi bovini che si nutrono delle medesime erbe.

La zuppa è infine servita in una pagnotta di pane cotta in un nido di fieno e arricchita da fiori di montagna come se fossero fuochi d'artificio: insomma una miscela di prodotti ancestrali e comunicati in maniera attuale e moderna.

La tradizione tirolese 3.0 di Franz è un monito: mai avremmo avuto questo felice incontro tra le rudezze dell'alpeggio e l'approccio estetico-gustativo dei fiori e delle erbe se non avessimo avuto un disertore, un cosiddetto nemico della Patria.

Ma la patria è ciò che si capisce e si conosce. Michl e Franz sono, ça va sans dire, patrioti della miglior specie.

Riccardo Lagorio

Gostner Schwaige

Via Saltria, sentiero 3 Alpe di Siusi
39040 Castelrotto (BZ)

Telefono: 347 8368154

E-mail: gostnerschwaige@rolmail.net

1/2 pagina
di pubb.
o box