

## TRA LE MILLE SPECIALITA' ANCHE IL "CASERA UBRIACO" Sorge a Trepalle (Livigno) la "Cattedrale dei formaggi"



L'hanno ben presto ribattezzata la "cattedrale del formaggio" non solo per la straordinaria carrellata di prodotti lattiero-caseari proposti in ogni periodo dell'anno, ma soprattutto per quel senso di rispetto che si deve alla sacralità del luogo.

Oggi Pantagruel punta riflettori sulla "Casa del Formaggio" di Sergio Cantoni, vulcanico imprenditore valtellinese di cui ci siamo occupati nei giorni scorsi parlando della mitica "brisaola" di Livigno. Oltre che nume tutelare del famoso insaccato livignasco, infatti Cantoni, ha strappato all'oblio una serie di

tesori gastronomici legati alla storia dell'Alta Valtellina creando un vero e proprio "tempio" dell'arte casearia. La "Casa del Formaggio" sorge a Trepalle, il centro abitato più alto d'Europa (2 mila metri di altezza), nel territorio extradoganale di Livigno, a un tiro di schioppo dal passo del Foscagno.

Entrando in questa cattedrale, ai tuoi piedi si spalanca un grande oblò di cristallo che lascia intravedere i locali di invecchiamento con pavimento in ghiaia dove maturano i formaggi. Poi, scendendo nel "sancta sanctorum", si incontra una cascatella di acqua naturale che a sbalzi leggeri si insinua tra le rocce formando dei piccoli pozzi. Qui, messi in bella mostra, alcuni originali contenitori in rame contengono latte freschissimo di alta montagna con uno strato di panna, latte che si può degustare a volontà seduti su comode panche di legno unitamente ad una selezione di formaggi che delle graziose fanciulle in costume valtellinese offrono agli ospiti.

Per gli acquisti, c'è solo l'imbarazzo della scelta poiché accanto ai formaggi della Valtellina prodotti secondo antiche ricette dai maestri casari livignaschi (dal formai de Pila, al Bitto, allo Scimudin al formaggio d'alpeggio Vallaccia, dalla crosta rossa a pasta dura che profuma di ranuncoli di genziane, splendido con il "pane de carcent" pane con le rape), Sergio Cantoni propone un centinaio dei più ricercati formaggi italiani, francesi e svizzeri.

Nei giorni scorsi Cantoni ha presentato l'ultima "chicca": il Valtellina Casera Ubriaco. Questo formaggio nasce dal classico Casera: le forme, una volta ripulita la crosta (l'operazione chiamata "raspatura") vengono immerse in apposite vasche ricoperte da vinacce di Chiavennasca (Nebbiolo) fornite dall'enologo trentino Casimiro Maule, direttore della storica Casa Vinicola Nino Negri di Chiuro. Per tre settimane vengono poi "innaffiate" da un grande vino della Valtellina: l'inferno, sempre "firmato" Negri, e al termine di questa "ubriacatura" vengono asciugare nei crotti della Casa del formaggio a Trepalle. Risultato? Un formaggio da leccarsi i baffi.

