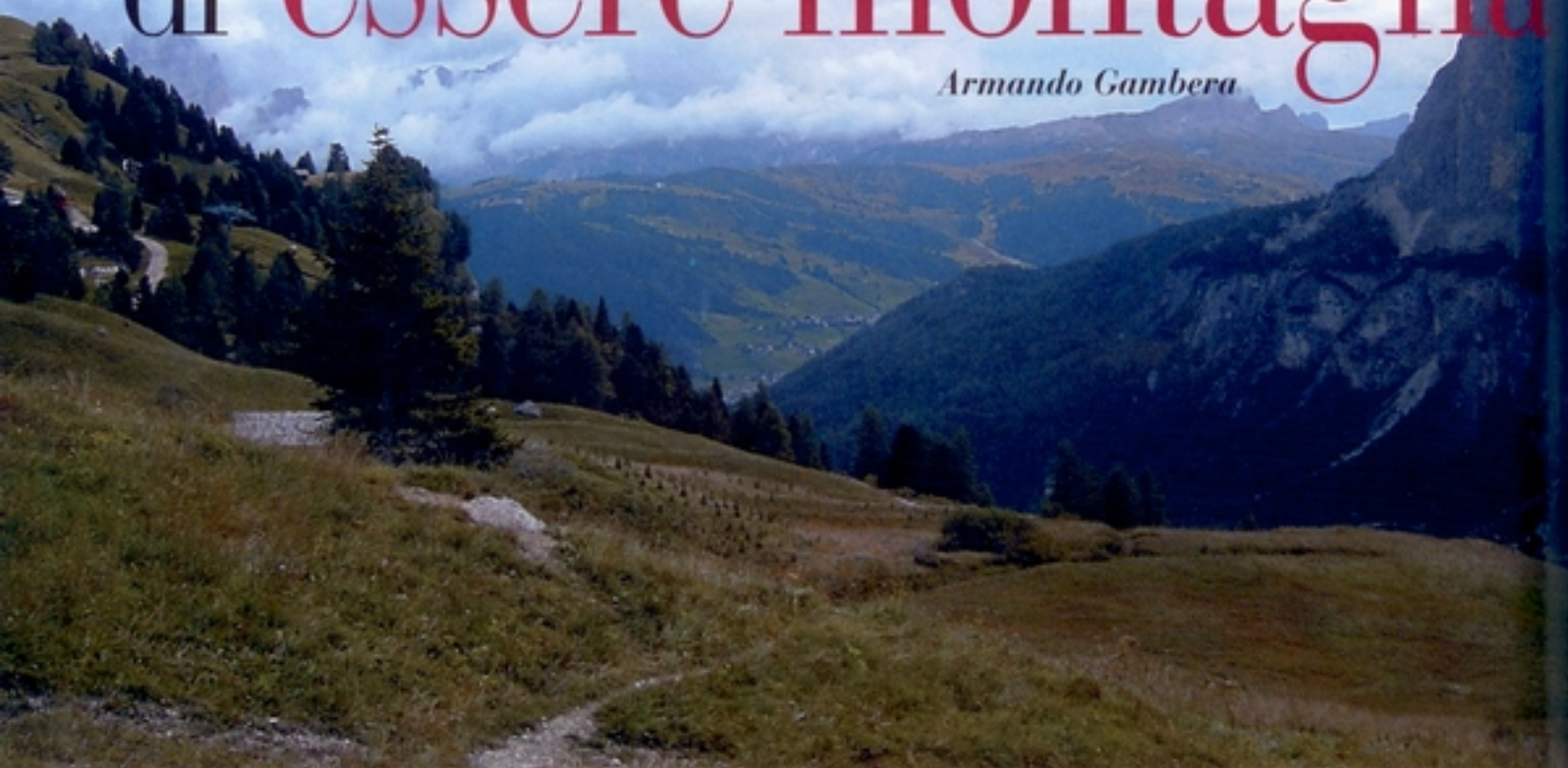


Due diversi modi di **essere montagna**

Armando Gambera



Salire sulle montagne di Cuneo

Salire sulle montagne di Cuneo, quest'estate, ti fa venire il magone. Per colpa soprattutto dell'alluvione del 30 maggio scorso: se ne vedono ancora le conseguenze, anche se la Regione Piemonte ha lavorato attivamente per ristabilire la viabilità nelle valli. Ma mancano ancora parecchie centinaia di milioni che devono arrivare da Roma, per completare il ripristino, come mi dice l'assessore regionale alla montagna Bruna Sibille.

A Bellino, paese che chiude una delle biforcazioni dell'alta val Varaita, si è svolto un convegno sulla transumanza, voluto anche dalla locale associazione Pastur de Blins. Sette-otto pastori che mantengono viva un'antica attività in via di estinzione. Non fanno formaggi. Bisogna scendere a valle, a Melle, per incontrare il Toumin di latte vaccino appena munto. Una prelibatezza, finché resiste. Si era parlato di una sua possibile Dop,

un mezzo per garantire la sua qualità ma anche per presidiare il territorio. Non se ne sa più nulla.

Si va su queste montagne di Bellino o della vicina Chianale, sull'altra biforcazione, per ritrovare la montagna vera dopo i condomini di Sampeire. A Blins come a Chianale le case hanno conservato la vecchia e autentica architettura, ma al di là dell'immagine, si stenta a respirare aria di montagna. È come se la montagna ti respingesse considerandoti un corpo estraneo, gelosa di se stessa. Ma gelosa di cosa? Di una solitudine che le si ritorce contro e la porta alla desolazione? Di consuetudini e modi di essere quando invece essa stessa va alla ricerca dell'omologazione? Di un'identità che non possiede più?

Un amico della Valle d'Aosta è colpito dalla desolazione che lo circonda. Attorno a noi un paesaggio ferito dalle recenti inondazioni. Ma anche un paesaggio lasciato per anni a se stesso, senza vie agevoli agli alpeggi, con poca

manutenzione. Mi parla della sua valle d'Aosta, molto più attenta all'ambiente, all'economia, alle consuetudini. E tutto ciò traspare dal paesaggio, dalle case, dalle attività promozionali nel settore della pastorizia e della caseificazione. Ma la tua Valle è autonoma e può contare su fondi che qui non ci sono, gli contesto. Sì, è vero, ma è anche una questione di cultura, di attaccamento alla montagna, ribatte.

E gli devo dare ragione quando, entrato in una locanda occitana, di occitano trovo solo il nome; oppure quando il bar non fa servizio al tavolo ma le bibite costano come se il servizio fosse stato effettuato. Insomma, sei in una valle cuneese ma in realtà è come se ti trovassi in una qualsiasi altra parte della terra, salvo i profili delle tue montagne: la cultura del cibo, dell'accoglienza, del fare turismo diventano quasi un optional. Come se chi va per valli alpine non fosse degno di un piatto tipico, di una cartellonistica che ti espliciti i sentieri, le bellezze naturali e paesaggistiche. Un turista può anche non riconoscere la montagna che gli si para davanti, non sapere dell'antico mestiere dei pastori, di quali formaggi è ricca quella valle: bastano delle indicazioni visive sistematiche nei punti strategici.

Le montagne di Cuneo sono di una rara bellezza, ma difficili a montarle per la loro conformazione. Hanno bisogno di una maggiore conoscenza, ma devono sapersi aprire con maggiore spirito di accoglienza. Come in alcuni casi e luoghi per fortuna succede: come al Palènt, sopra San Damiano Maira in valle Maira, dove dopo ferragosto mi aspetta una giornata in mezzo alle coltivazioni di genepy e un piatto di tagliatelle impastate col genepy.

Salire in Alto Adige

Le montagne del Sud Tirolo italiano sono ampie e maestose, immerse in un verde cupo alimentato dalle piogge quasi giornaliere

di questo fine luglio. Al contrario delle montagne cuneesi che sono chiuse, questi massicci dolomitici sono aperti e facilmente raggiungibili anche a quote piuttosto elevate. Come l'anfiteatro di Siusi e Sciliar, che ti stordisce per la vista quasi infinita. Qui, attornati da pascoli verdi, pranziamo alla malga Gostner con le pezzate rosse che spiano nei piatti, ma preferiscono l'erba verde. Piatti rigorosamente tradizionali, con bicchiere di latte fresco appena munto per chi lo desidera, formaggi freschi e stagionati fatti a pochi passi nell'adiacente capanno adibito a caseificio. Non ti propinano, vivaddio, tiramisù e mousse al cioccolato per dolce, come nella locanda occitana, ma canederli all'albicocca e un impronunciabile, ma tipico, pasticcio ai frutti di bosco in padella. Lo spiazzo attorno alla malga è gremito di turisti e camminatori.

L'ambiente è rustico, tutto in legno, pulito, ordinato, coi bagni lindi e piastrellati di recente. E mi

Hansi Baumgartner.



torna alla mente il cosiddetto bagno del bar che non fa servizio ai tavolini: un cesso da terzo mondo.

La Val Pusteria è ricca di piacevoli sorprese. S'incomincia con la festa dei malgari, sulla montagna di Rio. Le malghe, raggiungibili con un'ora di marcia o coi pulmini navetta, sono aperte ai turisti: si mangiano ottimi piatti locali a base di spek, crauti, patate e gli immancabili canederli, si bevono i piacevoli vini dell'Alto Adige, il tutto allietato dai suonatori in costume.

Siamo attesi dall'amico Hansi Baumgartner, un artista dei formaggi, grandissimo affinatore a Varna di Bressanone, a due passi dall'abbazia di Novacella. Con lui visitiamo il piccolo caseificio delle malghe, gestito da una giovane casara. Centinaia e centinaia di persone allietano il pianoro, neanche un'auto, lasciate tutte nel fondovalle.

La montagna ti prende, la senti amica e protettiva. Anche colà dove l'uomo l'ha profanata per il

suo incivile ed infantile gioco della guerra è ritornata com'era ad opera di un uomo civile e pacifico. Costui è Hansi: in uno dei bunker fatto costruire da Mussolini (che non si fidava di Hitler in quello stupido gioco della guerra), ha ricavato il più inconsueto ma straordinario locale di affinamento dei formaggi. Nei boschi sopra Rio, l'incongruo corpo in cemento armato è diventato il forziere dei caci: centinaia e centinaia di formaggelle riposano in attesa del momento giusto per essere assaggiate. Provengono soprattutto dal Sud Tirolo, ma anche dall'Austria e dal Sud dell'Italia.

Sopra Brunico, alla trattoria con alloggio Oberraut nascosta nella pineta, tutto sembra essersi fermato; anche la giovane donna in costume che serve sembra provenire da una stampa ottocentesca. Ma non è vero. Il tempo cammina qui come altrove: la differenza sta nell'approccio col territorio che è rispettoso della natura e delle tradizioni. È una questione di cultura, direbbe il mio amico valdostano.

È vero, ma l'autonomia della provincia di Bolzano non è un elemento trascurabile. L'Oberraut ha avuto il massimo riconoscimento dalla *Guida delle Osterie* di Slow Food: la chiocciolina per il cibo, la forma per i formaggi, la bottiglia per i vini. Ben meritati.

Bressanone è in fermento in attesa del Papa che viene a trascorrervi le vacanze. Ma il lunedì, giorno d'arrivo, siamo sul lago di Braies e poi di Misurina, con alle spalle le tre cime di Lavarredo. Il Papa ci perdonerà: anche lui ama la montagna.

Questa montagna tirolese, al profano come il sottoscritto, appare amata dai suoi abitanti: lo vedi nella cura dei pascoli, nelle malghe tutte curate, nelle case dovunque infiorate, nelle foreste che circondano paesi dai centri storici incantevoli.

Non la puoi lasciare questa montagna senza una sosta al ristorante *Schöneck* in località Molini di Falzes, in val Pusteria: lo reggono i fratelli di Hansi, Karl in cucini

na e Siegfried ai vini. Un momento davvero entusiasmante, che ti fa conoscere il meglio della cucina tirolese.

Il formaggio con le fragole

Hansi Baumgartner è titolare dell'azienda Degust di Varna (Bressanone) con annesso punto vendita. Assaggiamo molti splendidi formaggi da lui raccolti e affinati, tra i quali il celebre Graukase e alcune perle provenienti dalle malghe del Sud Tirolo, sia a base di latte vaccino che caprino. Hansi si diverte, con la sua equipe, a trattare i formaggi adatti, con erbe, semi, fiori e frutti vari. Assaggio un vaccino ai semi di cumino, un gorgonzola di capra alle fave di cacao tostate, una formaggella vaccina affinata con il Buon Enrico, lo spinacio di montagna.

Ai lettori di *Barolo & Co.* descrivo l'assaggio del "Corona di fragole", un formaggio vaccino affinato con fragole, mela e melissa essiccate. La forma è cilindrica regolare, con diametro sui 15 cm e scalzo di 3 cm; la faccia superiore è ricoperta di uno strato rossiccio di un impasto a base di fragole, mele e melissa macinate. Lo scalzo e la faccia inferiore presentano la lanugine tipica dei formaggi a crosta fiorita, tipo Camembert. Dalla crosta giungono profumi di fragola e di muffe buone, di cantina e di sottobosco. Al taglio la pasta appare morbida e compatta, con radi occhi; il colore è giallo uniforme. La pasta offre profumi di funghi e di foglie secche. In bocca la pasta è tenera e solubile, con sapori non molto pronunciati tra i quali prevalgono il dolce e il leggero sapido; gli aromi sono complessi e su tutti prevalgono la fragola, il fungo fresco e le foglie del sottobosco. Poi si avvertono sentori di burro e di fieno e tracce di frutta secca. Un formaggio complessivamente "aromatico", dal fruttato intenso e un po' esuberante. Una novità assoluta sgorgata dalla mente effervescente di Hansi.

