VirtùQuotidiane

Il bunker di montagna in Alto Adige dove un mastro casaro ha iniziato ad affinare formaggi

17 Settembre 2024

di Redazione



SAN LORENZO DI SEBATO – Per anni a servizio dell'industria casearia prima di prendere una strada completamente diversa, di rottura, che privilegia la qualità della materia prima, l'alimentazione degli animali, il pascolo e il latte crudo, **Huber Stockner** nel 2016 ha iniziato a selezionare formaggi e ha scelto un luogo fuori dal comune per affinarli per periodi che arrivano fino a un anno e mezzo: un bunker fatto costruire da Mussolini prima della seconda guerra mondiale.

Siamo a San Lorenzo di Sebato (Bolzano), sulle montagne vicino Brunico, a due passi dal confine con l'Austria. Insieme alla moglie **Bianka** e al papà **Georg**, di 84 anni, Huber ruota le

forme quotidianamente. Nel momento di massimo “affollamento”, il fortino sotterraneo arriva a custodirne 5mila.

Le forme restano sotto terra, dove temperatura e umidità sono costanti, fino a 18 mesi. Alla fine i formaggi – selezionati tra piccole produzioni artigianali di cui controlla in prima persona l’intera filiera – escono con caratteristiche uniche che li rendono speciali e particolarmente apprezzati dai grandi chef.

“Ho conosciuto il proprietario del bunker, **Florian**, un produttore di speck, quando lavoravo in un’azienda casearia perché andavo da lui a ritirare il siero”, racconta. “Così mi parlò di questo tunnel di 200 metri un po’ abbandonato, lo vidi e mi venne subito l’ispirazione. Così l’ho preso e ho iniziato a sistemarlo, iniziando svuotandolo dall’acqua che lo aveva riempito. Ma era periodo di vendemmia, così andai ad aiutare alcuni amici vignaioli. Finita la raccolta, furono loro a venire ad aiutare me!”.

Complice il fatto che le pareti sono rimaste di roccia viva, questo nascondiglio sotterraneo mantiene umidità e temperature costanti per tutto l’anno creando le condizioni ideali per far maturare formaggi e invecchiare vino. Con risultati che sono un po’ il contrario della normale stagionatura: “Un formaggio stagionato a lungo solitamente diventa più secco, qui sotto diventa sempre più cremoso, con una pasta sempre più morbida”, spiega.

A esortare Hubert è stato per primo **Hansi Baumgartner**, chef stellato che dal ’94 lavora prodotti con questo metodo al suo Degust di Varna (Bolzano). Oggi i grandi chef e le migliori gastronomie lavorano a braccetto con il mastro casaro, che lavora quasi esclusivamente su commissione.

I formaggi sono scelti tra Italia, Austria, Svizzera e Germania, ma quasi nessuno è dell’Alto Adige “perché qui nessuno produce secondo la mia filosofia”, chiosa Hubert. Nel bunker oggi ci sono Pecorino di Amatrice, caprino del Lago di Como, Pallone di Gravina, un formaggio di bufala e il GenussJäger, inventato da Stockner a partire da formaggio di vacca svizzero.
(m.sig.)

LE FOTO *(di Armin Terzer)*




GUGGENBRÄU
Bunkerbock
2022
Limited Edition
Weizendoppelbock Barrique












BergGenuss
240922
168 Stück



