

Le Giornate del Graukäse, in Valle Aurina si celebra il formaggio grigio tipico dell'Alto Adige

22 Agosto 2023

di Redazione



VALLE AURINA – Le Giornate del Graukäse dal 16 al 24 settembre alla sala delle manifestazioni a Cadipietra (Bolzano), offrono un ricco programma e un'occasione unica per esplorare la ricchezza gastronomica dell'area vacanze Valle Aurina assaporando le prelibatezze preparate dai migliori chef del territorio, il tutto accompagnato da una solida storia di tradizione e passione per i prodotti caseari. Ne è la conferma **Martin Pircher** che da anni fa conoscere al mondo un prodotto genuino e antico come il Graukäse.

IL GRAUKÄSE DELLA VALLE AURINA, IDENTIKIT DI UN PRODOTTO DEL PRESIDIO SLOW FOOD

Il Graukäse, noto come formaggio grigio, appartiene alla famiglia dei Sauerkäse, prodotti caseari a coagulazione acida senza l'uso di caglio, tipici dell'arco alpino tirolese. Presidio Slow Food dal 2003, la sua origine si perde nella notte dei tempi ed è collegata all'economia montana di un tempo. È considerato uno dei formaggi più magri, con meno del 2% di materia grassa sul residuo secco.

La particolarità del Graukäse sta nel fatto che viene prodotto utilizzando il latte avanzato dalla produzione del burro, insieme a farine d'altura grigie, che erano parte integrante della dieta tirolese di montagna in passato. La sua produzione tradizionale prevede una sola lavorazione al giorno: dopo essere stato scremato, il latte viene lasciato nel contenitore per circa due giorni, durante i quali avviene la coagulazione acida. La cagliata viene quindi estratta a mano con un telo di cotone, appesa per favorire la spurgatura e successivamente frantumata con le mani. Dopo l'aggiunta di sale, la massa viene messa negli stampi e pressata a mano. La stagionatura avviene in un ambiente temperato con un'umidità naturale e può durare due o tre settimane, durante questo periodo si sviluppano muffe grigio-verdi sulla superficie del formaggio, conferendogli un sapore forte e un profumo deciso.

La pasta del Graukäse è marmorizzata con un sapore dalle note delicate con un sentore amaro che può variare in base alla quantità di siero lasciata al momento della spurgatura. Un abbinamento classico per guastare al meglio il Graukäse è condirlo con olio di semi o olio extravergine d'oliva, aceto di vino e cipolle tagliate sottili. I più fortunati potranno vedere dal vivo la produzione di questo prodotto pregiato alla malga Fuchsalm in località Casere, in uno scenario montano meraviglioso.

MARTIN PIRCHER E LA PASSIONE PER IL GRAUKÄSE

“La passione per il formaggio si perde nella mia infanzia, il Graukäse non è solo un prodotto caseario da gustare ma un pezzo della nostra storia, è insomma una parte di noi. In tanti mi chiedono perché sono diventato sommelier di formaggi in particolare del Graukäse, beh posso dire solo che ho seguito semplicemente il mio istinto e il cuore”, dice Martin Pircher, anima delle Giornate del Graukäse nell'area vacanze Valle Aurina.

“Questa iniziativa è partita dall'azienda di soggiorno della Valle Aurina che non solo dà onore e visibilità al prodotto caseario ma si impegna a valorizzare i produttori locali di questo straordinario formaggio” conclude Pircher.

Il programma delle Giornate del Graukäse quest'anno si preannuncia ricco di eventi: dal mercatino di formaggi e prodotti locali, alle degustazioni comparative, fino alla premiazione del miglior Graukäse della Valle Aurina. La manifestazione avrà poi due tipologie di giurati: gli esperti del settore e i semplici appassionati. I primi sono chiamati per le loro conoscenze approfondite e la loro esperienza nel campo dei formaggi. Essi possono valutare il formaggio in base a diversi criteri, come aspetto, consistenza, aroma, sapore e abbinamenti con altri alimenti. La partecipazione degli ospiti come giurati è un modo per coinvolgere la comunità e far sentire le persone parte dell'evento. Questa categoria di giurati rappresenta spesso consumatori appassionati di formaggio o semplicemente amanti del cibo che possono offrire

opinioni e punti di vista diversi dagli esperti del settore. La combinazione di giurati esperti e giurati comuni potrà fornire una valutazione completa e inclusiva dei formaggi presentati durante l'evento.

Inoltre, permette ai partecipanti di scoprire nuovi gusti e avere un ruolo attivo nella selezione dei migliori formaggi o nelle premiazioni. Gli appuntamenti non si esauriranno con le Giornate del Graukäse, ma proseguiranno anche a Campo Tures e Selva dei Molini con altri eventi diffusi all'insegna di questo gustoso prodotto caseario.