

L'INIZIATIVA

Il Grana della San Pietro va in altura

Una decina di forme della "selezione fieno" di oltre 30 mesi fa da apripista: in Val Badia per l'affinamento

A fare da apripista saranno una decina di forme di Grana Padano "selezione fieno" di oltre 30 mesi: per qualche mese, almeno otto, se ne staranno ad alta quota, in alta Val Badia, per l'affinamento. E per dare vita, circondate dall'aria pura delle vette, a una selezione speciale "del fondatore". Presto, però, altre forme della latteria San Pietro di Goito, ideatrice del progetto, raggiungeranno nuovi luoghi altrettanto suggestivi e remoti. Gli obiettivi? Fare acquisire al formaggio stagionato caratteristiche aromatiche diverse. E selezionare nuove, possibili, nicchie di mercato. La novità è stata presenta-



A sinistra: Stefano Pezzini, presidente della cooperativa San Pietro di Goito

ta al rifugio Scotoni di San Cassiano, immerso nel parco naturale Fanes-Sennes-Bradies, circondato dai monti Lagazuoi e Conturines. A 2.040 metri d'altrezza. Poco più in alto sgorra l'acqua Ega Scotoni, imbottigliata dalla sorgente più alta d'Europa, a 2.148 metri, con cui il Grana Padano di Goito ha stretto una sorta di gemellaggio.

«Ci lega proprio il tema dell'acqua - racconta il presidente della cooperativa San Pietro, Stefano Pezzini - un bene raro e prezioso anche per il nostro Grana Padano selezione fieno, che viene prodotto con latte di stalle selezionate, che alimentano le loro bovine con fieni derivati dalla zona dei prati stabili, irrigati a scorrimento». Il caseificio cooperativo, nato nel 1966 da 31 soci che allevavano vacche nutrite solo ed esclusivamente con foraggi da prati stabili permanenti, è tra i pionieri della segmentazione del mercato: qui, oltre al Grana Padano selezione fieno, vengono prodotti il biologico, il kosher e quello a ridotto contenuto di sale. Ora il nuovo esperimento, con poche forme selezionate (an-

che per via degli spazi piccoli dei magazzini ad alta quota) ma moltissime aspettative: «Sappiamo che ogni magazzino, per le sue dimensioni e per il luogo in cui è inserito, conferisce caratteristiche anche molto diverse ai prodotti. Accade, per esempio, per il prosciutto, ma è così anche per il formaggio».

In alta Val Badia arriveranno forme stagionate già vicine a diventare riserva, alle quali l'affinamento darà ulteriore valore. Una nicchia nella nicchia. Questa prima tappa montana, tenuta a battesimo con un cooking show dallo chef Fabio Zammarrano del ristorante St. Hubertus di San Cassiano (tre stelle Michelin), non rimarrà isolata. «Abbiamo già in mente altri luoghi particolari - prosegue Stefano Pezzini - per un vero e proprio percorso itinerante. Ma è ancora presto per rivelarli. E non c'è soltanto la volontà di fare acquisire al nostro Grana Padano Dop sfumature aromatiche diverse. C'è anche l'idea di creare interazioni positive tra i vari territori». —

SABRINA PIMARDI

© RIPRODUZIONE RISERVATA