

## Formaggio Gottardo

# Il tesoro in grotta

A Rodi, in un ex nascondiglio militare scavato nella roccia, è lasciato a stagionare un formaggio speciale: il Gottardo maturato in grotta.

È solo un'impressione, d'accordo. Eppure in questi vecchi cunicoli il tempo pare dilatarsi. Come se gli affanni quotidiani fossero sospesi. Siamo a Rodi, nel comune di Prato Leventina, a due passi dallo storico Dazio Grande e dalle altrettanto celebri gole del Piottino. Qui, in un ex nascondiglio militare scavato nella roccia, sta riposando il «Gottardo maturato in grotta», fiore all'occhiello del Caseificio dimostrativo di Airolò.

«L'affinamento dura una decina di mesi e avviene a

una temperatura costante di 11-14 °C e con un'umidità dell'88-95 per cento», spiega Renato Bontognali, responsabile qualità della struttura leventinese. Ma per quale motivo non si è optato per una cantina tradizionale? «Lo spazio inserito nella roccia naturale riesce a offrire una maturazione legata alla microflora autoctona. Ciò consente di ottenere una pasta più cremosa, che sprigiona al meglio i suoi accentuati sapori», precisa ancora il maestro degustatore.

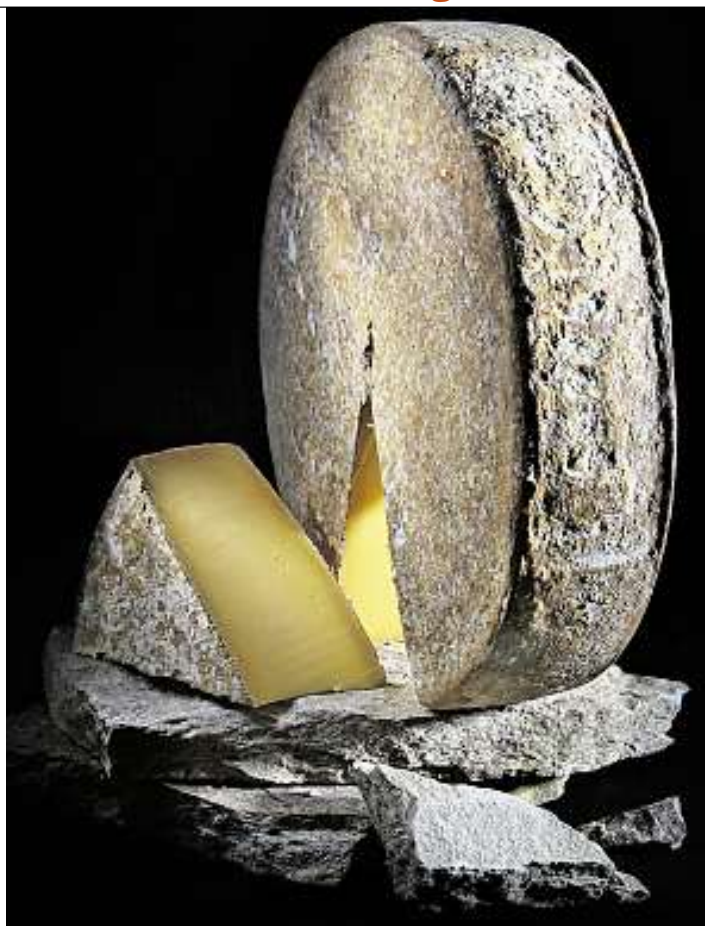
Durante i trecento giorni del soggiorno nella caver-

na, le forme di sei chili vengono rivoltate e spazzolate con ritmi settimanali. I curatori verificano con meticolosità lo stato della stagionatura e le condizioni ambientali della grotta, così da garantire l'eccellenza del prodotto (in vendita da Coop). «Questo formaggio

di montagna ha la peculiarità di essere creato con latte di mucche nutrite esclusivamente con erba e fieno della regione», conclude Bontognali. Una scelta etica, apprezzata e gustosa, sottoscritta dal Caseificio del Gottardo.

Thomas Carta

link [www.cdga.ch](http://www.cdga.ch)



**Le forme di sei chili di Gottardo rimangono in grotta per una decina di mesi.**

mangiare & bere **news****Stagionatura 90 giorni Gottardo**

Formaggio di montagna a pasta semi-dura. Il sapore è da delicato a forte, l'occhiatura è poco marcata. La stagionatura varia tra i 60 e i 90 giorni.

**Stagionatura 30 giorni Lucendro**

Formaggella a pasta piuttosto morbida, quasi fondente, di colore giallo chiaro e con un gusto amabile e un profumo intenso. La stagionatura si aggira sui 30 giorni. Se si ama un gusto più deciso, il Lucendro può essere conservato almeno per altri 10 giorni.

**Stagionatura 50 giorni Tremola**

Formaggio a pasta semi-dura dal colore giallo paglierino e dal profumo intenso delle erbe di montagna. Il sapore è fine e delicato e l'occhiatura poco rilevante. Date le sue caratteristiche, la stagionatura varia tra i 40 e i 50 giorni.

