

24 Luglio 2017

## **Dossena, quanto è buono il formaggio stagionato in miniera**

Il progetto di utilizzare il vecchio sito estrattivo avanza. Una degustazione Onaf ha messo a confronto lo stesso prodotto, maturato in cantina e in grotta. Ne sono uscite interessanti differenze. «L'obiettivo è dare vita a qualcosa di effettivamente unico»







A Dossena il formaggio si stagiona in miniera, grazie al progetto portato avanti dall'Associazione Miniere di Dossena, un gruppo di giovani del paese che negli ultimi anni si è impegnato nella riqualificazione del vecchio sito estrattivo, chiuso dal 1981.

Dal 2014 l'associazione sta lavorando per il ripristino e il recupero di alcuni tratti di galleria e, vista la partecipazione e l'entusiasmo, ora ci sono ben 350 metri fruibili a tutte le tipologie di visitatori, anche disabili. I tratti sono larghi, pianeggianti e ben illuminati. Dopo un primo percorso si arriva alla galleria del Vento e poi a quella del Sospiro dove è il terminatore.



«L'idea è venuta al sindaco Fabio Bonzi, allevatore e produttore di

formaggi di capra – spiega Paolo, uno dei soci fondatori dell'Associazione – e così abbiamo iniziato a fare i primi test, coinvolgendo anche altri allevatori locali. Abbiamo posizionato alcune forme di formaggio sia di latte vaccino che caprino in vari punti della miniera, arrivando a capire che la galleria dei Sospiro era probabilmente il luogo migliore dove mettere a stagionare questi formaggi».

Nella miniera la temperatura varia dai 7 ai 10° C e si mantiene costante per tutto l'anno, mentre l'umidità supera l'80%. Sono condizioni ambientali tali per cui si potrebbe ottenere un buono sviluppo delle muffe, grazie all'umidità, e una minore proliferazione batterica per la bassa e costante temperatura.

Sono in corso alcuni studi anche con i Maestri Assaggiatori Onaf – Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi. Proprio durante una degustazione si sono potute paragonare due identiche forme di formaggio a latte vaccino: una stagionata in miniera e l'altra nella cantina del produttore. I due formaggi si presentavano anche visivamente abbastanza diversi. La forma stagionata in cantina era più compatta, elastica, asciutta e presentava un'occhiatura media e ben distribuita, mentre il formaggio stagionato in miniera, chiamato Ol Minadur, si presentava più morbido e cremoso, deformabile, grazie alla maggiore proteolisi stimolata dallo sviluppo maggiore delle muffe per l'intensa umidità. Anche l'occhiatura è risultata decisamente minore, probabilmente per l'inibizione delle attività microbiche a causa della bassa umidità. L'attività è in divenire e ancora in fase sperimentale, ma offre buone e



interessanti prospettive. Uno degli obiettivi è creare un prodotto che possa differenziarsi per davvero, offrendo strumenti e orizzonti ai piccoli produttori agricoli locali e creando una vera e propria sinergia tra tutti gli attori del territorio. Come accade ogni anno, attorno al primo maggio, con l'evento "Una miniera di gusto", un vero e proprio tour gastronomico con tanti produttori agricoli, la visita in miniera e l'assaggio del Minadur.