



ALBERTO MARCOMINI

DER CASALE DEI BERICI IL CASALE DEI BERICI

Elsässer Inspirationen
Ispirazioni d'Alsazia



Die wunderbare Grenzregion Elsass, wo sich Germanentum und französisches Flair kombinieren und Riesling, Gewürztraminer, Muscat und Sylvaner gedeihen, ist die Heimat großer, würziger und aromareicher Weißweine, die perfekt zum Fois gras passen. Doch nicht nur, denn es gibt auch andere Delikatessen. Im Geist gehe ich zurück zu der Zeit, als ich Frankreich auf der Suche nach Kleinerzeugern von Käse bereiste. An einem regnerischen Abend kam ich in die Elsässer Kleinstadt Colmar, wo ich fast sofort, ganz in der Nähe des Münsters, eine kleine Käserei fand. Käse, Käse, nichts als Käse! Der Maitre fromager stellte mir seine zahlreichen Käsesorten vor und sparte seine edelsten Juwelen bis zuletzt auf: den Elsässer Munster... Die Verkostung begann mit den jüngeren Käse bis hin zu den mit Kümmel gewürzten. In der Nase ein kräftiger Duft, am Gaumen unbeschreiblich mild... Vor einem Monat unterhielt ich mich mit dem Käsemeister Enrico Grandis aus Montegalda in den Monti Berici und kam auf den Gedanken mit seiner Hilfe den Munster zu erzeugen, ohne dabei einfach eine Kopie zu produzieren, vielmehr wollten wir dem Käse eine persönliche Note verleihen. Nach mehrtägigen Versuchen hatten wir es geschafft und nannten den Käse „Casale dei Berici“. Es handelt sich um einen runden Käse mit gewaschener Kruste. Mit Enricos Hilfe habe ich die Geschmacksempfindungen wieder gefunden, die mich an jene ferne Reise ins Elsass erinnern und ich gedenke diese Erfahrung des Öfteren zu wiederholen.

Alsazia, regione di confine, superba, elegante, dove l'aria francese e germanica si fondono passando su vigneti di Riesling e Gewürztraminer, Muscat e Sylvaner. Terra di grandi vini bianchi dunque, profumati e avvolgenti che trovano un equilibrio perfetto con il fois gras. Ma non solo, ed è qua che viene il bello. Vado indietro nel tempo e ricordo i miei viaggi francesi alla ricerca di piccoli produttori di caci: una sera piovosa arrivai a Colmar, una piccola città dell'Alsazia dove m'imbattei quasi subito in una piccola formaggeria a due passi dalla cattedrale: formaggi ovunque! Il maitre fromager mi accolse descrivendo i suoi numerosi formaggi e tenendo solo alla fine i suoi gioielli: i munster d'Alsazia... La degustazione iniziò dai più giovani per giungere infine a quelli affinati con i semi di cumino. Al naso un profumo forte, in bocca una dolcezza unica... Un mese fa disquisendo con Enrico Grandis, casaro in Montegalda, alle pendici dei monti Berici pensai di riprendere col suo aiuto la tecnica di lavorazione del Munster, senza però volerlo copiare, dandogli se possibile una nostra caratterizzazione. E dopo giorni di prove nacque finalmente quello che chiamammo da subito il Casale dei Berici. Un formaggio fatto a disco a crosta lavata. Grazie ad Enrico sono così riuscito a ricreare le sensazioni che mi legano ancor oggi a quel lontano viaggio in Alsazia, e il gioco mi è talmente piaciuto che penso che proverò a ripeterlo presto e spesso.

