

DER CRUCOLO IL CRUCOLO

Eine Ecke wiegt allein so viel, wie ein Laib Grana
Un solo spicchio pesa come una forma di Grana

ALBERTO MARCOMINI



Dass die Purins nicht so, wie die anderen waren, wusste man schon immer. Schon Ende des 19. Jhdts. ließ sich ihr Urahn auf einem Crucolo, einem Hügel inmitten der Trentiner Berge nieder und eröffnete dort seine Berghütte. Wanderer fanden hier Gastlichkeit und Frieden. Schon damals erstaunte er sie mit seinen riesigen Salami und Käseläiben. Heute führt Quirino, die von Vater Giordano, der mit seinen siebenundsiebzig Jahren auf dem Crucolo noch immer das Sagen hat, erlernte Tradition ihres kauzigen Ahnen fort. Quirinos über 400 kg schwere Käseläibe werden in einer Käserei in der Ebene, in Camazzole di Carmignano di Brenta in der Provinz Padua erzeugt. Für einen 400 kg schweren Laib braucht man fünftausend Liter Milch sowie entsprechend große Kessel und Formen. Nach der Erzeugung bleibt das Riesenlaib einen Monat lang in der Käserei, dann wird es mit einem Flaschenzug auf einen Laster geladen und zur Hütte gebracht. Der Keller für den weiteren Ausbau ist erstaunlich: Der Boden ist aus Lehm und Schotter, an den Balken hängen riesige Salami, Speck, Coppa, Sopressa. Der Wein steht in den Wandregalen und die Käseläibe reifen in anderen Zimmern auf Holzbrettern. Den Crucolo schneidet Quirino mit einem Messer, mit dem Heu geschnitten wurde - Eine Käsecke wiegt so viel, wie ein ganzer Laib Grana! Der Käse ist weich, fettig und fein gelocht. Am Gaumen verbleibt ein angenehmer Geschmack nach Milch und Gras. Nach Verlassen dieses Paradieses entdecken wir im holzvertäfelten Restaurant den Geist der Purins, während aus der Küche an zu Haus erinnernde Düfte kommen! Warme Salami mit Rosinen, Strangolapreti (frische Nudeln) mit brauner Almbutter, gebackener Crucolo, Strudel und zum Schluss eine weitere Erfindung von Opa Giordano: der Parapampoli aus Kaffee, Grappa, Rotwein und Zucker. Wer weiß, ob Jurka der Bär, der in der Gegend zu Hause ist, schon mal davon gekostet hat!

Che la famiglia Purin fosse "fuori norma" lo si sapeva da tempo. Già dalla fine dell'800 gli antenati di Quirino, anzi l'antenato, si stabilì su un crucolo, una sorta di poggio in mezzo alle montagne trentine e aprì il suo rifugio. I viandanti trovavano ospitalità e pace e allora, per stupirli, produceva salami e formaggi fuori misura. Oggi la tradizione di questo curioso personaggio viene tramandata da Quirino, allievo di papà Giordano, settantasette primavere compiute e ancora caposaldo del Crucolo. Quirino il suo formaggio over 400 kg lo fa produrre da un caseificio di pianura a Camazzole di Carmignano di Brenta, nell'Alta Padovana. Per creare una forma di 400 kg ci vogliono cinquemila litri di latte, e tutto è fatto su misura, dalla caldaia alla fascera. Dopo essere stata prodotta, la forma gigante rimane un mese nella latteria, poi, con l'aiuto di un paranco, viene caricata su un camion e portata al rifugio. La cantina di affinamento è stupefacente: il pavimento è in terra battuta e ghiaia, appesi alle travi si possono ammirare salami giganti speck, coppe, sopresse, bottiglie di vino alle pareti, mentre in altre stanze riposano i formaggi su assi di legno. Per tagliare il crucolo Quirino usa un attrezzo che serviva per tagliare il fieno: uno spicchio pesa come una forma di grana! La pasta è morbida, grassa e con una bella occhiatura e al palato lascia un piacevolissimo sapore di latte ed erba fresca. Usciti da questo paradiso, nel ristorante completamente in legno, si sente l'anima dei Purin, e dalla cucina profumi di casa! Salame caldo con uvetta, strangolapreti con burro fuso di montagna, crucolo fuso, strudel e, per finire, un'altra invenzione di nonno Giordano: il parampampoli, liquore a base di caffè, grappa, vino rosso e zucchero. Chissà se Jurka, l'orso che vive da queste parti, se n'è mai fatto una bevuta!



Rifugio Crucolo
Località Val Campelle
38050 Scurelle (Trento)
Tel. +39 0461 766093
www.crucolo.it

