

COMUNICATO n. 2793 del 27/09/2026

Dalle grotte di tufo alle malghe di montagna: così l'arte casearia conquista l'alta cucina

L'affinamento dei formaggi vive una nuova stagione di riscoperta culturale e gastronomica, affermandosi come componente centrale nella ricerca della ristorazione e cucina di idee per abbinamenti inediti. Se ne è parlato nell'incontro "Affinamento, il formaggio a misura di chef" che si è svolto nella Loggia del Romanino al Castello del Buonconsiglio con la partecipazione di Luca Ludovici (ConTatto, Frascati), Francesco Federici (Enoteca Pinchiorri, Firenze) e Thomas Beltramolli (Rendenèr Alpine Food, Pinzolo), che hanno dialogato con il giornalista di Corriere della Sera Gabriele Principato. Sul legame tra territorio e tecniche tradizionali, Luca Ludovici ha raccontato l'esperienza nei Castelli Romani: "Oggi c'è ampio spazio per i piccoli progetti che partono dalla cura del terreno e dall'alimentazione degli animali. Nelle nostre zone usiamo le grotte di tufo per affinare i formaggi, sfruttando buio, umidità e muffe naturali. È un lavoro di continui tentativi guidati da esperti del settore che ci permette di costruire interi percorsi di degustazione, dall'antipasto al dolce".

La centralità dell'esperienza del cliente e la ricerca nell'alta ristorazione sono state evidenziate da Francesco Federici: "Il pubblico è sempre più curioso. Da Pinchiorri proponiamo una panoramica dell'Italia casearia per allargare la conoscenza del prodotto. L'affinamento è un metodo applicabile anche ad altri ingredienti, come riso o lieviti: per creare ad esempio una pralina al cioccolato con cuore di erborinato servono continue prove. In un carrello formaggi la regola fondamentale resta la progressione, partendo dalle note fresche per salire via via di intensità".

Thomas Beltramolli ha invece richiamato l'attenzione sul valore etico e divulgativo del lavoro di rete con i piccoli produttori di montagna: "Affidarsi alla distribuzione classica sarebbe più semplice, ma noi scegliamo di collaborare direttamente con chi lavora in malga. I loro formaggi non sono standardizzati e garantiscono un'attenzione concreta al benessere animale. Fare affinamento richiede la voglia di uscire dalla cucina e mettersi in gioco per valorizzare un settore che si sta rigenerando, dando priorità alle eccellenze locali".

Il Trentodoc Festival è promosso dalla Provincia autonoma di Trento e organizzato da Istituto Trentodoc e Trentino Marketing, in collaborazione con Corriere della Sera.

Service video per le redazioni a questo link > <https://mediacloud.siriofilm.com>

(gt)