

Luigi Guffanti 1876

Le nostre cantine

- Arona**
- Oira**



LUIGI GUFFANTI
1876®

Formaggi per Tradizione

La Cantina di Arona

Un buon affinatore di formaggi si mette in luce indubbiamente per la sua conoscenza di uomini, luoghi, animali, per la sua competenza teorica e manualità, ma anche per la disponibilità di un altro requisito altrettanto indispensabile: gli ambienti adatti. In un garage nel centro di Milano, o in una cella frigorifera, nemmeno il più brillante degli affinatori potrà ottenere risultati di alto profilo.

Un buon ambiente non significa solo umidità e temperatura ideali (per quello potrebbe bastare anche una cella, magari controllata da un sofisticato computer). Il valore aggiunto di un locale di stagionatura è dato dalla sua storia, da quella sedimentazione di anni o, meglio sarebbe, di secoli, che crea i parametri di quel perfetto microclima frutto di selezione batterica, derivante dall'uso di materiali e pratiche che «rodano» gli ambienti e che instaurano un'atmosfera irripetibile, di cui i formaggi recheranno puntualmente l'impronta. Queste condizioni si possono trovare già esistenti o possono essere «importate» per effetto di amorevoli cure.

Qui fa piacere ricordare le antiche grotte di stagionatura Guffanti ad Arona, in uso dall'Ottocento al 1990: erano ricavate sotto un bastione delle mura quattrocentesche della città, dove le esigenze militari del tempo avevano portato a scavare un dedalo di cunicoli e di gallerie poi trasformate, dopo l'abbattimento delle mura ai tempi di Napoleone, ad uso ...caseario dal bisnonno Luigi.

Esigenze logistiche e nuove normative sanitarie costrinsero ad abbandonare quelle eccellenti grotte, per trasportare tutta l'attività in un complesso, situato sempre ad Arona, che nel corso del Novecento aveva ospitato un salumificio, e dunque era dotato di vasti locali sotterranei destinati alla stagionatura. Su queste nuove grotte, che si sono subito rivelate ottime sotto il profilo delle condizioni climatiche, è stato eseguito un attento lavoro di recupero e di restauro, ambiente per ambiente, che ha rivelato non poche sorprese.

Ripuliti i muri dai loro intonaci moderni sono infatti emerse strutture in pietra, nicchie e porte murate che dimostrano una lunga storia di riadattamenti e di modifiche subite da questi locali sotterranei. Recuperare la memoria di questi interventi è difficile: come si è detto la destinazione tra il dopoguerra e gli anni Ottanta è stata quella di stagionatura per salumi, ma forse in precedenza l'uso è stato differente. Qualunque fosse questo utilizzo, prevedeva abbondanza di acqua, perché da una parete è emerso un pozzo, murato e riempito di ciottoli di fiume, che evidentemente serviva ai tempi in cui l'acqua corrente era di là da venire. Dietro una scala invece si è trovata la parete di quella che molto probabilmente è una vecchia cisterna: si tratta di un settore la cui esplorazione è stata rimandata a un prossimo futuro, ma che ha consentito di dare sfogo nella cantina a una continua vena d'acqua.

In ogni caso è una vera fortuna per Guffanti poter disporre di questi ambienti così marcatamente votati alla stagionatura. Come ritroviamo in un formaggio l'aroma dei pascoli che hanno alimentato l'animale, l'impronta del territorio, il «marchio» della perizia del casaro, così vi dovremmo poter sentire la storia e le caratteristiche dell'ambiente dove è stato affinato. Il terreno, le pietre e i mattoni, il microclima, la microfauna: ogni vera cantina ha il suo timbro inconfondibile, e la Cantina di Arona lo ha. Anche la collocazione ha la sua importanza, pianura, collina o montagna, o anche vicinanza del mare, comportano altrettante variazioni, magari piccole ma non insignificanti. Le «Grotte» Guffanti di Arona per esempio si trovano in pianura, a breve distanza dalla riva del lago Maggiore e nei pressi di un ampio torrente che dalle colline sfocia nel lago.

L'ambiente è più che ideale per garantire a Guffanti l'uso di un formidabile strumento per l'«allevamento» dei propri formaggi, che diventano così in grado, con la loro personalità spiccata, di raccontare tante cose a chi le sa ascoltare.



Murature e travi di legno riemerse durante il restauro delle Cantine Guffanti di Arona. Il pavimento è in cotto.



Strutture portanti in sasso vivo

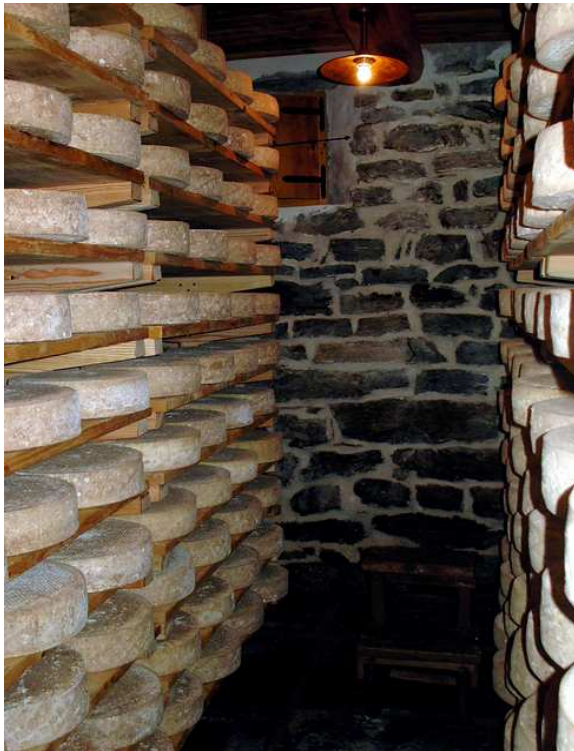


Soffitto di materiale naturale (tavelle di cotto) per garantire un migliore isolamento dalla superficie



Soffitti in legno (sempre per garantire un buon isolamento) recuperati da strutture antiche demolite

La Cantina di Oira



Per info e visite:
info@guffantiformaggi.com
Tel. 0322/47222 – 0322/242038