



La storia di Anup Canuti e dei suoi formaggi affinati in grotta

Titolare dell'azienda Landris, il giovane casaro di Frisanco (PN) si dedica con passione all'affinamento in una grotta naturale di formaggi selezionati in Friuli-Venezia Giulia e nelle zone confinanti. Ne ottiene piccoli gioielli dalle evolute caratteristiche gusto-olfattive

Le **montagne del Friuli-Venezia Giulia** sono meta ambita da escursionisti e sciatori, ma anche da tutti coloro che vogliono fare un tuffo nella storia di inizio Novecento ripercorrendo sentieri e antiche mulattiere, spesso testimonianza degli eventi delle due Grandi Guerre.

Queste montagne, ormai senza più alcuna traccia di confine amministrativo, consentono il

passaggio nelle **vicine Austria e Slovenia**, conferendo a pieno titolo all'intera area il nome di **Mitteleuropa**.

Da qualche tempo a questa parte nel comune di Frisanco (PN), a pochi chilometri da Maniago, la montagna è anche custode di alcuni **tesori dell'arte casearia**. Siamo in Val Colvera e Frisanco è famoso per la produzione di coltelli ma anche per **anfratti naturali e grotte suggestive** come la [Landris Scur](#), dal ladino "*Grotta scura*", situata ai piedi del monte Raut.



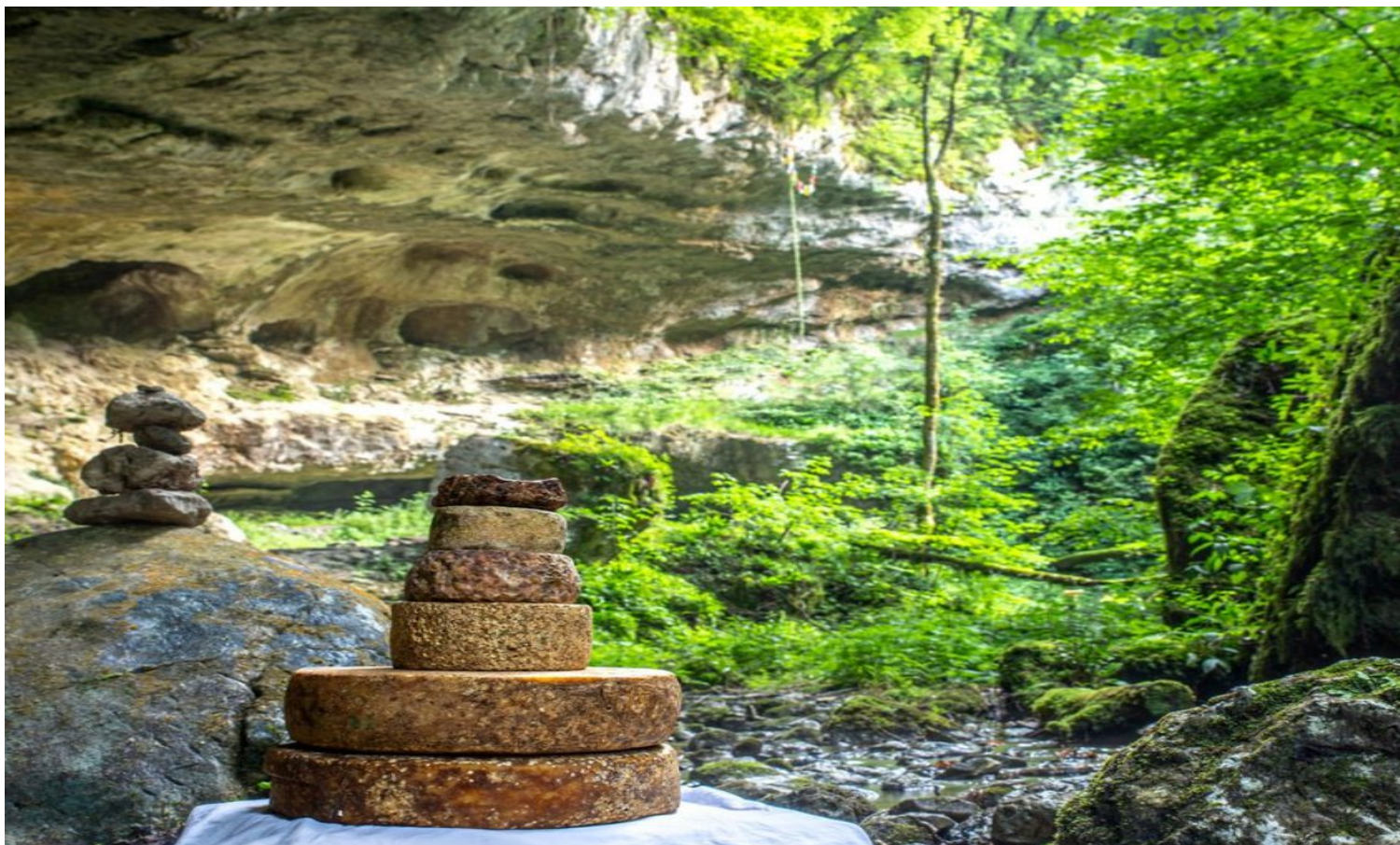
La grotta Landris Scur dove sono affinati i formaggi di Anup (Foto © Antonio Lodedo).

Landris: formaggi friulani affinati in grotta

A Frisanco **Anup Canuti**, titolare dell'**Azienda Landris**, affina formaggi che ricerca e seleziona in Friuli-Venezia Giulia e nelle zone confinanti. E in una regione in cui non mancano bunker, trincee, cunicoli scavati dall'uomo durante i due conflitti mondiali, **Anup affida i suoi formaggi a una grotta naturale**. Le rocce composte da residui organici e carbonati, depositatisi nel corso dei millenni, caratterizzano il territorio circostante che è luogo d'incontro tra il fenomeno carsico e quello pre-dolomitico.

Anup è uno di quei giovani imprenditori impegnati nella promozione e valorizzazione del territorio in cui vivono. Ha voluto mettere a frutto e condurre, in maniera professionale, quello che per il padre fu solo un hobby ossia sfruttare le potenzialità di questa grotta ritenuta particolarmente adatta all'affinamento dei formaggi.

Il periodo pandemico è stato determinante per Anup che, senza perdere tempo si è dedicato allo studio seguendo corsi qualificati di imprenditore agricolo e di casaro ma, soprattutto, frequentando allevatori e casari locali sino al confronto con affermate realtà casearie delle regioni limitrofe.



Formaggi affinati in grotta di Anup Canuti (Foto © Andrea Franceschina).

I formaggi di Anup Canuti, gioielli nati dall'integrazione tra uomo e natura

Il risultato di alcuni anni di formazione, sperimentazione e dedizione al proprio lavoro lo si può ritrovare nei suoi formaggi, **veri e propri gioielli**, alle volte pezzi unici, apprezzati da privati consumatori e soprattutto dalla ristorazione che sempre più li sta inserendo all'interno della propria carta dei formaggi.

L'**affinamento in grotta favorisce l'emergere di profumi e gusti latenti** del formaggio di partenza, così come tende a sostenere e **marcare ancor di più talune caratteristiche gustative** già manifeste in partenza come, ad esempio, **piccantezza o dolcezza**.

«Affinare il formaggio in grotta – spiega Anup – è solo l'atto finale di un processo che parte dagli allevatori e, attraverso il lavoro dei casari, porta alla valorizzazione delle potenzialità e delle risorse di un intero territorio. Affinare è anche saper individuare e recuperare le produzioni di nicchia, di piccoli artigiani che hanno una precisa etica di pascolo e che mettono davanti a tutto il benessere animale, la corretta alimentazione dei capi rinunciando alla comodità dell'utilizzo, per esempio, degli insilati; realtà imprenditoriali spesso dalle modeste dimensioni, caratterizzate da passione e amore verso gli animali stessi, di cui ne rispettano il ciclo vitale».

È difficile tradurre in parole il ricco e complesso corredo aromatico di formaggelle, ricotte anche affumicate, formaggi di varia pezzatura che talvolta prevedono anche l'impiego di elementi quali, ad esempio, aglio orsino, [erbe aromatiche](#), fieno, pepe, ecc.

Quello che però possiamo affermare con certezza è che questi formaggi sono il risultato dell'azione di una grotta viva su forme di **formaggio di eccellente qualità alla partenza**; forme ottenute dalla lavorazione del solo latte crudo.

Lontano dalla confusione cittadina e dal logorio della vita moderna, in Val Colvera, ci si trova immersi in una quiete silenziosa e oggi, grazie all'azienda **Landris di Anup Canuti**, è anche possibile compiere uno straordinario percorso gusto-olfattivo attraverso la degustazione dei suoi formaggi, mai caratterizzati da immediatezza gustativa, ma che con il passare dei secondi, crescono in termini di complessità, mutano, virano, si riequilibrano dando vita a quel percorso sensoriale meticolosamente ricercato da Anup in ciascuno di essi.

Azienda Agricola Landris
Via Maniago, 24 – Frisanco (PN)
www.facebook.com

Data di creazione

01/03/2023

Autore

antonio-lodedo