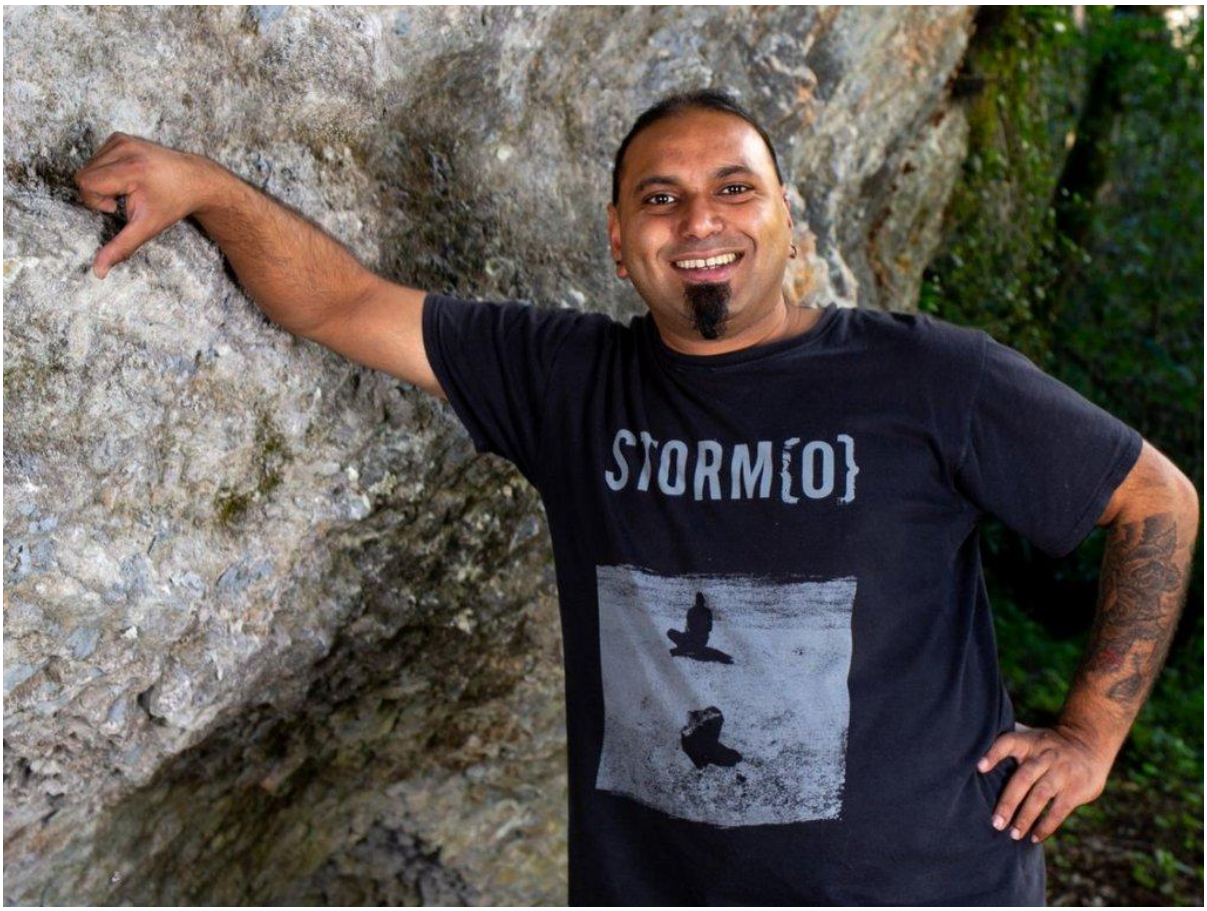

La storia di Anup Canuti e dei suoi formaggi affinati in grotta

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 durate 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