



Affinità Gustative di Claudia Ridolfi si trova in un ipogeo rinascimentale, qui si affinano pecorini in orci di terracotta e botti, con erbe, foglie e vino

L'entroterra della provincia di Pesaro-Urbino rivela veri gioielli. Come Mondavio, racchiusa in una cinta muraria, e segnata dall'imponente Rocca Roveresca progettata da Francesco di Giorgio Martini. Nel suo centro storico, in una grotta tufacea sotterranea di un'abitazione rinascimentale, come tante del borgo che cresce su terreni sabbiosi, Claudia Ridolfi, 33 anni, ha dato vita ad Affinità Gustative e vi stagiona pecorini a latte crudo. Per esaltare il gusto impiega foglie, fieno, erbe aromatiche, fiori e vino. La tecnica riprende e sviluppa sapienze antiche radicate nel territorio e tramandate dai contadini.

L'uso della grotta è ottimale per affinare il formaggio che è un prodotto vivo

Affinità Gustative è stata avviata un paio di anni fa e la produzione è cominciata da un anno. L'esplosione dei sapori, ricercati e sorprendenti, è al centro di un progetto che si affida alla totale artigianalità e a prodotti della Natura, nel rispetto dei suoi ritmi e della stagionalità. «Affinità Gustative è una ditta individuale e io sono la titolare – spiega Claudia – Alle spalle ho l'esperienza della mia famiglia: mia mamma in particolare, che è una casara e mi tramanda conoscenze ed esperienze. Io realizzo prodotti tradizionali della regione Marche. Queste pratiche si sono sempre portate avanti nelle campagne dell'entroterra marchigiano. Erano dei metodi per conservare i formaggi, utilizzarli freschi anche per l'inverno».



«Il mio laboratorio – specifica Claudia – è fatto di una cantina e una grotta in arenaria. Al piano terra c'è la cantina, che un tempo era utilizzata per tenere le scorte. Da lì si scende nell'ipogeo, una grotta in tufo, uno spazio sotterraneo creato un tempo per conservare alimenti ma anche per motivi

difensivi. La temperatura si mantiene tra 14 e 18 gradi con un'umidità dal 90 al 100 per cento. Un ambiente adatto per sviluppare le fermentazioni batteriche».



Claudia acquista pecorini freschi, a quindici-venti giorni, da un caseificio artigianale locale selezionato, che li lavora appositamente per lei. Un prodotto a latte crudo, che nasce grazie all'allevamento di un migliaio di pecore al pascolo. «Essendo il latte non pastorizzato – precisa – di partenza è più saporito. Le piccole produzioni artigianali possono lavorare a latte crudo perché a monte hanno controlli rigorosi delle Asl veterinarie. E grazie a condizioni igieniche ben curate che partono dalle stalle. Io ho anche le deroghe della Regione Marche che permettono di lavorare in un ambiente particolare: in arenaria, una pietra porosa».



Nella cantina avviene la prima fase della stagionatura dei pecorini, «l'abbucciamento». Il prodotto riposa altri quindici giorni circa, in modo che si formi la crosta intorno. Quindi si porta nella grotta dove avviene la maturazione in diversi modi. «Utilizziamo orci di terracotta alti anche un metro (dentro ci stanno anche settanta forme) – fa sapere – Oppure botti di rovere, prese da un'azienda vinicola del posto: sono ideali perché hanno acquisito tutti i profumi del vino. E poi cassoni in legno. Sono attrezzature che la mia famiglia già aveva come azienda agricola. L'affinamento, però, veniva fatto nel caseificio, altra cosa rispetto a una grotta».

Ma qui arriva il bello: perché a ogni formaggio corrisponde una scelta diversa del contenitore e anche degli involucri naturali destinati ad avvolgerli per conferire aromi e profumi. Il risultato sono otto prodotti di forte personalità, e ognuno dall'identità diversa, ottenuti dopo circa tre-quattro mesi di stagionatura.



«Il Casecc – racconta Claudia – lo affiniamo in foglie di noce: il segreto è che gli strati devono rivestire completamente le forme senza che queste si tocchino tra loro. Il Crostavino matura su assi: per quindici-venti giorni facciamo quotidianamente un bagno alle forme, le laviamo con del Rosso Piceno aromatizzato con alloro e finocchietto. Pian piano la crosta esterna comincia ad assumere colorazioni rossastre. Il Maggengo si fa maturare su cassoni di legno con fiori d’acacia, che fioriscono solo in maggio, e fieno appena tagliato. Per il Crusca si riempie la botte di rovere con formaggio e crusca di grano. Ampelos è affinato in orci con foglie di viti. Lo facciamo a vendemmia iniziata: un prodotto altamente stagionale, come il Maggengo. Crostapepe matura su assi di legno con pepe e strutto. Il pepe forma una crosta nera che funziona da barriera ma la pasta rimane chiara».



Un autentico capolavoro sinfonico di sapori è l’Ipogeo, che ha conquistato anche i visitatori all’ultima edizione di Golosaria. «Affina in cassoni di legno con paglia e una particolare erba aromatica locale: «Non la posso rivelare – confessa – è un segreto professionale. È un’erba che cresce spontanea: un tempo era più diffusa, oggi è difficile da trovare. Ha un profumo tra menta e limone. Sul formaggio lascia un mix di consistenze e sapori indefinibili, leggermente balsamiche. Ma lo caratterizzano tantissimo. Ha una persistenza molto lunga, piacevolissima».

Il formaggio è un elemento vivo: dentro gli orci i batteri e gli enzimi si attivano per l’ambiente chiuso, caldo e umido. Il formaggio «scalda», le forme cominciano a sudare e le foglie a contatto si bagnano e anch’esse rilasciano oli essenziali e aromi che si trasferiscono sulle forme. La grotta poi ha muffe esterne che contribuiscono a creare questo microclima naturale. «C’è sicuramente un’interazione – dice – abbiamo intenzione di fare anche uno studio sulle muffe della nostra grotta, capire come interagiscono».



In tema di sapori nulla è paragonabile ai prodotti standardizzati: «Quello con la crusca, che asciuga tantissimo, ha una friabilità che ricorda il Parmigiano come consistenza. Quello con il vino rimane molto umido e sembra più fresco, più bagnato. L'Ipogeo ha una persistenza lunga, grazie al mix di sapori. Nel pecorino con foglie di noce predominano gusti amarognoli. Sono tutti prodotti prepotenti come gusto – sottolinea – si accompagnano a rossi corposi o bianchi importanti. Rosso Piceno o Verdicchio per stare su vini locali. Stiamo studiando altri abbinamenti, ma è tutto in fase di sperimentazione».



La produzione al momento è intorno ai dieci quintali ma Claudia vuole crescere. «Quest'anno raddoppieremo a venti. Ma l'obiettivo è 40 quintali. Tra un paio d'anni vogliamo puntare anche all'estero. È il primo anno che sperimentiamo la grotta. E abbiamo già otto tipologie, più lo stagionato classico che stagiona in grotta per sei-sette mesi e ha un sapore ancora più concentrato».

I prodotti di alta gamma sono ovviamente destinati a canali specializzati. Chi è interessato può contattare Claudia direttamente sul sito. «La mia famiglia – ricorda – ha sempre venduto a enoteche e ristoranti di alta qualità su tutto il territorio nazionale: conto di servire la stessa tipologia di clientela. Sto facendo anche una serie di promozioni sul territorio. I prodotti si acquistano anche da me, contattandomi online. Con alcuni prodotti mi appoggio anche alla piattaforma Artimondo dell'Artigiano in fiera di Milano».



La spedizione avviene con il sottovuoto. Viene indicata una scadenza a un anno, è un'indicazione di legge. In realtà, come ci spiega Claudia, i prodotti, che sono privi di conservanti, non vanno a male, anzi migliorano. «Con il sottovuoto blocchiamo la stagionatura – precisa Claudia – In realtà il processo continua e tende ad asciugarli sempre più e diventano ancora più buoni e saporiti. Il prodotto c'è, abbiamo capito che la qualità ci viene riconosciuta. A settembre 2015, abbiamo partecipato a un evento a Senigallia. C'era Gualtiero Marchesi. Per il pranzo, a fine pasto, ha assaggiato i nostri formaggi. Erano le prime produzioni. Si è alzato da tavola e ha chiesto chi fossero i produttori. Si è venuto a complimentare personalmente con me e mia madre».