



Stefano Scatà

L'alchimista *gourmet*

*Conosce tutte le erbe selvatiche e promuove le eccellenze del territorio:
lo chef Heinrich Schneider gratifica la gola e rispetta la salute del corpo.*

di Silvia Salvaderi

Come le erbe selvatiche nascono così, per caso, e chi desidera coglierle deve girare a lungo per trovarle, lo stesso è per Heinrich Schneider e il suo incantato ristorante Auener Hof, nella Val Sarentino. La primavera è forse il momento migliore per sedersi ai suoi tavoli, poiché in questo momento dell'anno i fiori e le erbe spuntano come dei regali divini della natura. «Ogni erba selvatica ha la propria personalità e io, all'inizio grazie all'aiuto di un erborista e poi con l'esperienza conseguita negli anni, ho imparato ad associare ciascuna pianta a una portata ben precisa: l'aglio orsino è un'erba che ricorda appunto l'aglio e quindi la uso per fare dei pesti oppure dei ripieni per

i ravioli; l'alchemilla è una pianta officinale che uso per fragranti e profumate insalate; lo spinacino selvatico è impeccabile con il tartufo nero; la pimpinella diventa una salsa verde per la carne; il tarassaco e l'edera terrestre vengono usati in modo dolce e delicato per creare insoliti gelati» spiega lo chef. Anche gli altri piatti in menù sono frutto di una costante ricerca e selezione delle eccellenze del territorio: le uova provengono da galline allevate a terra, i formaggi e le carni arrivano dai masi sperduti delle montagne sarentinesi a 1.600 metri di altitudine, la frutta e la verdura da coltivazione biologica. Persino la cacciagione, come i caprioli, giunge dalla vallata, preda dei

cacciatori del suo stesso paese. «Sì, la ricerca non si interrompe mai. Recentemente, ad esempio, ho scoperto un allevatore di vacche di Razza Grigia, Anton Stauder e il suo caseificio Obergurschnerhof, che produce formaggi erborinati da latte vaccino veramente speciali: una vera rarità in Alto Adige. Io giro tra i contadini – prosegue lo chef – e gli allevatori per scoprire le primizie, le nuove tendenze e i prodotti lavorati che non si trovano in nessun'altra valle: innovazione nella tradizione, mi piacerebbe poter dire».

Erboristi per un giorno

Lo chef druido ha anche un orto che cura personalmente e che gli fornisce ottima materia prima per le proprie tentazioni culinarie. La rotazione degli ortaggi varia di anno in anno, e sperimenta varietà di verdure sempre diverse. Insalata e carote non mancano mai e, ovviamente, un posto d'onore è riservato alle erbe: timo, santoreggia, prezzemolo, cerfoglio, menta, melissa e chi più ne ha più ne metta. Le semine cominciano da metà maggio, per



prevenire il rischio di gelate apriline, ma solo dopo aver concimato il terreno con letame di cavalli d'alpeggio.

Con i mirtilli, le fragole e le prugne acquistati al mercato dei contadini lo chef confeziona in casa anche salse, marmellate e conserve di frutta. Oppure fa essiccare le erbe per preparare degli ottimi infusi dalle capacità rigeneranti: salvia contro il mal di gola, pino muglio per sbloccare le vie respiratorie, alchemilla per lenire la sindrome premestruale o la dissenteria. Tutti i segreti della cucina dell'Auener Hof sono accessibili anche ai clienti del ristorante: in compagnia dello chef possono trascorrere un intero pomeriggio sulle alture della Val Sarentino per poi seguire un corso di cucina gourmet da sette portate. E soddisfare la gola, senza penalizzare il corpo.

SAVARIN DI FORMAGGIO CON ERBE SELVATICHE

Ennio Calice



La ricetta dello chef Heinrich Schneider

Ingredienti per 4 porzioni

Formaggio:

formaggio fresco di capra g 150
yogurt al naturale senza zucchero g 240
fogli di gelatina silver n. 3
panna ml 240
sale, succo di limone q.b.

Gelè di aglio orsino:

fondo vegetale lt 0,2
fogli di gelatina n. 2
aglio orsino, pimpinella q.b.

Insalata di erbe:

acetosa, grassetta, alchemilla, viole q.b.
cucchiaino di pesto all'aglio orsino n. 1
aceto balsamico bianco, olio di oliva, sale q.b.

Procedimento

Per il formaggio: mettete a mollo i fogli di gelatina in acqua fredda. Frullate il formaggio fresco con lo yogurt nel mixer. Aggiungete il succo di limone e il sale. Fate intiepidire la panna in un pentolino in modo che si scioglia la gelatina. Unite quindi la panna al formaggio frullato e mescolate bene.

Per il gelè: lavate e tritate a pezzi le erbe. Nel frattempo scaldate il fondo vegetale, aggiungete le erbe e la gelatina già ammollata e frullate tutto insieme. Scolate il liquido per un chinoise e coprite il fondo delle forme savarin con il gelè. Nel momento in cui si è rappreso riempiete le forme con la crema di formaggio di capra. Lasciate le forme per qualche ora nel frigo.

Insalata di erbe: mescolate bene gli ingredienti per la vinaigrette con la quale condirete le erbe. Alla fine impiattate il savarin insieme all'insalata.