

JEDAN OD PONAJBOLJIH, ZAMAMNIM AROMAMA TE OKUSOM POPUT MAGNETA PRIVLAČNIH SIREVA, NAZVAN, U PRIJEVODU, *VELIKOM TVRDOM GLAVOM*, PROIZVODI SE EKSKLUZIVNO U MALIM KOLIČINAMA U PIJEMONTU OD SIROVOG MLJEKA S ALPSKIH PAŠNJAKA, I POTOM GA SE DOZRIJEVA U VINSKOJ KOMINI TE NA DASKAMA OD BUKVE, JABUKE, TREŠNJE, KRUŠKE



Testun, tvrdi sir od mlijeka krave, ovce i kože s pijemontskih alpskih pašnjaka, dozrijevan dva mjeseca i u komu Nebiola za pijemontskog kralja vina Barolo. Odlično se i sljubljuje s Barolom, a u nas bi uza nj mogao lijepo ići kakav rasni i dobro odnjegovani plavac s najboljih opozicija poput Dingača, Ivana Dolca, Svete Nedjelje...

KRALJ TESTUN S KRALJEM BAROLOM!

Priredio ŽELJKO SUHADOLNIK

Pažnju uvijek privlači ono što je neobično i čega jedva da se nađe. Kad govorimo o prehrambenim proizvodima – delikatesama, u pravilu to *nešto neobično, drukčije*, ekskluzivno dolazi iz pogona manjih, manufakturnih proizvođača. Jedan od tih proizvoda je sir Testun, iz Pijemonta. Zanimljivo je da ga, iako je sjajan, danas proizvodi samo nekoliko sirara, a jedan od njih je **Beppino Occelli**. S Testunom smo se susreli na tradicijskom festivalu sira Cheese u organizaciji Slow Fooda u pijemontskom mjestu Brà.

Produkcija se odvija u Occellijevim mljekarnicama u mjestima Farigliano i Frabosa Soprana, a dozrijevanje u njegovoj zrionici u Valcasottu. Sir može biti i od kravljeg i kozjeg i od ovčjeg mlijeka, važno je da je od tih domaćih životinja koje se pasu na brdskim pašnjacima u Langhi.

Testun pripada velikoj obitelji alpskih kolutova (*tome alpine*), a proizvodi se od sirovog mlijeka i uz dvostruko usitnjavanje grušča. Tijesto mu se sastoji od zrna dimenzija najviše veličine lješnjaka. Ta se zrna stavljaju u kalupe na prvo prešanje, a nakon nekog vremena oblici se ponovno usitnjavaju i prešaju te ocjeđuju da se potpuno eliminiira sirutka. Ispaša na mirisnim pašnjacima dariva siru lijepe mirise cvijeća i drugog planinskog raslinja, a oblik dozrijevanja na svoj način dopunjuje bouquet ovisno o tome je li sir dozrijevan sam takav kakav je rođen ili ga se pri dozrijevanju stavilo na neko vrijeme u kom dobiven od grožđa lokalne sorte Nebbiolo.

Najčešće se, i to na dva mjeseca, u kom stavlja sir od kravljeg mlijeka. Inače, stavljanje sira u kom dosjetka je sirara već odavna, a isprva se ta tehnika rabila kad bi se vidjelo da sir nije mirisom posve čist pa se pokušavalo ugradnjom novih, dodatnih aroma stvar popraviti, i onda to nuditi kao posebnost. Danas je, naravno,

stvar drukčija – u kom se stavljaju ne samo posve ispravni nego i ponajbolji kolutovi, a bira se ne bilo koji kom nego, kom od Nebbiola kao sirovine korištene za kralja vina famozni Barolo, također specijalitet, ali u čaši, Pijemonta, konkretno oblasti Langa, smještene s lijeve strane rijeke Tanaro... Međuakcija tanina koma Nebbiola za Barolo s masnoćama sira završava sjajnim rezultatom! Naravno, svoj obol daje i vrijeme sazrijevanja, tako da zreli sir može odasati još i aromama lješnjaka, biljke također karakteristične za Pijemont, pa kestena, sijena, likviricije.

Sir Testun cilindričnog je oblika i promjera oko 40 centimetara, visine oko osam do 10 cm, težina svake *tome* obično bude oko šest do sedam kilograma. Kora bojom varira od žute do smeđe, ovisno o dužini dozrijevanja, koja može biti od četiri do 12, pa i 18 mjeseci. Neki sirari neke kolute drže u zrionicama čak i po četiri godine! Sir se na dozrijevanju drži na daskama od različitog domaćeg drveća, primjerice od bukve, jabuke, trešnje, kruške, pa i to daje vrijedan doprinos konačnom bouquetu i okusu.. Testun je najtvrdi planinski sir u tome dijelu Pijemonta, a to je stoga što i dozrijeva najduže od svih. Zato što je tvrd i dobio je naziv Testun, što na pijemontskom dijalektu znači *velika i tvrda glava*.

Testun mami već na pogled, izdaleka, a onda mirisom. U ustima se topi, a kod sireva stavljenih u kom tannin lijepo ublažava osjet masnoće. Usta su ga puna, trajnost dugačka. O energetske vrijednosti ne treba ni govoriti. Iako nije lijek, barem ne službeno, zavodljivo okusni Testun djeluje baš kao lijek jer, s jedne strane, daje krepost i snagu, a s druge strane, ako ga se ne konzumira oprezno, ograničeno, može ostaviti i neželjene efekte. Kalorija koliko volite: sportašima se preporučuje da ga svakako izbjegavaju prije natjecanja, da ih se u slučaju kontrole ne bi optužilo za doping... 🍷