

Notizie Fresche da Emmentaler DOP

www.emmentaler.ch

Maggio 2010



Novità

Riconoscimento

Emmentaler Switzerland assegna il marchio di caseificio d'oro, d'argento e di bronzo per il miglior casaro.

Concorso

In palio brunch al caseificio dimostrativo

Chi s'intende di Emmentaler DOP, con un pizzico di fortuna vince un brunch al caseificio dimostrativo.

Ricetta del mese

Strozzapretti al wasabi

Cucina semplice con il formaggio: leggera anche per lo stomaco.



La parola al Formaggio



Il mio compagno – il casco giallo con i buchi.

Quella con il casco giallo che sembra un formaggio, ecco, quella sono io, Nadja Kamer.

Sin dal primo anno, questo casco è diventato il mio marchio. Siccome in Coppa del mondo sono l'unica con un casco giallo, il mio allenatore e i miei compagni mi riconoscono già da lontano. Viaggia con me di gara in gara e mi protegge.

Spesso mi chiedono, che significato ha la figura che decora il mio casco oltre ai buchi del formaggio. Le mie colleghe ed io lo chiamiamo «il roditore». Come è nato questo nome rimane un segreto tra noi. Tutto ciò che rivela di sé, è che ama l'Emmentaler esattamente come me.

Nadja Kamer, miglior discesista svizzera e due piazzamenti sul podio in Coppa del mondo di sci FIS 2009/2010.

Emmentaler Switzerland rende omaggio ai migliori casari 2009

Il 20 aprile 2010 per la prima volta è stato reso omaggio ai migliori produttori di Emmentaler DOP dello scorso anno.

Il «marchio di caseificio d'oro» e quindi il titolo di miglior produttore di Emmentaler DOP 2009 è stato assegnato al caseificio Ilfis a Langnau i. E. Il mastro casaro Urs Fankhauser

con il suo team ha ottenuto nel 2009 per il suo formaggio una valutazione media di 19,875 punti su 20.

Per fregiarsi del marchio DOP, un formaggio Emmentaler deve ottenere almeno 18 punti nei controlli di qualità effettuati dagli incaricati della qualità di Emmentaler Switzerland.

Panoramica dei migliori produttori di Emmentaler DOP 2009

Riconoscimento	N. caseificio/ mastro casaro	Punteggio medio
Marchio di caseificio d'oro	3207: Caseificio Ilfis, Langnau i. E., Urs Fankhauser	19,875
Marchio di caseificio d'argento	3250: Caseificio Scheidweg, Heimenschwand, Niklaus Haldimann	19,833
Marchio di caseificio di bronzo	3281: Caseificio Tschäppel, Huttwil, Werner Heiniger	19,792
	3452: Caseificio Rohrenmoos, Lömmenschwil, Marcel Züger	19,792
Diploma	3736: Caseificio Winon, Meinrad Abt	19,750
	3063: Caseificio Ganzenberg, Andreas Schütz	19,708
	3080: Caseificio Ursenbach, Fritz Lehmann	19,708
	3218: Caseificio Oberei, Christian Aeschlimann	19,708
	3462: Caseificio Ergeten, Franz Schwarzentruher	19,708
	3067: Caseificio Hermandingen, Werner Gerber	19,682



Formaggio e uomini a confronto – contano i valori interiori

Storie di formaggio dall'Emmental. Di Hansruedi Zürcher, consumatore di Emmentaler DOP

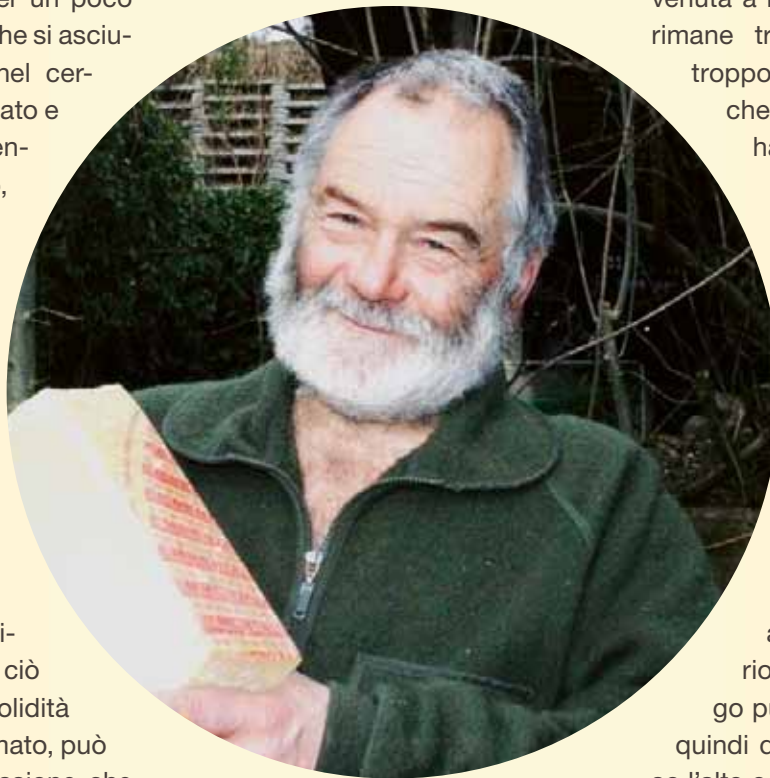
Perché non confrontare il modo di produrre il formaggio e il formaggio con la vita dell'uomo e la convivenza? Quando dal latte, dal caglio e dal calore si forma il formaggio, questo viene tolto dalla caldaia (perlomeno nel vecchio modo di casare) con una tela. Rimane per un poco avvolto nella tela, fino a che si asciuga. Poi prende forma nel cerchio, dove viene schiacciato e pressato. Successivamente il formaggio va salato, seguito e curato, bisogna insomma prendersene cura ...

Anche dei neonati e dei bambini bisogna prendersi cura: porta ancora il pannolino (la tela) quando viene inserito nel cerchio della famiglia, della società. In questo modo può abituarsi a determinate forme, a un ordine – ciò gli fornirà sostegno e solidità per tutta la vita. Così formato, può sostenere meglio la pressione che verrà e più difficilmente perderà la compostezza. Sarebbe sbagliato togliere ai figli ogni difficoltà, ogni peso e viziarli.

Come si vedrà, il formaggio può essergli d'esempio: se non viene messo sotto pressione al momento giusto, nella misura giusta, il siero non potrà fuoriuscire. Il formaggio inizia a guastarsi – non si conserva – e perde il suo valore.

Può perdere il suo valore anche se non viene salato o viene salato troppo: il sale lo conserva, gli dona un

carattere individuale, che lo valorizza. Anche l'uomo deve imparare a servirsi del sale nella misura giusta: un'alimentazione povera o troppo ricca di sale non va bene, non gli fa bene. Si dice tra l'altro dell'uomo, che è «il sale della terra». Se l'uomo è il sale della terra, allora dipende da lui, se la terra diventa salata, non dà frutti, non vivibile infine. Quindi



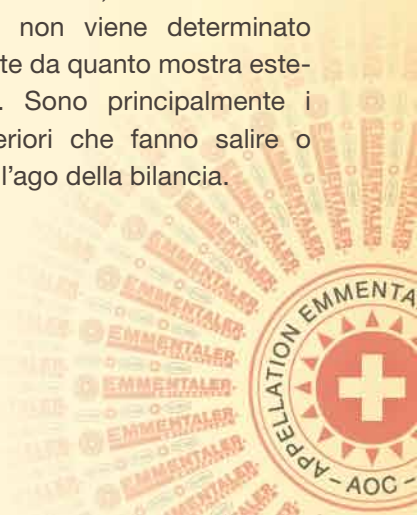
l'uomo deve imparare il modo corretto di gestire il sale, deve trovare l'equilibrio tra poco e troppo sale. Se ce n'è troppo: ad esempio se la sua ambizione è smisurata, può rendere la sua vita e quella degli altri infruttifera qui sulla terra, rovinarla appunto. D'altro canto: con poco sale – con poco amore – l'uomo non si conserva, si deteriora con il tempo. Un casaro, un pastore, un alpi-giano deve curare molti aspetti, affinché il suo formaggio diventi

buono. Tuttavia talvolta può accadere, che un formaggio gonfi: si formano buchi e spaccature troppo grandi – diventa insulso e vuoto. Le persone, che sono insulse e vuote dentro, si gonfiano anch'esse e iniziano a vantarsi. Si credono più grandi di quello che sono.

Da dove deriva questo gonfiarsi? Se il formaggio all'inizio non viene pressato in modo adeguato, se gli è venuta a mancare una forma fissa, rimane troppo liquido all'interno, troppo siero, forse anche qualche corpo estraneo, che non

ha niente a che fare con il formaggio. Ciò infetta il formaggio – la sua parte solida inizia a cedere, non maturerà al momento giusto. Tuttavia se matura al momento giusto, viene pesato, il suo peso e i suoi valori esteriori vengono definiti. Ma non è l'unico valore che conta: viene giudicato anche per le qualità interiori, che tolgono o aggiungo punti alla sua valutazione e quindi determinano il prezzo verso l'alto o verso il basso. È così che funziona con il formaggio.

E per l'uomo? Quando arriva il tempo della maturità, anche il valore dell'uomo non viene determinato unicamente da quanto mostra esteriormente. Sono principalmente i valori interiori che fanno salire o scendere l'ago della bilancia.



 **Ricetta del mese**

Strozzapretti con verdura wasabi e chip di Emmentaler DOP



Preparazione

- Grattugiare fine 100 g di Emmentaler DOP e mettere da parte per la salsa. Grattugiare il resto del formaggio con la grattugia per rösti, distribuire a porzioni uguali e sottili su di una teglia da forno ricoperta di carta da forno.
- Dorare in forno preriscaldato a 200 gradi per ca. 5 minuti e lasciare raffreddare.
- Mondare la verdura. Dividere il cavolfiore e i broccoli a rosette, tagliare il peperone a quadrati. Tagliare il verde dei cipollotti ad anelli e finemente la parte del bulbo.
- Appassire brevemente la parte bianca dei cipollotti nel burro. Aggiungere e cuocere brevemente cavolfiore, broccoli, peperoni e taccole, spegnere con il brodo. Cuocere la verdura al dente, mettere da parte 1 dl del sugo di cottura della verdura e tenere in caldo la verdura.
- Cuocere la pasta al dente in acqua salata.
- Mescolare il polvere wasabi con la panna e 1 dl di sugo della verdura, portare ad ebollizione. Aggiungere l'Emmentaler DOP grattugiato alla salsa, speziare e togliere dal fuoco. Disporre nei piatti la pasta con le verdure, la salsa e le chip di formaggio. Cospargere con il verde dei cipollotti.

Ingredienti (per 4 persone)

- 200 g di Emmentaler DOP dolce
- 200 g di cavolfiore
- 200 g di broccoli
- 1 peperone rosso
- 2 cipollotti
- 100 g di taccole
- 1 c. di burro
- 2 dl di brodo di verdura
- 500 g di strozzapretti o altra pasta
- 2 prese di wasabi in polvere
- 1,8 dl di panna
- Sale, pepe

In polio: buoni brunch per il caseificio dimostrativo di Affoltern

Quanti punti deve ottenere come minimo un Emmentaler per arrivare sul banco del formaggio con il marchio DOP?

a) 5 b) 10 c) 18

Inviare la soluzione per e-mail con nome e indirizzo al più tardi entro il 28 maggio 2010

a wettbewerb@emmentaler.ch

Ecco i nomi delle vincitrici e dei vincitori del concorso, indetto sullo scorso numero della newsletter.

La soluzione corretta era: quattro mesi.

Congratulazioni a Karin Brivio, Sandro Domeniconi, Magdalena Kropf, Hermann Schellenberg, Martha Hirschi, Marianne Locher, Urs Marending, Hansruedi Wyler, Susanne Rotzetter e Beatrice Frey.

