

Notizie Fresche da Emmentaler DOP

www.emmentaler.ch

Luglio 2010



Novità

A bordo

SWISS serve l'Emmentaler DOP. Intervista con Benedict Fanconi, responsabile dello sviluppo prodotti inflight.

Concorso

In palio giornate speciali

Chi legge con attenzione, con un pizzico di fortuna vince un buono per una giornata con la famiglia nell'Emmental.

Ricetta del mese

Bistecca in manto di sedano rapa

Con Emmentaler DOP preparate in un attimo un menu squisito.



La parola al Formaggio

Il formaggio eccellente presuppone latte e allevamento eccellenti.

Nella primavera di quest'anno ho ricevuto il «Marchio di caseificio d'oro» e quindi l'onore di essere designato il migliore tra 180 casari Emmentaler DOP. Ne sono incredibilmente fiero.

Il riconoscimento è stato ottenuto da un intero team di persone. In particolare i contadini, che grazie all'allevamento esemplare degli animali, forniscono un latte eccellente. Conosco personalmente tutti i fornitori e pretendo molto da loro. Durante le mie visite in fattoria può accadere talvolta che si discuta animatamente. Fa parte del lavoro. Solo in questo modo è possibile garantire, che la qualità del prodotto finale sia quella desiderata.

Il «Marchio di caseificio d'oro» è la ricompensa più bella per il lavoro, che ogni giorno dalle cinque di mattina svolgiamo con molta passione. Anche il sabato e la domenica. Il riconoscimento è uno stimolo per tutti noi a produrre un ottimo formaggio anche in futuro. Affinché i clienti possano continuare a gustare un pezzetto di Emmentaler DOP appetitoso e sano.



Urs Fankhauser, caseificio Ilfis in Langnau i. E., vincitore del «Marchio di caseificio d'oro»

SWISS decolla con Emmentaler DOP

Di recente SWISS serve ai passeggeri l'Emmentaler DOP. Benedict Fanconi è responsabile per lo sviluppo dei prodotti inflight sui voli intercontinentali. In veste di ex Maître de Cabine sa, cosa apprezzano i clienti a bordo.

Per quale motivo SWISS ha deciso di proporre a bordo dei suoi aerei i principali tipi di formaggio svizzero?

Noi di SWISS consideriamo importante far conoscere ai nostri clienti internazionali i prodotti svizzeri. Cosa c'è di più tipico di cioccolato e formaggio? L'Emmentaler DOP fa parte naturalmente delle qualità di formaggio svizzero più conosciute a livello mondiale.

Quanto è importante per voi la «swissness»?

In qualità di compagnia aerea nazionale svizzera ci consideriamo moralmente impegnati alla swissness e naturalmente siamo fieri della varietà gastronomica svizzera. Tramite il nostro progetto culinario SWISS Taste of Switzerland facciamo conoscere ai nostri ospiti di prima classe e Business le varie regioni della Svizzera. Grazie alla collaborazione con Switzerland Cheese Marketing e con i consorzi siamo ora in grado di offrire anche ai nostri ospiti di classe Economy un ulteriore pezzetto di swissness.

Quanto è importante la swissness per i vostri passeggeri? Apprezzeranno il nuovo assortimento di formaggi a bordo?

Swissness significa naturalmente qualità e tutti gli ospiti apprezzano, quando riscontrano la qualità anche nei dettagli. Emmentaler DOP,

Appenzeller e Le Gruyère DOP sono formaggi svizzeri di qualità. Sono certo, che i nostri ospiti Economy sapranno apprezzarli.

Quale tipo di Emmentaler DOP viene servito a bordo?

Abbiamo scelto l'Emmentaler DOP dolce, con cinque mesi di maturazione – un prodotto base per così dire, che incontrerà certamente il favore dei nostri ospiti.

Quanti pezzi di Emmentaler DOP distribuite all'anno ai passeggeri?

Calcoliamo che nella classe Economy verranno distribuiti ai nostri passeggeri diverse centinaia di migliaia di pezzetti all'anno sui voli intercontinentali. Tuttavia l'Emmentaler DOP viene servito anche in prima classe e in classe Business, come pure utilizzato per diversi menu e sandwich.

Qual è il suo legame con l'Emmentaler DOP?

Da bambino mi hanno sempre affascinato i grandi buchi dell'Emmentaler DOP e naturalmente anche la domanda di come si formavano. Oggi conosco la risposta, ma il fascino del gusto unico dell'Emmentaler DOP è rimasto immutato.



Benedict Fanconi, Manager Inflight Development Intercontinental

L'Emmentaler DOP è molto amato anche dai bambini

Daniela Jäggi-von Känel – casalinga di 35 anni e madre di tre bambini – alla fiera BEA di Berna di quest'anno ha lavorato per la prima volta come hostess di degustazione per l'Emmentaler DOP. Ci racconta la sua esperienza.

Cosa l'affascina nel lavoro di hostess di degustazione per Emmentaler DOP?

Nel 2009 tramite un buon amico di famiglia sono entrata in contatto con il mondo della promozione delle degustazioni in generale. Di formazione sono assistente alberghiera e dopo anni di esperienza come assistente di volo sono abituata a lavorare con le persone e a rendere appetitosi i prodotti. È proprio il contatto con le persone che mi piace. Quando ho avuto l'opportunità di lavorare per Emmentaler DOP, ho subito accettato. Mi piace promuovere «l'originale svizzero», totalmente naturale e che in più adoro!

Il suo primo incarico è stato alla BEA, la grande fiera aperta al pubblico di Berna. Che impressione ha avuto?

L'ambiente era fantastico. Lo stand allestito molto bene agiva come una calamita sui visitatori. Hanno assaggiato a frotte e con vivo interesse la grande varietà del nostro assortimento. E generalmente acquistavano un pezzetto del tipo preferito. Abbiamo dovuto chiedere il rifornimento per tre volte. Complessivamente abbiamo venduto in dieci giorni cinque forme di Emmentaler, quindi 500 chili.

A quale domanda ha dovuto rispondere più spesso?

Quale tra i cinque tipi di Emmentaler DOP proposti era quello con il gusto più saporito. Erano molto richiesti in particolare gli Emmentaler DOP dal carattere forte, quindi stagionati più a lungo.

Il più venduto è stato l'Emmentaler DOP Extra, che matura come minimo 12 mesi in cantina. Purtroppo



Daniela Jäggi-von Känel, hostess di degustazione per l'Emmentaler DOP

questo tipo di formaggio è in vendita solo nei negozi specializzati e naturalmente alle degustazioni.

Dopo questa esperienza può descrivere un particolare tipo di persona come tipico consumatore di Emmentaler DOP?

L'Emmentaler DOP attrae in particolare le famiglie con bambini. Per i piccoli il formaggio con i buchi ha qualcosa di allegro e ludico. E con

il suo gusto naturale al cento per cento soddisfa perfettamente le esigenze dei genitori di mettere in tavola prodotti sani.

Qual è il suo legame personale con Emmentaler DOP?

Da sempre sono un'amante del formaggio e il mio preferito è l'Emmentaler DOP, perché per me rappresenta anche un pezzetto di patria e perché è un ottimo prodotto. Conosco inoltre diversi posti incantevoli in Emmental, dove faccio volentieri una gita nel fine settimana. Non so quante volte sono già stata al caseificio dimostrativo ...

Qual è il suo Emmentaler DOP preferito? E come preferisce gustarlo?

Quello maturo, quindi l'Emmentaler DOP Réserve oppure Extra, perché anch'io preferisco il gusto saporito e l'aroma intenso. Lo assaporo soprattutto alla sera, una fetta sopra un pezzo di pane, tipico comportamento da consumatore svizzero. Apprezzo inoltre i mille modi in cui si può utilizzarlo in cucina. Ho già provato molte ricette con l'Emmentaler DOP.

Con che frequenza acquista l'Emmentaler DOP?

Regolarmente: almeno una volta alla settimana l'Emmentaler DOP finisce nel mio carrello della spesa.



Ricetta del mese

Bistecca in manto di sedano rapa



Preparazione

- Pulire il sedano rapa, tagliarlo grossolanamente e cuocerlo in acqua salata finché risulti ben cotto.
- Scolare il sedano e ridurlo a purea. Tagliare finemente il sedano da foglie e aggiungerlo con due terzi dell'Emmentaler DOP alla purea. Regolare di sale e pepe.
- Condire la carne con sale e pepe. Rosolare nell'olio bollente da ogni lato per 1 minuto, disporre in una teglia da forno.
- Distribuire la massa di sedano sulla carne. Cospargere con il resto dell'Emmentaler DOP. Cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi per 10-15 minuti.

Ingredienti (per 4 persone)

- 1 sedano rapa, ca. 350 g
- 1 sedano da foglie, gambo e foglie, oppure ½ mazzetto di prezzemolo
- 100 g di Emmentaler DOP (>4), grattugiato
- Sale, pepe
- 4 bistecche di maiale da 125 g
- 1 C di olio d'oliva

In palio: buoni per una giornata con la famiglia nell'Emmental

Con quale compagnia aerea potete decollare rilassati verso le vacanze in compagnia dell'Emmentaler DOP?

a) Air Berlin b) SWISS c) Air France

Inviare la soluzione per e-mail con nome e indirizzo al più tardi entro venerdì, 30 luglio 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: 18.

Congratulazioni a David Iberg, 4104 Oberwil, André Ebener, 3917 Kippel, e Monika Hirsbrunner, 3110 Münsingen.

