

# Notizie fresche da **Emmentaler DOP**

[www.emmentaler.ch](http://www.emmentaler.ch)

Novembre 2009



## Novità

### **Il 2° campionato di rotolamento delle forme di formaggio**

Anche quest'anno nel centro di Berna casari e personalità si sono cimentati con forme da 100 kg.

## Concorso

### **Coppa del mondo di sci 2010**

Rispondete in modo corretto alla nostra domanda del concorso e con un pizzico di fortuna vincete i biglietti per Crans-Montana.

## Ricetta del mese

### **Pizza Polenta**

Mano alle pentole: con una ricetta perfetta per la stagione e per ogni tavola.



## La parola al Formaggio



**Emmentaler DOP. Questione di perfezione. L'unico casaro che ha ottenuto per la 10ª volta 20 punti per l'Emmentaler DOP.**

Per arrivare sul banco dei formaggi in negozio, un Emmentaler DOP deve stagionare per almeno quattro mesi e superare un esame. Ad esempio vengono valutati i buchi, ma anche la consistenza del formaggio, il gusto e infine anche l'aspetto esterno. Già durante la produzione, si prelevano dei campioni per controllare se il formaggio è stato prodotto esclusivamente con ingredienti naturali, quindi senza l'aggiunta di additivi artificiali. Infine, solo se un formaggio ottiene una valutazione di almeno 18 punti su 20, può essere venduto come Emmentaler DOP – ovvero: solo allora riceve il sigillo di qualità DOP, il piccolo cerchio che precede la scritta Emmentaler. E solo allora è garantita anche la qualità dell'Emmentaler.

L'unico casaro che ha ottenuto per dieci volte consecutive 20 punti su 20 si chiama Niklaus Haldimann. Leggete di chi si tratta nella prossima pagina.

Arthur Fasel, direttore di Emmentaler Switzerland

## Caseificio dimostrativo di Affoltern: attività nella culla dell'Emmentaler

**Kids Cheese Festival: i bambini scoprono il mondo dell'Emmentaler DOP.**

Tempo magnifico, risate allegre dei bambini, genitori rilassati e animali un po' frastornati – si può riassumere così la manifestazione Kids Cheese Festival 2009. Le visitatrici e i visitatori, ben 2500, hanno partecipato alle numerose attività oppure hanno semplicemente fatto da spettatori. Le proposte non sono mancate: trenino del Gurten per i bambini, mini zoo con cuccioli di bovino bernese, capre nane, vitelli, pecore e asini da accarezzare, giri in pony, incontri di lotta svizzera per tutti oppure naturalmente fare il formaggio.



**Il fascino della fisarmonica.**

La mostra sulla fisarmonica è aperta fino al 21 febbraio 2010 e attira numerose visitatrici e visitatori. Immergetevi anche voi nella storia di oltre 200 anni della fisarmonica oppure partecipate a uno dei numerosi concerti e workshops. Musica e formaggio, arte e gastronomia – due mondi riuniti al caseificio dimostrativo. Leggete i dettagli su [www.showdairy.ch](http://www.showdairy.ch).



### Novità in breve

#### ● Argento per Emmentaler DOP al World Cheese Awards

Alfred Schenk della Handels- und Affinagebetrieb di Mühlengen ha vinto la medaglia d'argento con il suo Emmentaler DOP Classic all'edizione di quest'anno della World Cheese Awards, tenutasi ad inizio ottobre a Las Palmas/Gran Canaria. Quest'anno la giuria, composta da circa 200 esperti, ha valutato circa 2500 formaggi provenienti da 34 nazioni. Congratulazioni!

#### ● Inizia la campagna pubblicitaria in Germania

Dal 19 ottobre i nostri spot TV vengono trasmessi anche in Germania dai canali Sat1, Vox, RTL, RTLII, Super RTL e Kabel1. Gli spot pubblicitari sono supportati da inserzioni nelle riviste specializzate, articoli redazionali, una nuova immagine per gli stand e materiale promozionale, dalle borse frigo alle etichette prepack.



## Niklaus Haldimann: il casaro perfetto

Lei è l'unico socio che ha ottenuto per 10 volte consecutive 20 punti per il suo formaggio.

### Cosa fa meglio degli altri?

Onestamente: In Svizzera ci sono molti ottimi fabbricanti di formaggio. Solo nel nostro comune siamo in tre, tutti produttori di ottima qualità. Poche persone sono a conoscenza del mio record svizzero. Innanzitutto ci vuole dell'ottimo latte e poi molta ambizione, abilità manuale e la collaborazione di un team motivato, che esegue ogni giorno il lavoro con la stessa precisione.

Il suo Emmentaler ha ottenuto riconoscimenti anche a livello internazionale, nel 1990 al **Concours international di Grenoble addirittura il 1° posto. Come funziona con questi concorsi?**

Spediamo una forma di formaggio oppure un pezzo da 5 chili agli organizzatori – ognuno ha il proprio sistema. Ad esempio a Grenoble siamo stati invitati alla cena di gala – a base di stinco di maiale, cavoli e patate.

**Il casaro, che fa un formaggio perfetto, è sicuramente un perfezionista. Trasmette la sua passione ai suoi apprendisti?**

Fino ad oggi ho formato dodici apprendisti e per tutti ho cercato di essere un buon esempio. Naturalmente ho cercato anche di trasmettere loro un poco del mio perfezionismo. Inoltre, quasi da non credere, oggi sempre più giovani decidono di imparare il mestiere di casaro.

## Campionato di rotolamento delle forme di Emmentaler 2009

A Berna, casari e personalità hanno fatto rotolare forme da 100 kg.

Quando non esistevano ancora le piattaforme di sollevamento elettriche, le pesanti forme di Emmentaler da 100 kg venivano fatte rotolare dalla cantina fin dentro l'autocarro o il vagone ferroviario utilizzando delle rampe. Bisognava essere molto abili, allora come oggi. Per la seconda volta, casari e personalità hanno fatto rotolare le forme attraverso un percorso ad ostacoli, nel centro di Berna. Il vincitore: il casaro Werner Dähler di Oberdiessbach in Emmental. Nella categoria personalità ha vinto l'attuale campione del mondo di salto con gli sci Andreas Küttel.



 **Ricetta del mese****Pizza Polenta****Preparazione**

- Far bollire l'acqua, salare, aggiungere la farina di mais e cuocere. Cuocere per 10 minuti a calore moderato, mescolando continuamente.
- Grattugiare l'Emmentaler DOP e aggiungerlo alla polenta. Spianare l'impasto su di una teglia rettangolare unta d'olio, con uno spessore di ca 2 cm.
- Tagliare i funghi a fette sottili e farli appassire nel burro.
- Tagliare i pomodori e la mozzarella a fette sottili oppure il feta a cubetti.
- Cospargere sul fondo di polenta l'olio d'oliva, distribuire i pomodori, i funghi e il formaggio, aggiustare di pepe e sale e aggiungere il rosmarino.
- Cuocere in forno preriscaldato a 200° per ca 25 minuti.

**Ingredienti (per 4 porzioni)**

- Fondo di polenta
  - 1 l di acqua
  - sale
  - 250 g di farina per polenta
  - 240 g di Emmentaler DOP maturo
- Farcitura
  - 300 g di champignon
  - 1 c. di burro
  - 500 g di pomodori
  - 150 g di mozzarella o feta
  - 2 c. di olio d'oliva
  - sale, pepe
  - 1 c. di rosmarino

**In palio biglietti per la coppa del mondo di sci a Crans-Montana e libri «Sagenhaftes Emmental» e «3D-Best of Switzerland»**

**Quale personalità ha vinto il 2° campionato di rotolamento delle forme il 5 settembre 2009 a Berna?**

a) Anita Buri   b) René Schudel   c) Andreas Küttel

Spedire la soluzione per e-mail con nome e indirizzo a [info@emmentaler.ch](mailto:info@emmentaler.ch).

Ultimo termine: 15 dicembre 2009

Sono noti le vincitrici e i vincitori del concorso pubblicato nella scorsa newsletter.

La soluzione: Xavier Koller.

Congratulazioni a Daniel Müller, 6005 Lucerna; Walter Sutter, 3550 Langnau.

