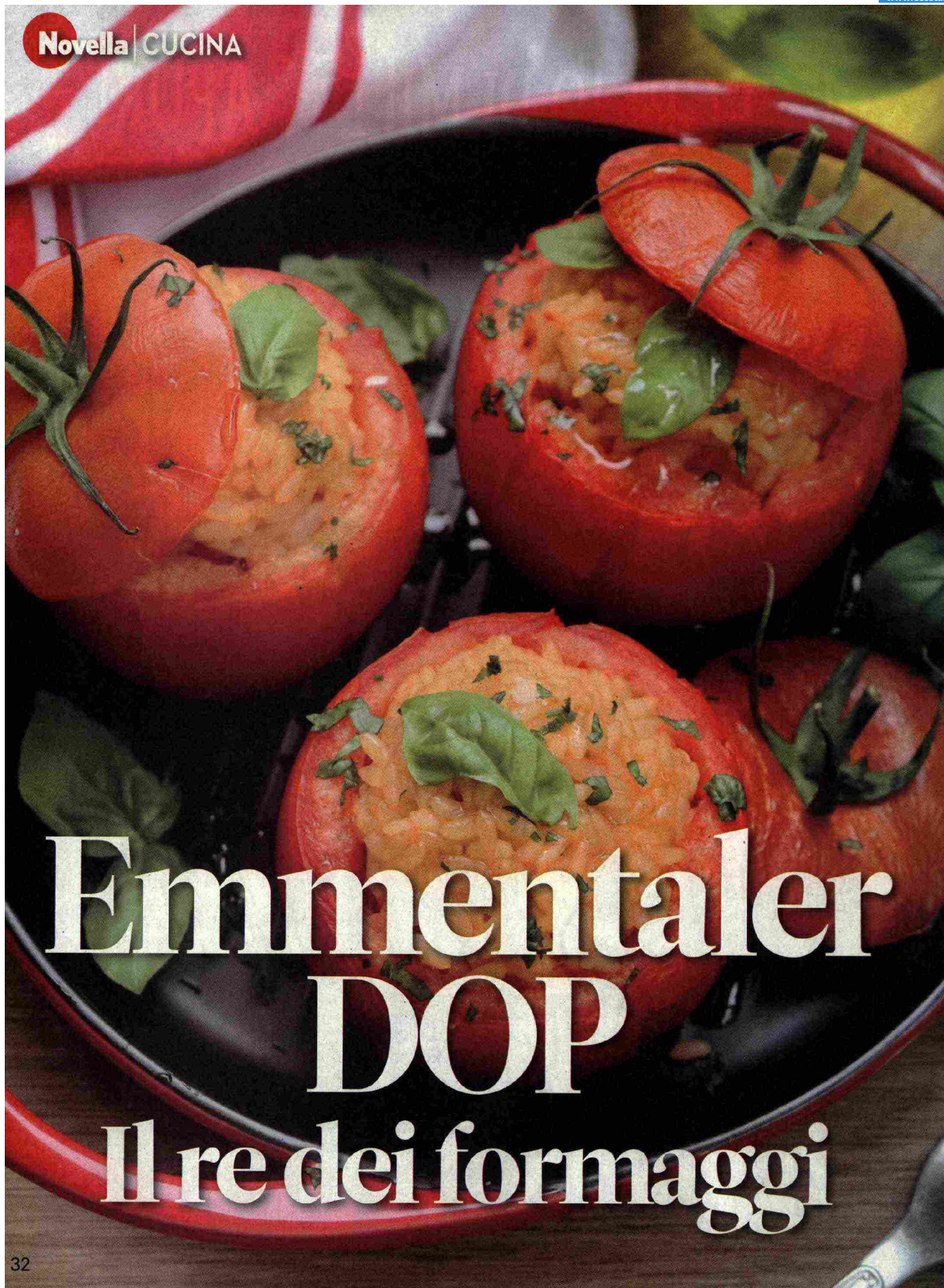


**Novella** | CUCINA



# Emmentaler DOP

## Il re dei formaggi

NASCE NELLA  
VALLE SVIZZERA  
DA CUI PRENDE IL  
NOME E DA SECOLI  
È REALIZZATO  
CON LO STESSO  
PROCEDIMENTO  
NATURALE: PER  
QUESTO È UNICO  
E INIMITABILE

**È** considerato da molti il re dei formaggi svizzeri, certamente è il più popolare, grazie ai suoi buchi inconfondibili che l'hanno reso celebre in tutto il mondo.

I veri intenditori lo sanno: la presenza di buchi nei formaggi è una cosa seria. Può essere negativa, ma in alcuni eccezionali casi è una nota positiva, ricercata, e quando questo accade siamo davanti a un grande formaggio.

Questa specificità è ciò che rende unico Emmentaler DOP, l'originale e inimitabile formaggio coi buchi nato nella valle svizzera da cui prende il nome.

Ancora oggi il vero Emmentaler DOP è prodotto seguendo i tradizionali metodi artigianali, solo con latte crudo fresco locale.

Del tutto naturale è anche il processo di maturazione durante il quale si formano i caratteristici buchi: nelle forme di Emmentaler DOP la fermentazione naturale ha per protagonisti i batteri propionici che producono anidride carbonica, intrappolata dalla pasta.

La dimensione dei buchi, irregolari ma dalla forma tondeggianti, varia. Le colture degli stessi batteri, aggiunte prima di ottenere la cagliata, con-

tribuiscono a estrarre dal latte buona parte dell'umidità, consentendo lunga durata e pasta consistente.

Emmentaler DOP richiede un periodo di stagionatura molto lungo: dal Classico, maturato da 4 a 5 mesi, al Réserve, 8 mesi, all'Emmentaler DOP Grotta (1 anno di maturazione), per poi arrivare a URTYP (il nuovo formaggio con i buchi dal gusto primordiale, travolgente) che vanta una stagionatura di 15 mesi. Per i più salutisti esiste anche la versione Emmentaler BIO.

Un'attesa che si traduce nel caratteristico gusto aromatico dell'Emmentaler DOP, distintivo dei pascoli da cui provengono erba e fieno, con un piacevole sentore di noci.

Esteso è l'utilizzo che se ne può fare in cucina: non solo per preparare gustosi panini o per fonderlo in padella sulla carne, ma anche per farcire bigné e insaporire riso freddo alle verdure. Da solo con il pane lo assaggerete con un bicchiere di vino rosso di Pinot Nero altoatesino o una Lacrima di Morro d'Alba.

Un formaggio sontuoso e versatile, tracciabile fino all'origine grazie al numero impresso sulla crosta di ogni forma. Il principe dei formaggi elvetici è conosciuto e apprezzato dai palati a ogni latitudine. ■

## Pomodori freddi ripieni di riso ed Emmentaler DOP

**TEMPO DI PREPARAZIONE**  
30 MINUTI - FACILE

**INGREDIENTI**  
PER 4 PERSONE

riso per insalate 200 g; pomodori cuore di bue abbastanza maturi 4 (vanno bene anche 4 ramati grossi); pomodori ciliegini 8; Emmentaler dop a cubetti 150 g; capperi 50 g; capperi cucunci 30 g; olive taggiasche denocciolate 80 g; olio extravergine q.b.; sale grosso un cucchiaino; sale fino una presa; menta un rametto; limone non trattato q.b.

Far **bollire** il riso in abbondante acqua con il sale grosso. Scolare e raffreddare qualche minuto sotto l'acqua corrente. **Tagliare** la calotta dei pomodori e svuotarli con attenzione tenendo da parte la polpa tagliata a dadini. In una ciotola **unire** il riso cotto alle olive, i capperi, i pomodorini tagliati a cubetti e la polpa dei cuore di bue. Condire con l'olio e una grattata di buccia di limone e mescolare con cura. **Aggiungere** anche la menta tritata e 100 g di cubetti Emmentaler DOP. **Aggiustare** di sale e riempire i pomodori con il riso preparato. In ultimo decorare con qualche cubetto di Emmentaler DOP e dei capperi cucunci. **Tenere** in fresco fino al momento di servire in tavola.