



SPECIALE

formaggi svizzeri

**Sbrinz**

DOP

Ciao, questo è lo swipemag di **Style of**



**Food ZeroDue.** Oltre ai contenuti che trovi solo qui, quando vedi **questo simbolo**  **toccalo** per saperne di più, si aprirà un post sul mio Blog.

Lo **Sbrinz DOP** nasce tutto l'anno negli stessi luoghi, è giallo tutta la vita ma puoi cambiargli aspetto e trasformarlo in *Röllchen*, *Möckli*.

Se sposa i fichi freschi vuole essere accompagnato da un Savagnin, e se sei curioso...

swipe! 

sandralonginotti



# identikit

**Segni particolari:  
naturale al 100%**



**Pasta:** extradura

**Ingredienti:** latte vaccino crudo, caglio, fermenti lattici e sale

**Lattosio:** eliminato con la stagionatura, ne restano solo tracce (0,01%)

**Calorie/100g:** 430

**Forma:** rotonda, tra i 50 e 62 cm di diametro, alta tra 12 e 14 cm, pesa 35-48 kg

**Stagionatura:** da 18 a 36 mesi su speciali assi di legno

**Sapore:** aromatico, sapido e consistente

**Vocazione:** a scaglie, a tocchetti, a rotolini, a riccioli, grattugiato

**Territorio:** prodotto in 25 caseifici di pianura e d'alpe della Svizzera centrale

**Produzione annua:** 1.630 tonnellate

**Latte di Mucca:** crudo e solo locale (sostenibilità: 30 km di prossimità): ricco di acidi grassi polinsaturi

**Razza:** Bruna Alpina che in primavera/estate mangia erba al pascolo e in inverno fieno non insilato





**“L’ingrediente  
segreto...  
è sempre il  
formaggio”**

**Marc Johns**

📷 marcjohnsart  
visual artist

**da copiare**



**Visto in Svizzera:  
rotolini per l’aperitivo,  
ci vogliono 5 minuti.**

**Scegli uno Sbrinz giovane  
[18 mesi] - affettalo  
sottilissimo, arrotola...  
fatto!**



people4food

Lo sapeva  
già da piccolo:  
da grande avrebbe  
fatto il **casaro**.

E così **Armin Rölli** tutti i giorni  
fa lo Sbrinz, come facevano suo  
padre e suo nonno.

La sua ricetta preferita sono gli  
**Älplermagronen**, vuoi sapere  
cosa sono?

*Scoprilo* 



Armin RÖLLI



# kitchen tip

Come



si



incarta



una



fetta di



**Sbrinz**



Conservalo a 10°  
è la temperatura della  
porta del frigo e **toglilo**  
un'ora prima di servirlo





**chef**

**8 ricette semplici  
e buonissime**

*Provale* 

**my choice**

**15 coppie per servire il  
formaggio** hai mai  
pensato di portarlo a tavola  
su un'alzata da dolce?

*Guardale* 

sono bellissime





foto Katie May

La mia ricetta:  
*Provala* [↗](#)



**Riccardo Monte** lavora solo legno di recupero, perché vuole che le sue creazioni mostrino i segni del tempo.

*Leggi* [↗](#)



# a tavola

Per fare i **Röllchen** [rotolini] la **pialla** è perfetta, ma puoi usare anche il **pelapatate**. Se poi è d'oro... so stylish!



pialla per formaggio in legno di frassino, ciliegio o noce [Alpin Natürlich]



pelapatate Rex Gold limited edition, placcato oro 24k [Victorinox]  
©foto Alfredo Briccola

**Dolce e agrodolce-piccante** due abbinamenti azzecatissimi con formaggi di carattere come lo Sbrinz.

Setoso, delicatissimo miele di fiori d'Erba Medica, sa di latte cotto e profuma di prato appena sfalciato [Mieli Thun]



MÖCKLI

Mostarda Purée di fichi verdi canditi, all'aroma di senape [Sandro Vanini]



# cheese&vino



Cosa bere con lo Sbrinz DOP? Dipende dalla stagionatura!

Gli abbinamenti di **Gianni Sinesi**,  
sommelier

*Provali* 



# cheese&travel



**succede in estate**

**Festa dei mulattieri: mercatino e musica popolare.**

Per gli sportivi l'escursione di una settimana insieme a muli e mulattieri sull'antica Via Sbrinz, un percorso transalpino tracciato in secoli di commerci.



**succede tutto l'anno**

**Visita la Cantina Sankt Karl a Lucerna dove stagionano più di 60 mila forme di Sbrinz DOP, tutte in verticale come da tradizione.**





## fichi+sbrinz: perfetto!

Perché il formaggio non è buono solo con le pere...  
provalo con i fichi e poi ne  
riparliamo :)

**Fichi da balcone:**  
com'è facile farli  
crescere in vaso, e il  
segreto per avere  
raccolti super.

*Segui* 

i consigli di  
**Ugo Fiorini**

dei Vivai Belfiore che in  
50 anni ha recuperato e  
coltiva 1.000+ varietà di  
frutti antichi.



# sandra longinotti

Ciao, sono Sandra, giornalista e blogger, scrivo di food&wine dal 1992, sono food stylist da 26 anni e autrice di due libri di cucina, life style e orto urbano.



formaggi svizzeri

# Sbrinz

DOP

SPECIALE

**Style of Food** è un monografico dove design, chef, shopping, people, ricette, vini, life style e orto urbano girano intorno a un ingrediente.

E' uno **swipemag nato per smartphone** con contenuti propri e i [link](#) ai post che trovi sul mio Blog.

Con Style of Food ti porto nel mio mondo, con tante idee e ricette easy, anche degli chef.

Questa è la prima di una serie di speciali in collaborazione con **Formaggi dalla Svizzera**, ognuna dedicata a un formaggio diverso.

A volte **strafamoso**, altre meno qui da noi, ma sempre **buonissimo!**

