





SPECIALE

# formaggi svizzeri Emmentaler DOP

Ciao, questo è lo swipemag di **Style of Food ZeroTre**. Oltre ai contenuti che trovi solo qui, quando vedi **questo simbolo**  **toccalo** per saperne di più, si aprirà un post sul mio Blog.



L'**Emmentaler DOP** più buono ha **buchi** grandi come ciliegie, si mangia **tutto l'anno** e si abbina anche col **pesce**. Il suo frutto ideale è l'**uva** e nel calice ama il **Pagadebit**. Per saperne di più...

...swipe! 

**sandralonginotti**





# identikit

## Segni particolari: naturale al 100%



**Pasta:** dura

**Segni particolari:** i buchi, che si formano durante l'affinamento

**Ingredienti:** latte vaccino crudo non pastorizzato, acqua, caglio, colture batteriche, senza additivi, bassissimo contenuto di sale (0,5%)

**Ricco di:** calcio, fosforo, vit. B12

**Lattosio:** viene eliminato con la stagionatura, naturalmente privo (0,01%)

**Calorie/100g:** 403

**Sapore:** delicato, sentore di noci, dolce, sapido

**Forma:** 90-110kg

**Stagionatura:** in cantina di affinamento almeno 4 mesi (Classico), almeno 8 mesi (Riserva), almeno 12 mesi (Extra); almeno 12 mesi in grotte di arenaria

**Vocazione:** a tocchetti e affettato come snack e nelle insalate, tritato nei ripieni e cosparso sul cibo da grigliare in forno, fuso nei toast e nelle salse

**Territorio:** Valle dell'Emme e regioni settentrionali della Svizzera tedesca

**Caseifici di produzione:** circa 100

**Latte** di mucca bianca pezzata marrone



# “Cosa ne è del buco una volta finito il formaggio?”

**Bertolt Brecht**

*Madre Coraggio e i suoi figli*

**da copiare**

## **visto all'Harry's Bar**

I 3 segreti dei mitici **Pierini**,  
i croque-monsieur versione  
Harry's Bar:

1. **Fetta lunga:** taglia il pancarré in orizzontale a 1 cm di spessore
2. **Spalma il formaggio:** frulla l'**Emmentaler** nel mixer con tuorlo, Worcestershire sauce, senape e pepe di Caienna, spalmalo su 2 fette di pancarré, farcisci con prosciutto cotto affumicato, comprimi bene e taglia a sandwich di 3 cm di larghezza
3. **Niente Burro:** dora i Pierini in padella con qualche cucchiata di olio evo

la ricetta originale è nel libro “Il Mio Harry's Bar”  
di Arrigo Cipriani, Sperling&Kupfer Ed. / photo  
Christopher Baker







people4food

Sei curioso di sapere  
come si fa il “formaggio  
coi buchi”? Ce lo  
racconta **Theo!**

L’Emmentaler DOP ha bisogno  
di molte attenzioni quotidiane e  
così la giornata di **Theo Zbinden**,  
che fa il **casaro** nel Canton  
Berna, inizia prima dell’alba: si  
occupa del formaggio fatto il  
giorno precedente, poi arriva il  
latte crudo...

*Leggi* 





# a tavola



## Snobba

le sottilette già pronte: il  
**toast** più goloso,  
**l'insalata** più nuova, si  
fanno con **l'Emmentaler**  
affettato sottile!



*Tagliere con affetta  
formaggio a filo in acciaio inox  
[Quttin]*



foto Calle Hackenberg





**chef**

**8 ricette semplici  
e buonissime**

**Provale**

**my choice**

**10 oggetti stilosi  
con i buchi  
come l'Emmentaler  
insoliti, divertenti**

**Guardali**



*foto Giorgio Trebbi*





design4food



La mia ricetta:  
*Provala* [!\[\]\(919a2cb85b99741a73c0c31a427236a8\_img.jpg\)](#)



**Ilaria Petri** con terre,  
scarti di zafferano,  
ortaggi dipinge storie su  
tovagliucce, grembiuli,  
canovacci. Ogni sua  
opera su stoffa è unica,  
devi saper aspettare!

*Leggi* [!\[\]\(d66ff64371a51729ac8c1cdaa685ba6f\_img.jpg\)](#)



# identiQuiz

1 - Come si chiamano i buchi del formaggio?

2 - Quanti buchi può avere una forma di Emmentaler?

3 - Quanto può essere grande un buco?

4 - Che differenza c'è fra Emmental ed Emmentaler?

5 - Quali forme di Emmentaler possono avere la DOP?

6 - Di che colore è la crosta delle forme affinate in grotta?



*Le risposte? In fondo a questo swipemag*

## in cucina

Preferisci un look **minimale** con un pizzico di **retrò**...

*e il tuo tostapane sembra un mangiadischi anni '60 [Yidpu]*



...o le tue scelte sono **brillanti**, anche in cucina?



*Luce dei cristalli, tostapane ricoperto di cristalli Swarovski neri e argento [Casa Bugatti]*





# cheese&vino



**EMMENTALER**  
SWITZERLAND

Gewürztraminer  
Trebbiano d'Abruzzo  
Pagadebit



leggermente piccante  
tendenza amarognola  
dolce



delicatezza  
burrosità  
leggera aromaticità

## Cosa bere con l'Emmentaler DOP?

### Gli abbinamenti di **Gianni Sinesi,**

● **sommelier**

*Provali*



foto Andrea Straccini



# cheese&travel



Picnic  
Canton Berna



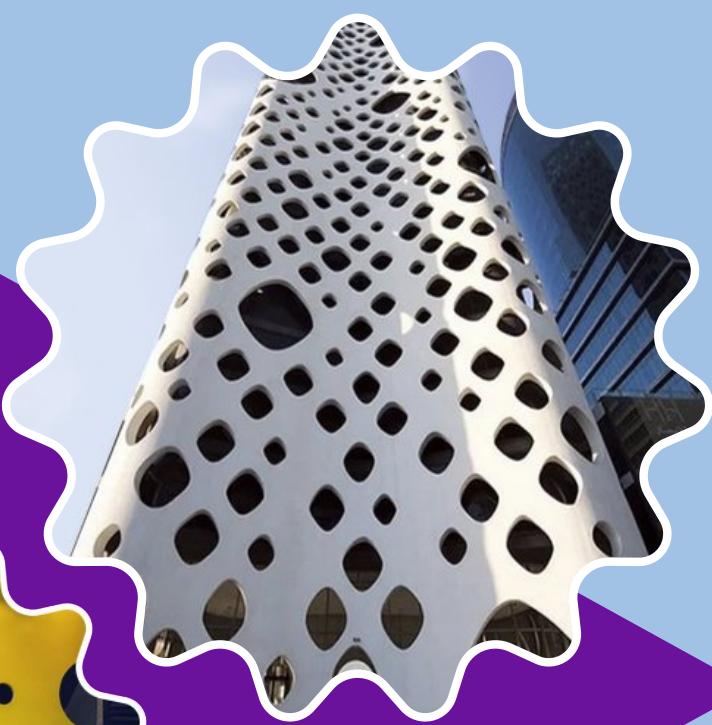
Emmentaler  
Schaukaeserei

## in Svizzera

Nel **caseificio dimostrativo** Emmentaler Schaukäserei di Affoltern, tutti i giorni puoi vedere come viene fatto l'Emmentaler DOP; e poi fare un **picnic** nella valle dell'Emmental

## molto più lontano

La Dubai Cheese Tower, **aka Swiss Cheese**, è un grattacielo di 22 piani, avvolto in un esoscheletro con ben 1.300 buchi!



Cheese  
Tower



Dessert  
Kitchen

Sembra di entrare in una fetta di Emmentaler... invece è un **dessert café**! The Dessert Kitchen è a Chengdu, Cina





ortoincittà

uva+emmentaler:  
provali insieme!

è facile coltivare la  
tua vite sul balcone

Scegli una varietà  
antica a **bacca bianca**  
**resistente**, che non  
ha bisogno di  
trattamenti, e

Segui 

i consigli di  
**Enzo Maioli**

del vivaio Maioli Frutti  
Antichi: dal 1928, tre  
generazioni di esperti  
salvaguardano oltre  
2.000 varietà di frutti  
antichi e dimenticati



# sandralonginotti

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  
**Emmentaler**  
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.

Questo è il secondo di una serie di speciali in collaborazione con **Formaggi dalla Svizzera**, ognuno dedicata a un formaggio diverso.

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



Svizzera. Naturalmente.

**Formaggi dalla Svizzera.**

[www.formaggisvizzeri.it](http://www.formaggisvizzeri.it)

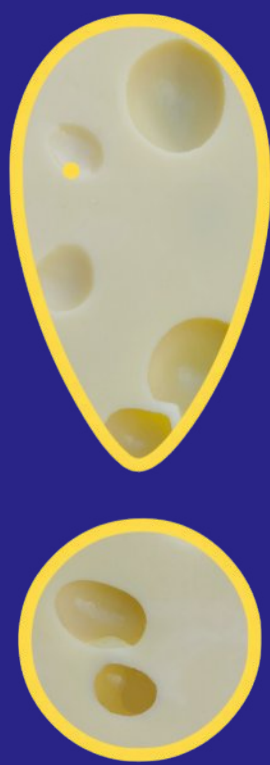




# identiQuiz

*le risposte  
[giuste]*

- 1 - I buchi del formaggio si chiamano “occhi”.
2. Ogni forma contiene da 1000 a 2000 buchi!
3. Come una ciliegia.
4. Emmental è la regione del Canton Berna da cui prende il nome il formaggio Emmentaler.
5. Solo le forme di “prima qualità” sono DOP.
6. Scurissima, quasi nera.



***spoiler!***

Il prossimo  
**SPECIALE** sarà...



**GHIACCIO**

style.of.food **#04**