



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]*





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 [↗](#)



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 [↗](#)



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 



cheese&travel



Picnic
Canton Berna



Emmentaler
Schaukaeserei

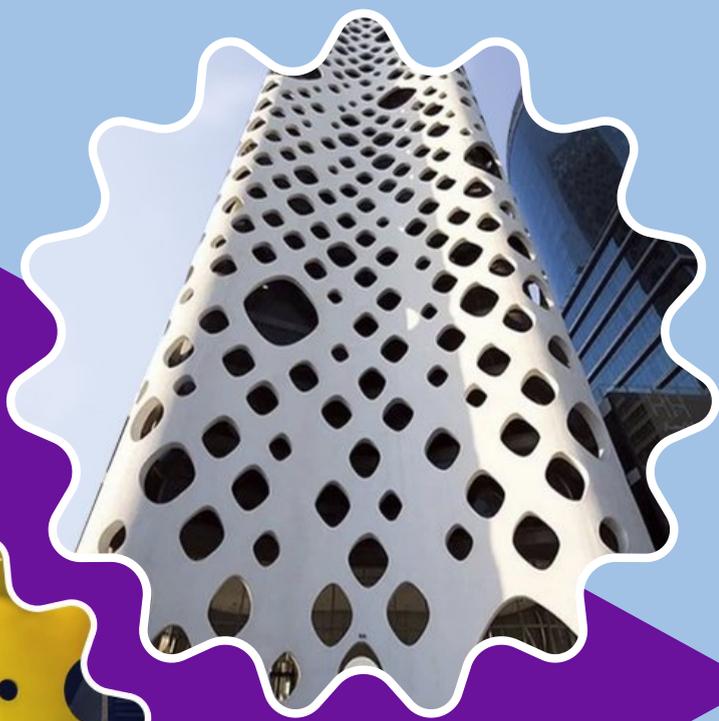
in Svizzera

Nel **caseificio dimostrativo** Emmentaler Schaukäseerei 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



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
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.

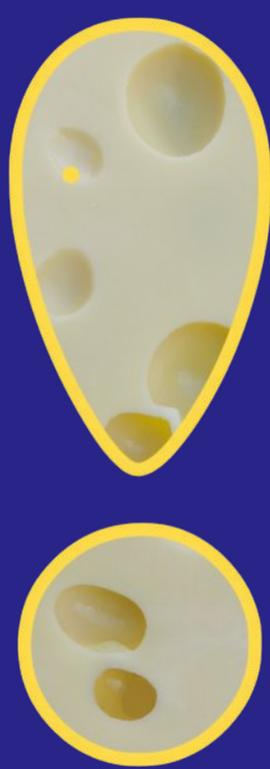
A volte **strafamoso**, altre meno qui da noi, ma sempre **buonissimo!**



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**