




SPECIALE

formaggi svizzeri Appenzeller®



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

L'**Appenzeller**® ha un **segreto** che conoscono solo due persone, ma in molti sanno che è buono con le **pere**, buonissimo nella **Chäsflade** e perfetto con l'**aperitivo**.

...swipe! 

sandralonginotti



identikit

*Segni particolari:
naturale al*

100%

Pasta: semidura color avorio/giallo chiaro

Occhiatura: alcuni buchi di 3-6 mm

Caratteristiche particolari:
prodotto con latte crudo naturale
senza altre aggiunte

Senza: conservanti e additivi,
esaltatori di sapidità, lattosio, glutine
e OGM

Sapore: dolce/intenso e aromatico

Forma: 6.7 kg, 30-33 cm di diametro,
altezza 7-9 cm

Calorie/100g: 389

Vocazione: fuso, gratinato, al
naturale

Specialità: Chäsflade di Appenzell
(torta salata al formaggio)

Stagionatura: da 3 mesi per il
“Mild-Würzig” dolce e aromatico, a 8
mesi per l’intenso “Räss-Käse”,
durante i quali la crosta viene
spugnata col “sulz”, una salamoia top
secret alle erbe

Zona di produzione: Canton
Appenzello Interno ed Esterno, zone
del Canton Sangallo e Turgovia



“Quando arriva
il formaggio

saluta gli
arrosti”

proverbio

foto Francesca Moscheni

da copiare

visto alla **Locanda de
Banchieri**

come appetizer: **FUSO**

servito su foglie di **limone** e
profumato di **maggiorana** fresca
e fiori di **rosmarino**



Come si fa l'Appenzeller®?

Ce lo racconta
Philipp, ma la
salamoia resta
top secret!

Leggi 

fresco e **tagliato a quadrettoni** viene **pressato** nelle forme fino al mattino dopo.

Philipp Messmer,
che fa il **casaro** nel
Canton Appenzello,
inizia la giornata
estraendolo (rotondo)
dalle forme per
metterlo in
salamoia, poi
arriva il latte
crudo e tutto
ricomincia
da capo...

Philipp Messmer



ape-cheese

l'Appenzeller
è già buono così, al
naturale



taglialo a bastoncini e
accompagnalo a
buon pane
semintegrale e al vino
giusto (guarda più sotto gli
abbinamenti suggeriti da
Gianni Sinesi)



provalo anche nella
Chäsflade

la torta salata tradizionale
del Cantone, fatta con
Appenzeller e cipolle



chef



8 ricette semplici e buonissime

Provale

my choice

21

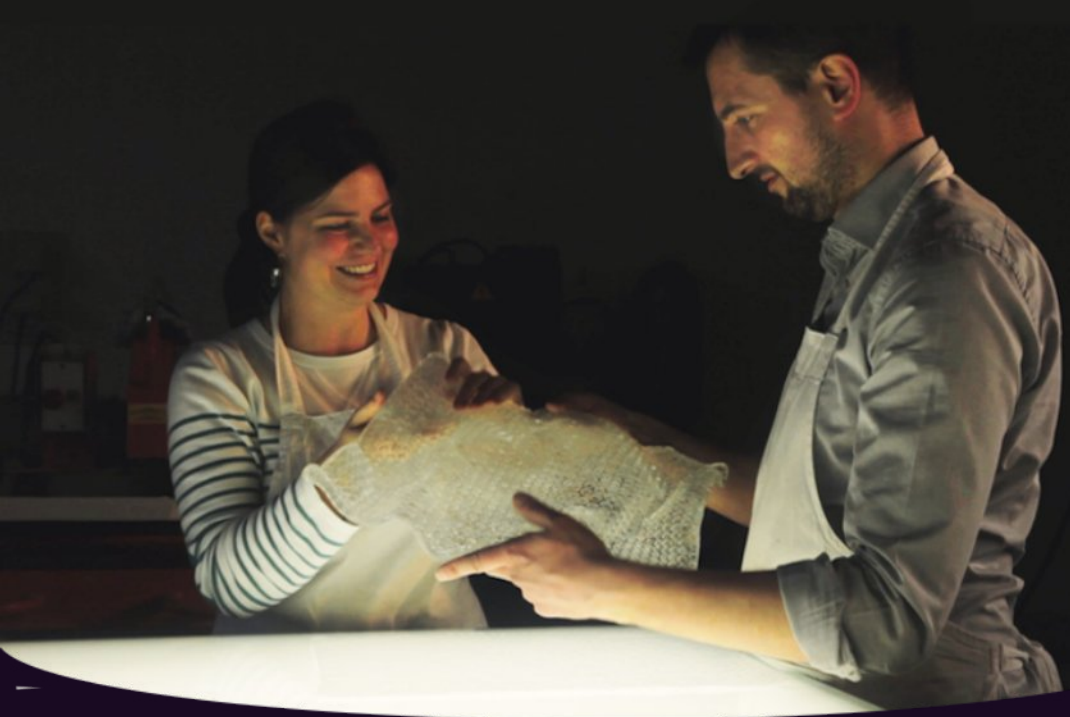
taglieri da aperitivo

piccoli, in tante forme
e materiali
diversi



Guardali





La mia ricetta:
Provala 



Denis Perera e Maya Lapp [Glass MaDe] sono artigiani del vetro, che trasformano in piatti e oggetti per la tavola.

Progetti: le **collaborazioni** creative con gli chef e l'**upcycling** di bottiglie da trasformare in bicchieri personalizzati con serigrafie.

Leggi 



identiQuiz



1 / Quando è “nato”
il primo formaggio
Appenzeller®?

2 / Cosa lo rende davvero
speciale?

3 / A grandi linee cosa
contiene la segretissima
salamoia?

4 / Quante ricette di salamoia
esistono?

5 / L'Appenzeller® ha i buchi?



*Le risposte? In fondo a questo
swipemag*

in cucina

Il tuo coltello ideale per il
formaggio **a pasta
semidura** ha
forme
morbide...

*e lo scegli a campana
[Bufalo Coltelli]*



o le preferisci
più **nette?**

*e usi il coltello a spatola
come fanno
in Svizzera [Bharbjt]*



cheese&vino



Cosa bere con
l'Appenzeller



gli abbinamenti di
Gianni Sinesi,
sommelier

Provali

foto Andrea Straccini



cheese&travel

Land
Appenzell



E' il **più piccolo**

cantone svizzero: villaggi tipici con le **case decorate**, 200 km di **piste** per lo sci di fondo e d'estate tanti **sentieri** per escursionisti, il più insolito è il **Barfussweg** che va da Gontenbad a

Jakobsbad, 5 km da percorrere **a piedi nudi** in poco più di un'ora.



Da non perdere le **feste** di salita e discesa delle mandrie

dall'alpeggio e il **Viehschau**, quando gli alpigiani appenzellesi indossano il costume tradizionale e al lobo destro **l'Ohreschuefle** l'orecchino con la

spannatoia, il grosso mestolo di legno per scremare il latte



La vista strepitosa dalla piattaforma panoramica **Hoher Kasten** fra l'Appenzello e la Valle del Reno



ortoincittà

Appenzeller + pere

‘na sicurezza!

coltiva il tuo pero
in vaso sul balcone

Scegli una varietà non
troppo vigorosa oppure
un **pero nanizzato**, una
tecnica che riduce la
grandezza della pianta
ma non dei frutti:
vedrai che raccolti!

Segui 



i consigli di
Giuseppe Ripepi
del vivaio Il Papavero
Rosso



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.



SPECIALE

formaggi svizzeri
Appenzeller®

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 terzo di una serie di speciali in collaborazione con **Formaggi dalla Svizzera**, ognuno dedicato a un formaggio diverso.

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



identiQuiz

le risposte
[giuste]

1 / La prima menzione di un “formaggio dell’Appenzello” risale al 1282.

2 / La salamoia di erbe, che gli conferisce un gusto davvero unico.



3 / La sua composizione è segreta ma si sa che oltre alle erbe contiene radici, fiori, scorze e semi.



4 / Tutti i caseifici fanno riferimento a un’unica salamoia che ha una ricetta segreta, di cui sono a conoscenza solo due persone.

5 / L’Appenzeller® può avere qualche buchino del diametro di 3-6 mm.

spoiler!

Il prossimo
SPECIALE sarà...



biscotti

style.of.food #06