




SPECIALE

formaggi svizzeri

Le Gruyère  
DOP

Ciao, questo è lo  
swipemag di **Style of  
Food ZeroSei**. Oltre

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

**Le Gruyère** è gustoso, dolce e delicato.  
Offrilo al naturale con un Madeira  
Sercial vintage. Scioglilo nel caquelon  
per una **fondue**. E dopo, profuma la  
casa di rosmarino! Per saperne di più...

...swipe! 

sandralonginotti





# identikit

*Segni particolari:  
naturale al*



**Pasta:** dura pressata

**Occhiatura:** ammessi alcuni forellini di 4-6 mm

**Caratteristiche:** prodotto con latte crudo di mucche alimentate principalmente con erba e fieno, come da disciplinare

**Latte di mucca:** bianca pezzata nera (Holstein e Mont Béliarde), bianca pezzata rossa (Red Holstein e Simmental), e bruna (Brown Swiss)

**Lattosio:** naturalmente privo

**Sapore:** dolce, tenero e raffinato

**Forma:** 35 kg, 55 cm di diametro

**Stagionatura:** Le Gruyère DOP ha diversi affinamenti: Classico da 6 a 9 mesi; Alpage minimo 6 mesi (prodotto solo in alpeggio); Réserve da 10 a 24 mesi

**Calorie/100g:** 388

**Vocazione:** fuso, gratinato

**Specialità:** Fondue, Fondue moitié-moitié

**Zona di produzione:** Friburgo, Vaud, Neuchâtel, Giura e alcuni comuni del Bernese







**“Mai impegnarsi  
con un formaggio  
senza averlo  
prima esaminato.”**

**T. S. Eliot**

## **in cucina**

### **Basta plastica**

Il modo migliore per  
conservare il formaggio  
in frigo è avvolgerlo  
nel tessuto  
spalmato  
di ...

**...cera  
d'api!**

naturale  
biodegradabile  
ecologico  
[Beeopak]







people4food

## Come si fa **Le Gruyère DOP?**

Ce lo racconta  
**Alexandre**  
che ne produce  
**30 forme**  
al giorno.

Per lui qualità è uguale a  
**rispetto** del disciplinare  
da parte di tutta la filiera.

Poi ogni produttore  
lo **rende unico!**

*Leggi* 



Alexandre Tinguely





# affettalo

crea geometrie da  
mangiare  
con le mani



## fondilo

una fetta di Gruyère **filante**  
trasforma il tuo  
panino in un

panino  
**special**



visto alla **Paninoteca**  
[Milano]





**chef**



# 8 ricette

semplici  
e scioglievolissime

Provale 

**my choice**

**16** mestoli di  
design

minimali, in stampa 3D  
o in legno verde da  
scolpire



Guardali 



# design4food



La mia ricetta:  
*Provala*

**Simona Baldelli** crea oggetti per la tavola modellando la **terra**, **l'affresco** è una delle sue tecniche di pittura che riporta su ciotole e piatti. E ama definirsi artiere della ceramica.

*Leggi*





# identiQuiz

1 / Quanti litri di latte occorrono per fare una forma di Gruyère?



2 / Come si dà la forma al formaggio fresco?



3 / Quali forme possono avere la DOP?

4 / Le Gruyère DOP è un prodotto tracciabile?

5 / Cos'è la Fondue moitié-moitié?



*Le risposte? In fondo a questo swipemag*

## a tavola

Per te la fondue **è meglio...**

... **in compagnia**



*e usi il caquelon  
per 12 persone  
[Mr. Big - Boska]*

... **o cheek to cheek?**



*e scegli  
un fondue pot per 2  
[Tapas Fondue - Boska]*





# fondue ABC

**Aglione:** 1 spicchio da strofinare nel caquelon

**Formaggio:** da 150 g (poca fame) a 300 g (tanta fame), con una media di 200 g a testa

**Altro:** 1 cucchiaino di maizena e 1 bicchiere di vino bianco secco ogni 500 g di Gruyère

**Da tuffare nella fondue:** tocchetti di pane (250 g a testa) patate, verdura e frutta come pere e uva

**Per accompagnare:** cetriolini, cipolline, olive, pomodori secchi, peperone dolce, asparagi, frutta e chicchi di mais.





# cheese&vino



Cosa bere con  
Le Gruyère



gli abbinamenti di  
**Gianni Sinesi,**  
sommelier

*Provali* 

foto Andrea Straccini







## Il Castello medievale di Gruyères [XII Secolo]

nel Canton Friburgo, è raggiungibile in 10-20 minuti di passeggiata dai parcheggi. Ha arredi d'epoca, armature e una collezione internazionale di Arte fantastica.

Si visita in un'ora, il parco è accessibile da Pasqua a Settembre.

## 5 ristoranti

**dove mangiare una buonissima fondue  
a meno di 100 km dallo  
Château de Gruyères**



**37 km / 40'** al Mirador a Chardonne

**70 km / 50'** al Rosengarten a Berna

**65 km / 55'** al Fondü Hütte a Berna

**50 km / 60'** a La Fromagerie a Leysin

**93 km / 75'** al Moosegg a Emmenmatt





# cheese&travel

A **Chardonne**  
sulla terrazza del  
**Mirador Resort  
& Spa**



la fondue è  
servita nelle  
cabine vintage  
di recupero  
della bidonvia di  
Gstaad con vista sul  
Lago di Ginevra.



Nella veranda del  
**Rosengarten**  
di **Berna**



fondue  
con vista  
strepitosa  
sulla città.



A **Berna**, nella **Fondü Hütte**  
del ristorante Schwellenmätteli  
arredata come una  
baita si mangia  
la Bärenfondü



che pare  
renda forti  
come orsi: sarà  
per l'aggiunta di  
salsiccia e pancetta?





# cheese&travel

## La Fromagerie

vicino alle  
piste da sci di  
**Leysin**



ristorante con  
museo ricco di  
folclore: per  
un'ottima  
moitié-moitié,

con demo serale di  
come si fa il formaggio  
sul fuoco a legna.

A **Emmenmatt**, sotto la  
tenda a bolla  
trasparente del  
**Moosegg**



una fondue con vista  
guardando il panorama su  
Langnau e le Alpi Bernesi.





**ortoincittà**

# e la casa profuma di **Rosmarino**

coltiva il **tuo**  
rosmarino in vaso  
sul balcone

E' fantastico per  
eliminare gli odori;  
dedicagli un luogo  
soleggiato, bagna il  
giusto e starà con te  
anche più di 40anni!

**Segui** 



i consigli di  
**Marco Gramaglia**  
del vivaio Fratelli  
Gramaglia





# 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.




SPECIALE

formaggi svizzeri

# Le Gruyère® DOP

## Style of Food

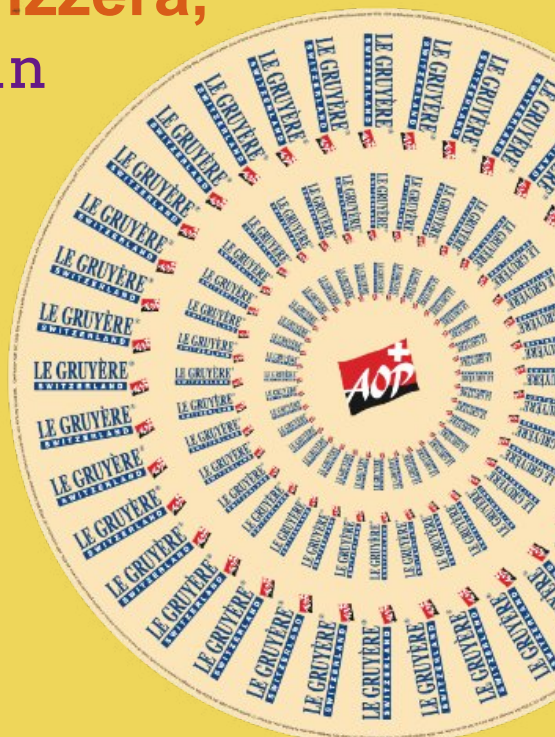
è un monografico dove design, chef, shopping, people, ricette, vini, life style e orto urbano girano intorno a un ingrediente.

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 quarto 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!**

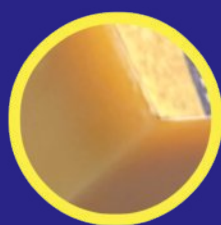




**1 /** Per una forma da 35 kg occorrono circa 400 litri di latte crudo (una mucca ne produce circa 30 litri al giorno).

**2 /** Il formaggio fresco viene pressato negli stampi per 20 ore con una forza che può raggiungere i 900 kg!

**3 /** A 4 mesi le forme vengono “tassate” da esperti che con speciali martelletti picchiettano la superficie per verificarne la qualità. Le forme idonee ricevono la DOP e proseguono l'affinamento.



**4 /** Sì, ogni forma ha un marchio in caseina col suo numero, quello del caseificio e la data di produzione. Sul tallone, si chiama così il bordo, è riportata la marcatura Le Gruyère AOP e il numero del caseificio.

**5 /** È una classica fondue svizzera, preparata con uguale quantità di Le Gruyère DOP e Vacherin Fribourgeois DOP.