




SPECIALE

formaggi svizzeri

Raclette Suisse®

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



La **Raclette** si prepara in fretta e si mangia in compagnia con patate e sottaceti. Provala con le **giardinieri** artigianali, coltiva tu le **patate** in vaso, e offrila con un **Marsanne** o un **Vermouth** dalle note erbacee.

...swipe 

sandralonginotti





identikit

*Segni particolari:
naturale al*

100%

Pasta: semidura, con crosta edibile

Occhiatura: nulla o rara

Latte: vaccino

Lattosio: naturalmente privo (<0,1g/100g)

Sapore: delicato e aromatico

Forma: 5,5 a 7,5 kg

Stagionatura: 3-6 mesi

Calorie/100g: 350

Vocazione: fuso

Specialità: Raclette

Zona di produzione:

Svizzera occidentale, Grigioni, Svizzera orientale, Regione Berna, Svizzera centrale





“ In Raclette We Trust ”

a tavola

Sciogli il formaggio

sotto al **grill**,
ma di design
[Elsa, Stadler Form]



o nel **fornelletto**
portatile, che può seguirti ovunque
[Partyraclette ToGo-Vienna, Boska]

e dopo...
purifica l'aria!



Purifier Big+Quiet
rimuove gli odori
silenziosamente
[Purifier Big+Quiet, Dyson]





people4food

Come si fa il **Raclette Suisse®**?

Ce lo racconta
Andreas
che lo produce e affina
a **Gais**

perchè non è facile
ottenere un formaggio
così fondente, serve
organizzazione,
attenzione ai **minimi**
dettagli e grande **abilità**
artigianale.

Poi c'è anche qualche
piccolo **segreto...**

Leggi 



da copiare



non solo

fuso!

visto a
Plan des Cherises



prova il **Raclette**
anche al **naturale:**
per esempio, con
l'aperitivo



tagliato a
bastoncini
con la lama
ondulata che si usa per le
patatine [Aliexpress]



chef



8 ricette
semplici
e scioglievolissime

Scoprile

my choice

12 giardinieri
artigianali



da abbinare
alla **raclette**

Provale





La mia ricetta:
Provala [!\[\]\(919a2cb85b99741a73c0c31a427236a8_img.jpg\)](#)



Daniela Poletti modella il **vetro**, un materiale difficile da trattare ma che permette una grande creatività, e lo trasforma in bellissimi oggetti per la tavola.

Leggi [!\[\]\(d66ff64371a51729ac8c1cdaa685ba6f_img.jpg\)](#)



identiQuiz

1 / Si dice il Raclette o la raclette?

2 / Perché il formaggio Raclette non contiene lattosio?

3 / La crosta si può mangiare?

4 / La raclette è un piatto invernale?

5 / Quali garanzie dà il logo Raclette Suisse®?



Le risposte? In fondo a questo swipemag

in cucina

col coltello giusto



lama 14 cm a doppio uso per tagliare e raschiare [Casselin]



fatto a mano, lama 25 cm impugnatura in plexiglass rosso [Coltellerie Berti]



lama 15 cm a trapezio [Boska]



raclette ABC



Formaggio: 200 g a testa

Pane: con frutta e semi, di segale, integrale...

Patate lesse: 200 g a testa

Salumi: strolghino, salame, coppa, bresaola, prosciutto crudo, pancetta...

Sottaceti: cetriolini, cipolline, giardiniera, pannocchiette di mais...

Spezie: pepe, paprika dolce, noce moscata...

Verdure/Frutta: peperone, zucca, carciofi, funghi, zucchine, sedano rapa, pomodori, pere, albicocche, ananas...



cheese&vino



[1] Roussanne

[2] Marsanne

[3] Vermentino [Corsica]

[3]
sapidità
mineralità
acidità

[1]
eleganza
morbidezza
persistenza

[2]
erbe aromatiche
acidità

intensità
pungenza
aromaticità

Cosa bere con
la **Raclette**

?

gli abbinamenti di
Gianni Sinesi
sommelier,
che ti porta fino
in Corsica!



Provali

foto Andrea Straccini



cheese&travel



dove
mangiare una
buonissima raclette

2 
ristoranti in
ITALIA

4 
ristoranti in
SVIZZERA



a Bergamo
La Fiaschetteria,
una deliziosa, piccola locanda
alpina in città

a Courmayeur nel ristorante
dell'**Hotel Chalet Svizzero,**
dove tutto è di legno
e il camino è
sempre
acceso



cheese&travel



a Berna, sulla **Sky Terrace** dell'Hotel Schweizerhof, con vista strepitosa sulla città

a Pontresina nella **Gondolezza**, un'ex cabinovia trasformata in sala da pranzo, nel dehors dell'Hotel Steinbock



a Zurigo, nella **Raclette Factory**, un locale urban style fedele alla tradizione svizzera



a Kloten, nella **Baracca Zermatt**, una baita di inizio '900 adornata con sci, slitte e fotografie d'epoca che insieme al fuoco nel camino creano un'atmosfera unica



ortoincittà

le Patate coltivate sul balcone

con due trucchetti
danno raccolti
sorprendenti!

Basta un grande vaso e
poche cure, ma quelle
giuste, prima di tutto
sapere quando
seminarle: abitare in
Trentino o in Liguria fa
la differenza!

Segui 



i consigli di
Federico Chierico
agricoltore e founder
di Paysage à Manger



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

Raclette Suisse®

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 sesto 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 / Il Raclette è il formaggio, la raclette è la ricetta tradizionale svizzera. Quindi, “Non è raclette senza il Raclette!”

2 / Al termine dell’affinamento minimo di 3 mesi il Raclette Suisse® è naturalmente privo di lattosio (ne resta meno dello 0,1g/100g) grazie ai fermenti lattici utilizzati nella produzione, che già nelle prime 24 ore trasformano in acido lattico la maggior parte dello zucchero presente nel latte.

3 / Sì, la crosta è edibile, si scioglie durante la fusione e si raschia insieme al formaggio fuso creando un piacevole, lieve contrasto di consistenze e gusto.

4 / La raclette è un piatto conviviale che si prepara velocemente e si mangia in ogni stagione, e soprattutto in ogni luogo, sia accanto al camino che all’aperto, anche in campeggio!



5 / Il logo Raclette Suisse® certifica l’originalità del prodotto, garantendolo al 100% naturale, privo di caglio geneticamente modificato e di additivi.