



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 cambia nome a seconda della stagionatura: Classico da 6 a 9 mesi; Réserve dai 10 mesi fino ai 24

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 ...
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



affettato

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

Aglio: 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



Barbera d'Alba
Aglanico del Vulture
Primitivo



dolcezza
morbidezza
tannini / alcolicità



tendenza dolce
acidità
sapidità



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' a Le 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 Mooseg a Emmenmatt

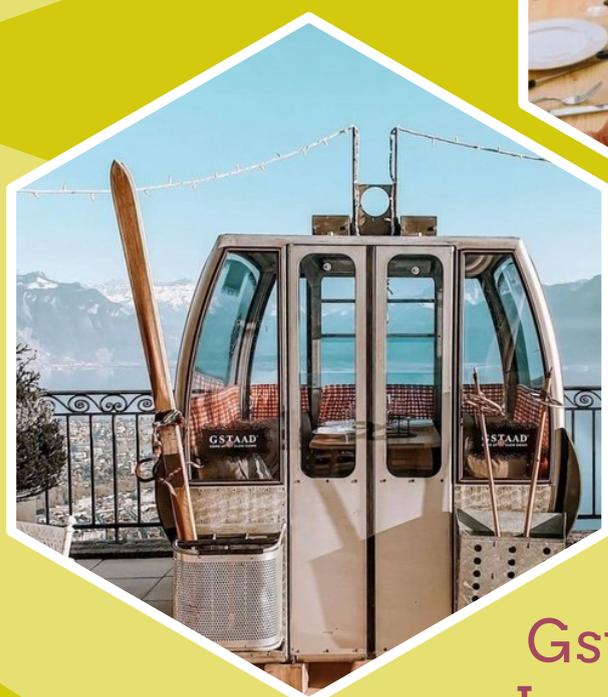


cheese&travel

A **Chardonne**
sulla terrazza de
Le Mirador



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 Swellenmätteli 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 **tu**
**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



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

Le Gruyère® DOP

Style of Food

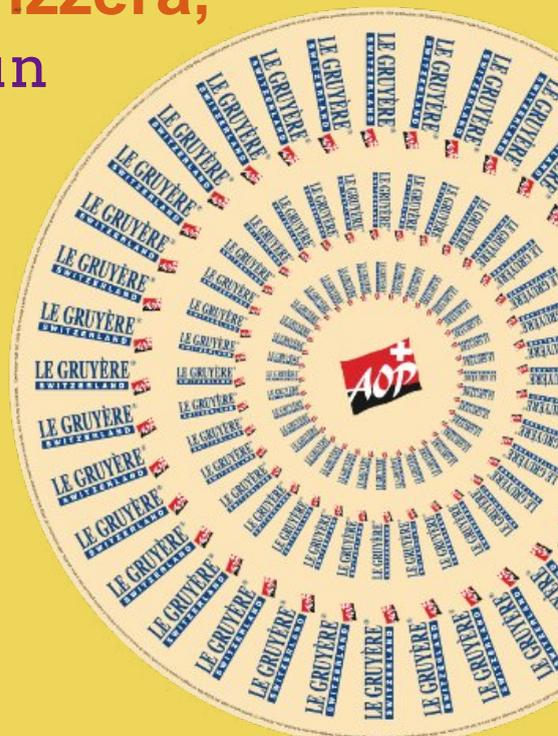
è un monografico dove design, chef, shopping, people, ricette, vini, life style e orto urbano girano intorno a un ingrediente.

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.