



FORMAGGI 
DALLA SVIZZERA
**MASTER
CLASS** 
PROFESSIONAL



Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera. 
www.formaggisvizzeri.it

INDICE.



1 SVIZZERA: TERRITORIO E TRADIZIONE

2 I SEGRETI DEI FORMAGGI DALLA SVIZZERA

3 A CIASCUNO IL SUO TAGLIO

4 ANALISI SENSORIALE





In Svizzera il formaggio è una cosa seria, questi sono gli **INGREDIENTI DELLA NOSTRA RICETTA INFALLIBILE.**

**UNA TRADIZIONE
ANTICHISSIMA**

**FORTE LEGAME
CON LE REGIONI
DI PRODUZIONE**

**RIGIDI STANDARD
DI QUALITÀ**





80%

terreno agricolo
per l'allevamento

550.000

vacche da latte
in Svizzera

70 / 100 kg

erba fresca
consumata in estate

15-20 kg

fieno consumato
in inverno





PROGRAMMA SST

adeguati
ricoveri

luce
naturale

zona di ristoro accessibile h24

PROGRAMMA SRPA

GIORNI DI PASCOLO AL MESE:

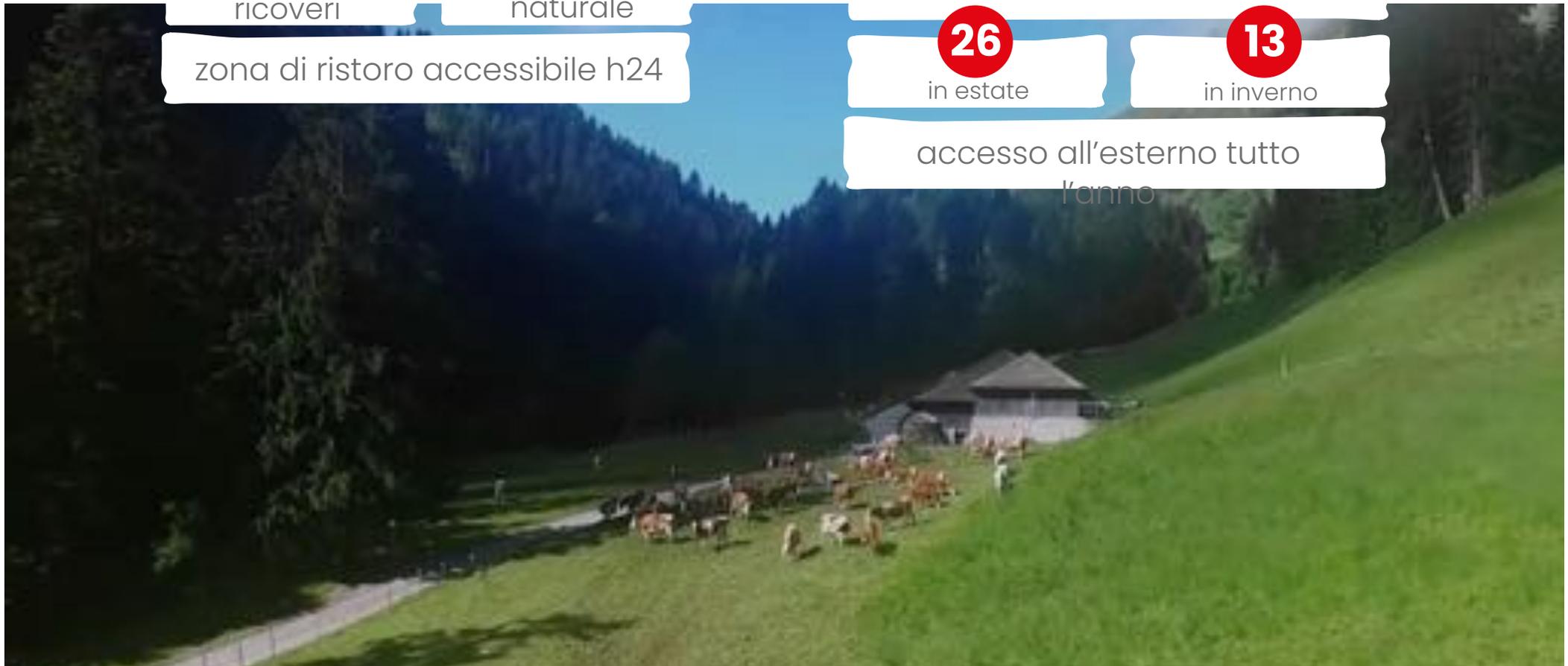
26

in estate

13

in inverno

accesso all'esterno tutto
l'anno



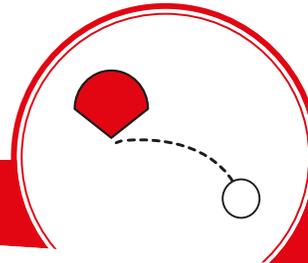


Non solo la qualità del latte, ma anche la **RACCOLTA** e la **TRASFORMAZIONE** sono importanti; per questo **IL VIAGGIO DEL LATTE È IL PIÙ CORTO POSSIBILE.**



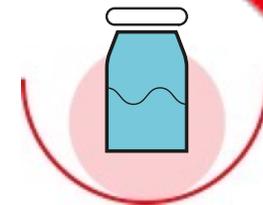
18 ore

tempo entro cui consegnare il latte dopo la mungitura



30 km

distanza massima tra caseificio e azienda lattiera

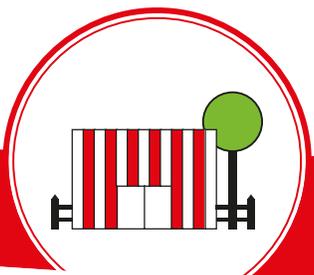


24 ore

tempo entro quando il latte deve essere lavorato



In Svizzera la produzione casearia ha un peso rilevante nell'economia, e ha mantenuto un **CARATTERE ARTIGIANALE E TRADIZIONALE.**



22.000

aziende agricole a gestione familiare



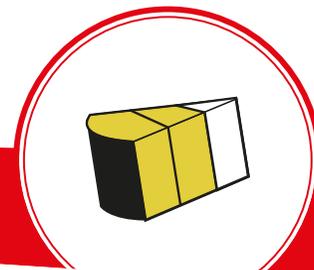
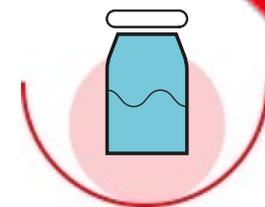
23

vacche in media per ogni azienda



40%

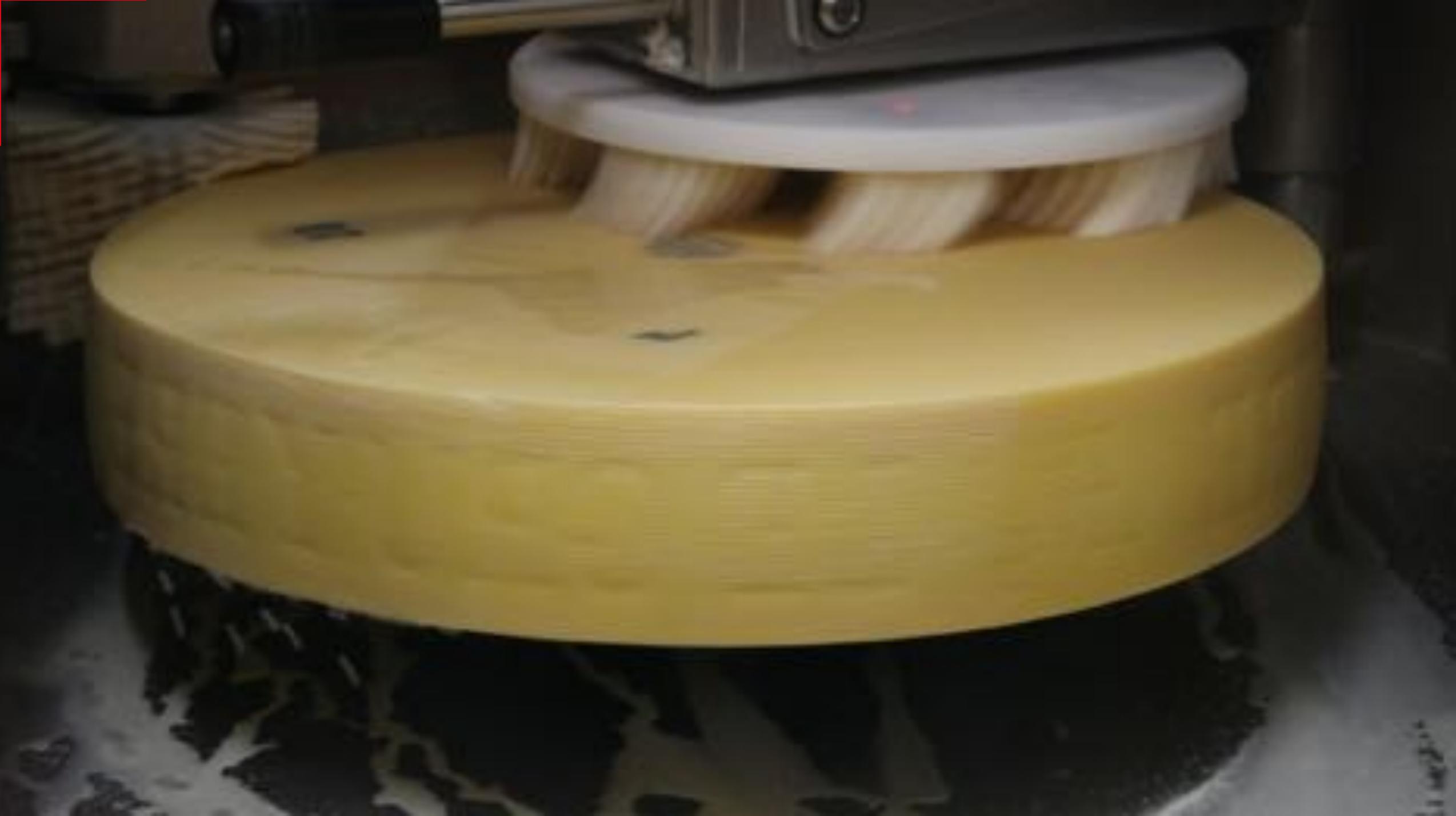
latte trasformato in formaggio



2/3

del formaggio viene prodotto in piccole aziende







La produzione dei formaggi in Svizzera è rimasta pressoché invariata nel corso degli anni, E si compone di **7 PASSAGGI FONDAMENTALI**.





SCELTA E TRATTAMENTO DEL LATTE

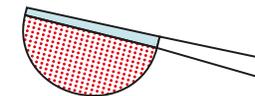
Il latte munto arriva al caseificio, dove viene:



CONTROLLATO



PESATO



FILTRATO

A seconda del formaggio in cui si trasformerà, il latte viene trattato in modo diverso.





SCELTA E TRATTAMENTO DEL LATTE



1 FORMAGGI A LATTE CRUDO

- Nessun trattamento termico
- Severe norme igieniche e controlli di sicurezza
- Lavorazione del latte entro 18h dalla mungitura
- Lunga stagionatura (da 3 ai 18 mesi)

NO agenti patogeni

Sì mantenimento batteri naturalmente presenti
(PRODOTTO CONTROLLATO MA NON ALTERATO)

2 FORMAGGI A LATTE PASTORIZZATO

- Pastorizzazione del latte (riscaldato a 73°C per eliminare batteri patogeni)
- Affinamento con batteri speciali che generano composti aromatici
- Stagionatura più breve

FORMAGGI più giovani
e con **SAPORE** meno deciso

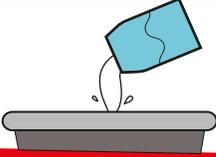
3 FORMAGGI A LATTE TERMIZZATO

- Il latte viene riscaldato a 63°C e poi raffreddamento
- Inattivazione batteri patogeni e mantenimento dei batteri che generano composti aromatici

FORMAGGI che conservano il sapore di latte crudo



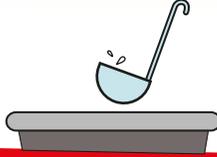
COAGULAZIONE



Il latte viene versato
nella caldaia
e riscaldato



Viene rimestato
finché arriva
a temperatura



Si aggiungono
caglio e batteri
acidolattici



Il latte riposa
30/40 minuti

IL LATTE COAGULA E DIVENTA UNA MASSA GELATINOSA DI PROTEINE, LA **CAGLIATA**



SMINUZZATURA



La cagliata viene rotta
con la "LIRA"



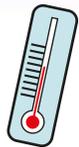
Si riduce in grani e si separa
dalla parte acquosa

PIÙ I GRANI SONO SMINUZZATI PIÙ DURA SARÀ LA **PASTA DEL FORMAGGIO**

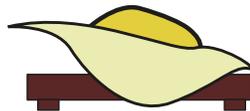




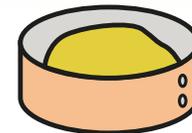
RISCALDAMENTO E PRESSATURA



La cagliata è riscaldata ad una temperatura max di 57°C



I granuli vengono estratti con un telo e issati sul tavolo



La massa di formaggio viene posta in uno stampo di legno (fascera) e pressata

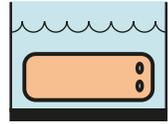


Il formaggio viene rigirato e pressato più volte

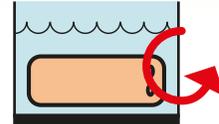
QUESTO PERMETTE LA FUORIUSCITA COMPLETA DEL **SIERO**



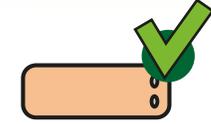
SALATURA



Gli stampi vengono immersi in un bagno di salamoia (acqua + sale)



Il formaggio assorbe il sale ed espelle umidità



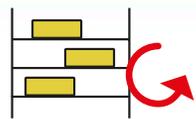
Si forma la crosta, che assicura stabilità al formaggio

LA **SALAMOIA** RENDE PIÙ INTENSO IL SAPORE **DEL FORMAGGIO**

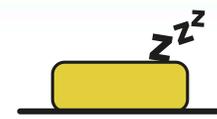




FERMENTAZIONE E STAGIONATURA



Le forme vengono deposte sugli scaffali nelle cantine



Il formaggio stagiona in condizioni di temperatura e umidità stabili

IL FORMAGGIO ASSUME IL SUO **GUSTO** CARATTERISTICO





CONTROLLO DI QUALITÀ

- Le forme di formaggio giovani vengono pesate e classificate da un esperto.

POI VENGONO ESAMINATE, PER VALUTARE:

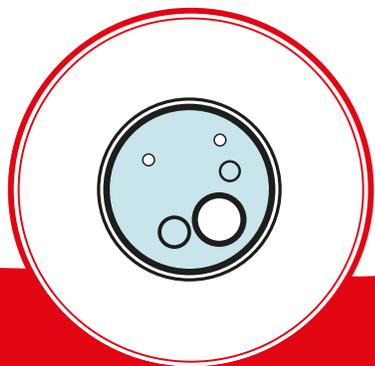


IL FORMAGGIO CHE PASSA L'ESAME È **PRONTO** PER ESSERE VENDUTO

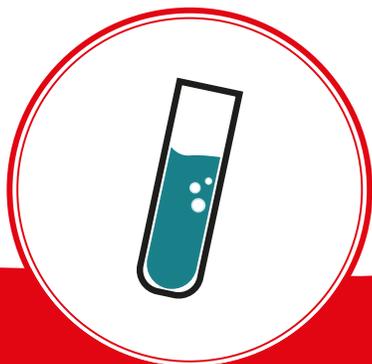




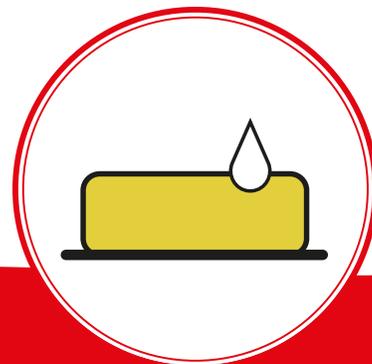
Come si riconosce un **VERO FORMAGGIO DALLA SVIZZERA?**



Si inseriscono speciali
"BATTERI
SEGNALATORI"
nel formaggio



Sono batteri
speciali
selezionati
in laboratorio
detti **COLTURA HNK**



Ciascun caseificio
ha la sua **COLTURA
ASSEGNATA**,
da inserire
nel formaggio



Questa coltura
non altera
il sapore,
ma **DISTINGUE
I FALSI DAI VERI**



EMMENTALER DOP è il formaggio dalla Svizzera più imitato al mondo.

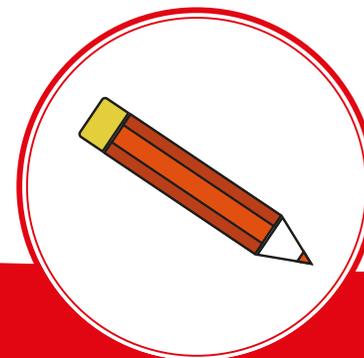
COME SI RICONOSCE QUELLO VERO DAI FALSI?



Su ogni forma
è impresso il logo
Emmentaler AOP



Basta andare
sul sito per
scoprire il nome
del casaro che ha
prodotto la forma



Insieme al numero
del caseificio
in cui
è stato prodotto



I formaggi per i quali è impiegata la coltura batterica:

2011



2013



2015



2017





= APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

COME SI OTTIENE?



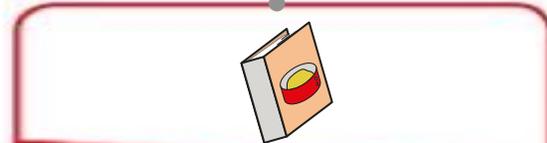
CONTROLLI

Da parte di un organismo indipendente e certificato



PROVENIENZA

Esclusivamente nella regione di cui portano il nome



TIPICITÀ

Nel rispetto della tradizione del territorio

LO SAPEVI CHE:



Ma i controlli applicati dalla Confederazione elvetica sono ancora più severi.



SENZA LATTOSIO



Più stagiona il formaggio, minore è la quantità di lattosio.

- Sbrinz DOP
- Emmentaler DOP
- Le Gruyère DOP
- Appenzeller®
- Tête de Moine DOP
- Raclette Suisse

sono praticamente privi di lattosio.

SENZA ADDITIVI



È vietato l'utilizzo di sostanze artificiali, inclusi:

ADDITIVI

COLORANTI

CONSERVANTI

SOSTANZE NUTRITIVE



I formaggi svizzeri mantengono tutte le sostanze nutritive del latte:

PROTEINE



VITAMINE

GRASSI



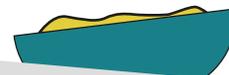
CALCIO

ADATTI A TUTTI



I formaggi sono adatti a tutta la famiglia.

COME PASTO PRINCIPALE



COME SNACK



FORMAGGI DALLA SVIZZERA

Quante varietà di formaggio
si producono in Svizzera?

**TANTISSIME,
OLTRE 750**

**QUI TROVATE I FORMAGGI PIÙ
IMPORTANTI DELLA CONFEDERAZIONE.**

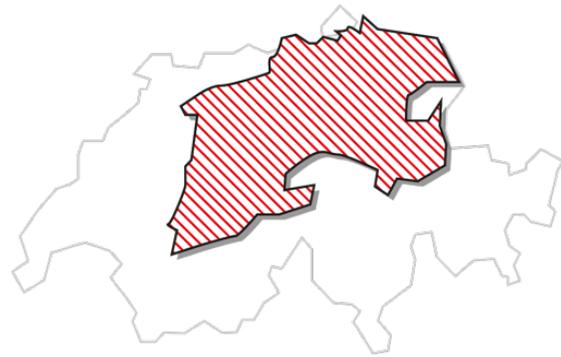


Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera. 
www.formaggisvizzeri.it



EMMENTALER
SWITZERLAND



STAGIONATURA

Emmentaler DOP Classic
4 mesi



GUSTO

Blando,
lieve sentore di noce



1000 LITRI DI LATTE

Forma di Emmentaler
DOP da 100 kg



CURIOSITÀ

Come nascono i buchi?
Grazie all'anidride
carbonica che si forma
durante la stagionatura!



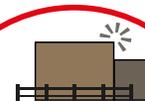
ASPETTO

CROSTA:
compatta giallo oro
–
PASTA:
da avorio a giallo chiaro



REGIONI DI PRODUZIONI

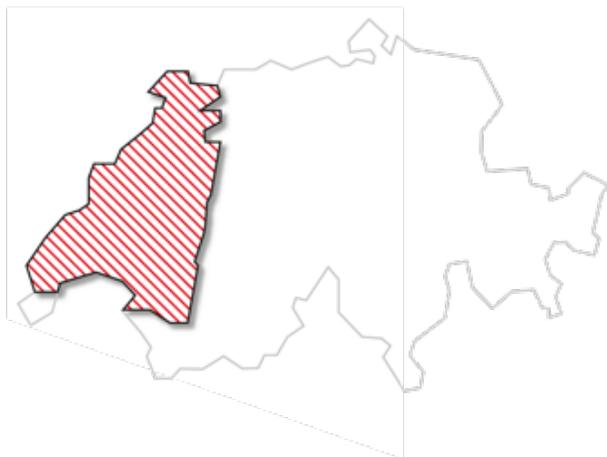
Cantoni di Argovia,
Berna, Glarona, Lucerna,
Svitto, Soletta, San Gallo,
Turgovia, Zugo, Zurigo,
Friburgo



PRODOTTO IN 125 CASEIFICI

LE GRUYÈRE[®]

SWITZERLAND



STAGIONATURA

Le Gruyère DOP Classic:
da 5 a 9 mesi



GUSTO

Fruttato,
note salate



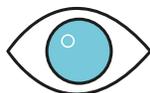
400 LITRI DI LATTE

Forma di Le Gruyère DOP
da 35 kg



CURIOSITÀ

È un formaggio
antichissimo,
Prodotto fin dal 1115!



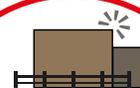
ASPETTO

CROSTA:
brunastra
-
PASTA:
avorio



REGIONI DI PRODUZIONI

Cantoni di Vaud,
Neuchâtel,
Giura,
Bernese



PRODOTTO IN
162 CASEIFICI
DI PAESE E 55
ALPEGGI



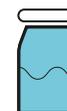
STAGIONATURA

Da 16
a 36 mesi



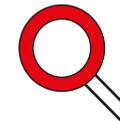
GUSTO

Sapido, acetoso,
salso



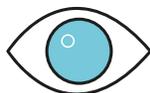
600 LITRI DI LATTE

Forma di Sbrinz DOP
Da 40 kg



CURIOSITÀ

Anticamente, visto il
suo valore, era utilizzato
come merce di scambio
dai commercianti



ASPETTO

CROSTA: dura e asciutta.
Colore marrone-giallastro

PASTA: da avorio a giallo
chiaro, tenera e frolla



REGIONI DI PRODUZIONI

Svizzera Centrale,
Cantoni di San Gallo,
Berna,
Argovia



PRODOTTO IN 27 CASEIFICI, DI CUI 9 ALPEGGI



TÊTE DE MOINE

FROMAGE DE BELLELAY



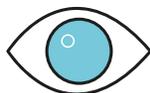
STAGIONATURA

Circa
3 mesi



GUSTO

Aromatico
e polposo



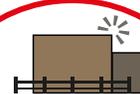
ASPETTO

CROSTA: bruna,
talvolta con riflessi rossi
-
PASTA:
dall'avorio al giallo chiaro

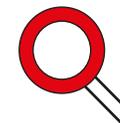


REGIONI DI PRODUZIONI

Svizzera
Occidentale



PRODOTTO IN 7 CASEIFICI



CURIOSITÀ

Il nome significa "Testa
di monaco", perché
in origine era prodotto
proprio dai monaci

Appenzeller®

S W I T Z E R L A N D



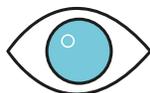
STAGIONATURA

Da 3
a 5 mesi



GUSTO

Dolce e aromatico, gusto
piccante, extra piccante



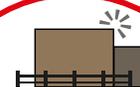
ASPETTO

CROSTA:
giallo rossastro
-
PASTA:
avorio colorato



REGIONI DI PRODUZIONI

Semicantoni Appenzell
interno ed esterno,
Cantoni di San Gallo
e Turgovia



PRODOTTO IN 65 CASEIFICI



CURIOSITÀ

Durante la stagionatura
è immerso in una
misteriosa salamoia
di erbe

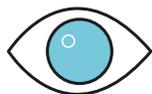


LE MONDE L'ADORE



STAGIONATURA

1 mese



ASPETTO

CROSTA: lavata, morbida, colore giallo ambrato / rosso bruno

PASTA: giallo avorio, cremosa grazie alla stagionatura



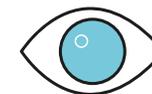
GUSTO

Aromatico e polposo



STAGIONATURA

Da 9 a 25 settimane



ASPETTO

CROSTA: lavata, liscia o leggermente ondulata

PASTA: semidura, colore giallo chiaro. Occhi irregolari e non numerosi



GUSTO

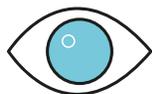
Aromatico, acetoso





STAGIONATURA

3 mesi



ASPETTO

CROSTA:
brunastra

PASTA: fine e soffice,
colore da avorio
a giallo chiaro



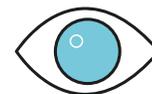
GUSTO

Blando,
aromatico



STAGIONATURA

Almeno
3 mesi



ASPETTO

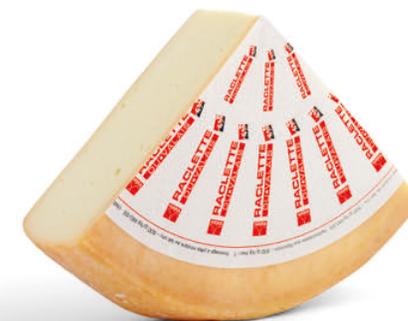
CROSTA:
regolare,
morchia naturale
bruno-arancione

PASTA: liscia, soffice
e cremosa



GUSTO

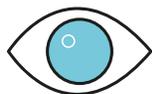
Acetoso, fruttato,
fresco





STAGIONATURA

Da 4 a 18 mesi



ASPETTO

CROSTA:
colore bruno

-

PASTA:
Fine, soffice,
color avorio



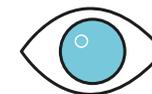
GUSTO

Aromatico, noce,
fruttato



STAGIONATURA

7-14
giorni



ASPETTO

CROSTA:
bianca
e fine

-

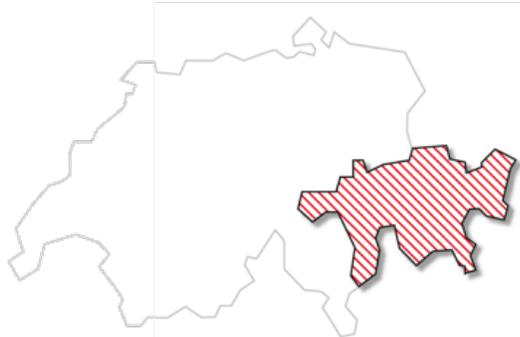
PASTA:
cremosa



GUSTO

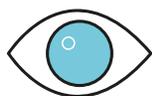
Cremoso,
aromatico





STAGIONATURA

Da 3 a 9 mesi



ASPETTO

CROSTA: colore da rosso a bruno scuro

PASTA: fine e cremosa, colore da avorio a giallo chiaro, occhiatura rara

GUSTO

Sapido



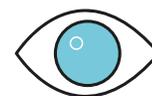
STAGIONATURA

4-12 mesi



GUSTO

Blando, sapido



ASPETTO

CROSTA: secca, con un po' di grasso

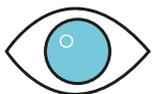
PASTA: da semidura a extradura





STAGIONATURA

Da 3 a 6 mesi



ASPETTO

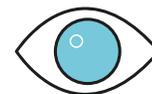
CROSTA:
Colore rossastro

PASTA: da avorio
a giallo chiaro, fori radi,
piccoli e rotondi



STAGIONATURA

Minimo
60 giorni



ASPETTO

PASTA:
Fine e compatta

COLORE:
da giallo chiaro
a giallo paglierino



GUSTO

Blando,
aromatico





**COLTELLO
A UN MANICO**



**COLTELLO
A UNCINO**



**COLTELLO
A MANDORLA**



**COLTELLO
A DUE MANICI**



**FILO
D'ACCIAIO**



EMMENTALER
SWITZERLAND



100/120 kg
forma intera



25/30 kg
quarto di forma



6/8 kg
blocco



6/7,5 kg
spicchio

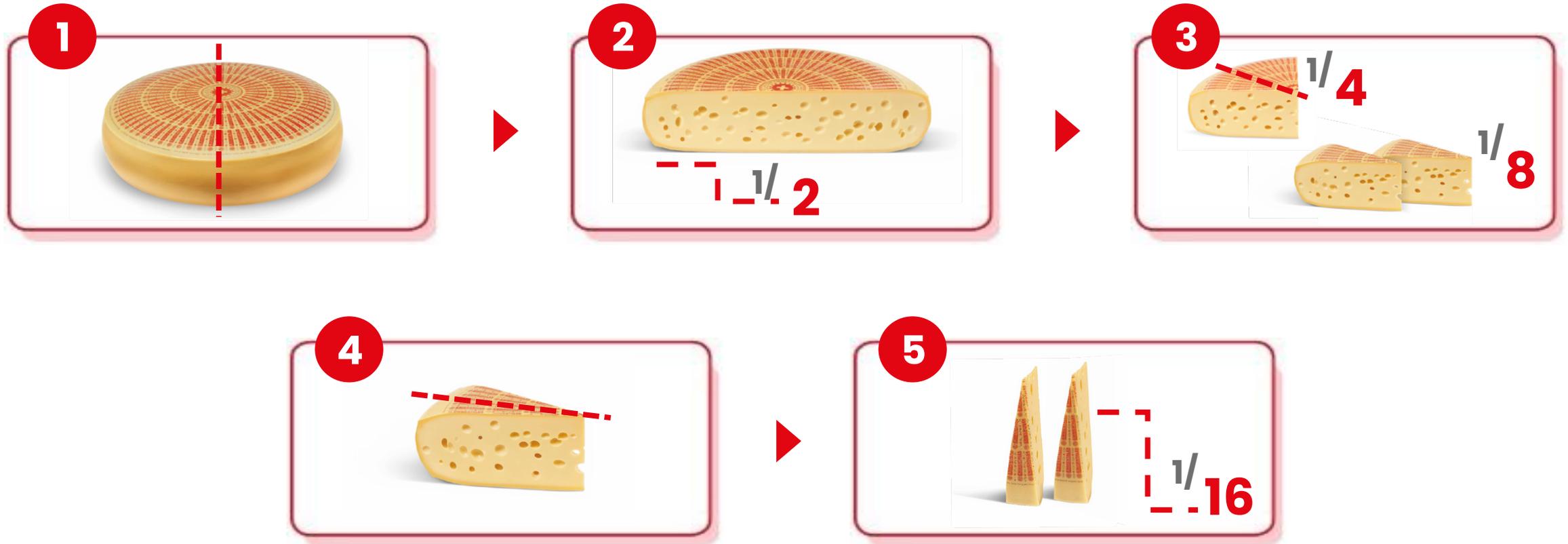


EMMENTALER
SWITZERLAND

Tagliare l'Emmentaler DOP richiede diversi passaggi, di seguito sono illustrati tre diversi tipi di taglio.



TAGLIO A SPICCHI





EMMENTALER
SWITZERLAND

TAGLIO A RAGGIERA



1



2



3





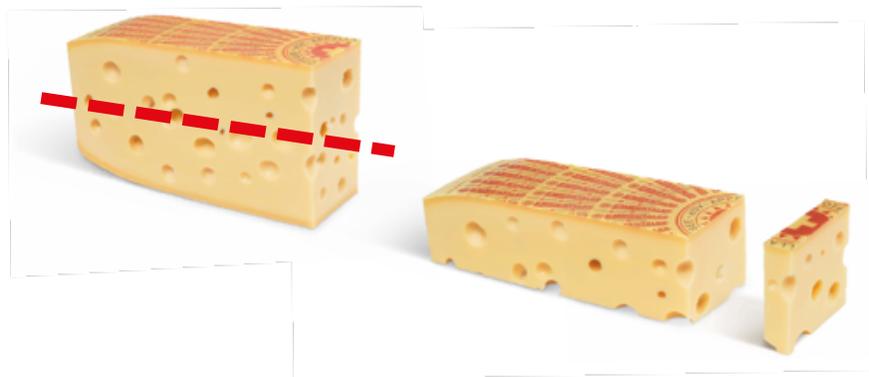
EMMENTALER
SWITZERLAND

TAGLIO A BLOCCHI



PORZIONI CON CROSTA SINGOLA

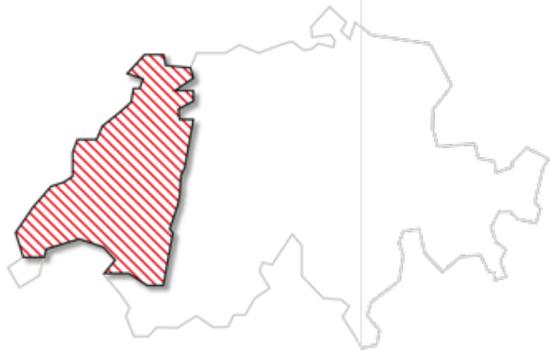
A



B

PORZIONI CON DOPPIA CROSTA





LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

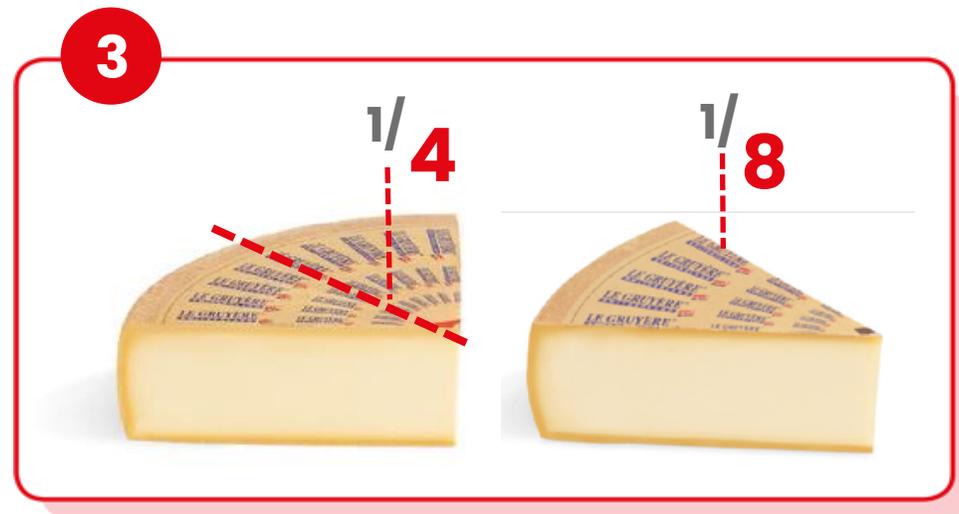
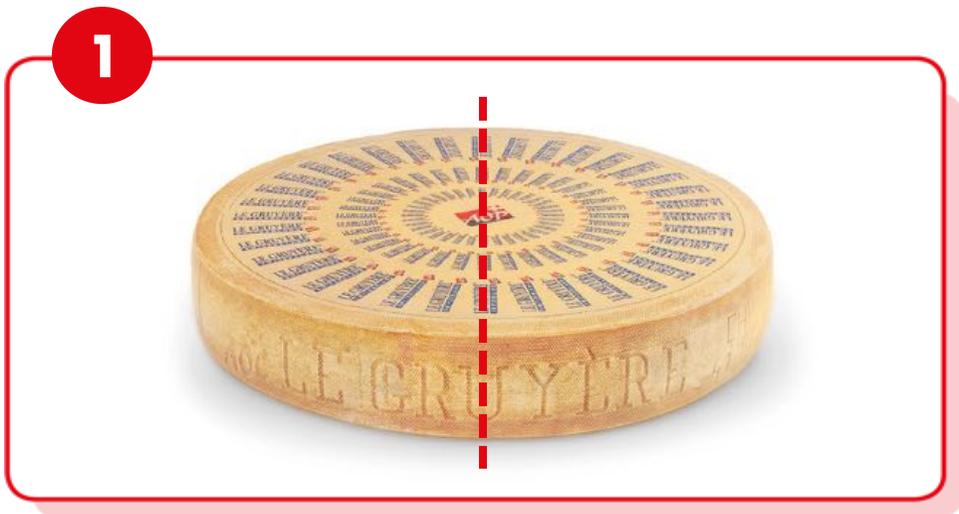


35 kg
forma intera



4 kg
spicchio

Di seguito viene indicato come tagliare Le Gruyère DOP partendo dalla forma intera: solitamente, tuttavia, i punti vendita ricevono direttamente lo spicchio.



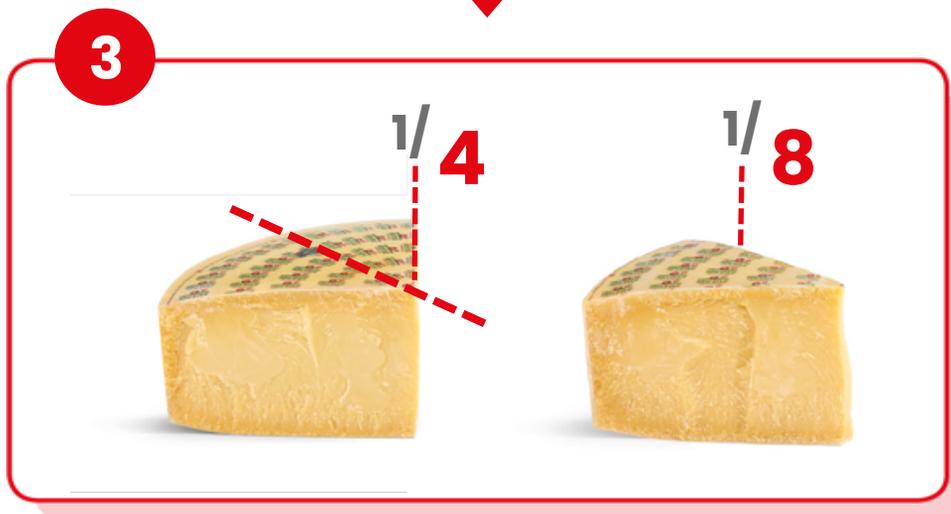


40 kg
forma intera



5 kg
spicchio

Di seguito viene indicato come tagliare Sbrinz DOP partendo dalla forma intera: solitamente, tuttavia, i punti vendita ricevono direttamente lo spicchio.



4

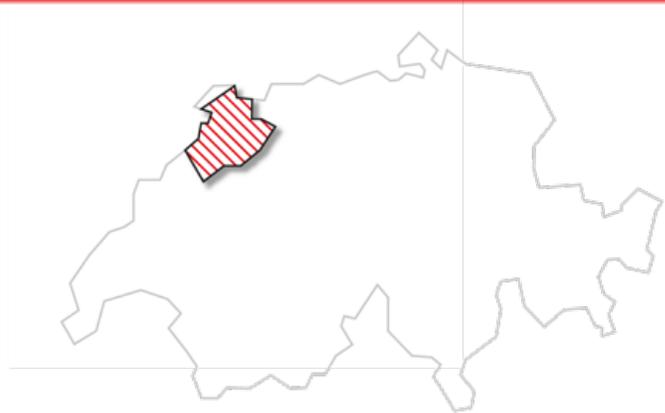


5



6






TÊTE DE MOINE 
FROMAGE DE BELLELAY



700/900 g

forma intera



Il Tête de Moine DOP è un formaggio che non si taglia, ma si raschia con l'apposita Girolle: durante la raschiatura aumenta la superficie di formaggio che entra in contatto con l'aria, modificando la struttura della pasta e sprigionando tutto il bouquet di aromi.



3



4



5









La degustazione di un formaggio è un'esperienza che coinvolge diversi sensi.



LA VISTA

Assaggiamo più volentieri qualcosa che ci attrae al primo sguardo



L'OLFATTO

Aromi e odori si sprigionano meglio se mastichiamo a lungo e scaldiamo il cibo in bocca



IL GUSTO

La percezione che ci arriva grazie alla lingua



IL TATTO

Quello che percepiamo toccando il cibo e sentendone la consistenza in bocca



EMMENTALER
SWITZERLAND



LA VISTA

Crosta compatta,
colore giallo oro

Pasta da avorio
a giallo chiaro

Buchi di grandezza variabile (dalle dimensioni
di una noce a quelle di una ciliegia)



IL GUSTO

Blando, con lieve
sentore di noce



IL TATTO

Formaggio
a pasta dura





LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 



LA VISTA

Crosta
brunastra

Pasta
color avorio



IL GUSTO

Aromatico
e polposo



IL TATTO

Formaggio
a pasta dura





LA VISTA

Crosta dura e
asciutta, colore
marrone giallastro

Pasta tenera e
frolla, da avorio
fino a giallo chiaro



IL GUSTO

Aromatico
e polposo



IL TATTO

Formaggio a pasta
extradura






TÊTE DE MOINE
FROMAGE DE BELLELAY



LA VISTA

Pasta avorio /
giallo chiaro, buchi
1-8 mm, molto rari

Crosta soda,
bruna con riflessi
più rossi



IL GUSTO

Aromatico
e polposo



IL TATTO

Formaggio a pasta
semidura



Appenzeller®

S W I T Z E R L A N D



LA VISTA

Pasta da avorio
a giallo chiaro

Crosta da giallo
a marrone, occhiatura
rara (buchi dalle
dimensioni di
un pisello circa)



IL GUSTO

Blando
e polposo



IL TATTO

Formaggio a pasta
semidura



GRAZIE



Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera. 

www.formaggisvizzeri.it