



L'Etivaz DOP.

I pascoli alpini hanno uno squisito segreto.

L'Etivaz DOP è il risultato di una secolare e armoniosa relazione tra agricoltura e natura, un misto di gesti e procedure tradizionali e di recenti evoluzioni tecniche. Questo saporito formaggio a pasta dura è prodotto dal 10 maggio al 10 ottobre da una settantina di alpigiani in circa 130 malghe situate tra 1000 e 2000 metri di altitudine nelle Alpi e nelle Prealpi vodesi.

La ricchissima flora di montagna rende questo latte propriamente unico, e anche la lavorazione, che avviene esclusivamente sul posto in grandi paioli di rame scaldati direttamente al fuoco, fa dell'Etivaz DOP un prodotto tipico e raffinato. Almeno una volta la settimana, ogni produttore consegna le sue forme alla cantina centrale, dove si susseguono le varie fasi dell'affinatura. Le forme sono regolarmente rigirate e spazzolate con acqua salata, fino al termine desiderato, ma almeno 135 giorni. A garanzia di autenticità, ogni forma che lascia la cantina è marchiata a fuoco sullo scalzo.

L'Etivaz DOP si assapora così com'è, in tutta semplicità, oppure come ingrediente di fondue o altri piatti caldi o freddi.

Il suo nome, le cui tracce risalgono già al XII secolo, è quello dell'omonimo villaggio, situato al cuore della regione di produzione e dove si trovano le cantine di stagionatura. All'inizio degli anni Trenta, una trentina di produttori del luogo si riunì in una cooperativa, per migliorare la qualità del formaggio locale e, in particolare, le condizioni di affinatura. La prima cantina, costruita nel 1934, accoglieva 3200 forme. Dopo certe ampliamenti (1974, 1986, 2005 et 2012), la capacità è ora di 30 000 forme. La cooperativa comprende ca. 70 produttori.



Svizzera. Naturalmente.



Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it





L'Etivaz DOP.

**Formaggio svizzero a pasta dura,
genuino e aromatico.**



Origine del nome	«L'Etivaz» viene dal francese «estivage» (estivazione, alpeggio), parola con la quale si indica il soggiorno estivo del bestiame sui pascoli di montagna.		
Regione di produzione	Alpi e Prealpi vodesi		
Materia prima	Latte crudo di mucche che trascorrono l'estate al pascolo in montagna. L'impiego di additivi è vietato sia durante la lavorazione sia durante la stagionatura.		
Forma, misure, peso	Forma rotonda sulla quale si forma una patina naturale. Diametro 30 – 65 cm, altezza 8 – 11 cm, peso 10 – 38 kg (media: 25 kg).		
Tenore minimo di materie grasse	49 % s.s.		
Crosta	Brunastra.		
Pasta e colore	Abbastanza delicata, morbida, leggermente soda. Il colore va dal giallo all'avorio.		
Occhiatura	Molto rara.		
Sapore	Schietto e aromatico, fruttato, con una leggera nota affumicata e un tocco di nocciole.		
Stagionatura	Almeno 135 giorni; si conserva eccezionalmente bene.		
Valori nutritivi in media per 100 g	Acqua	36 g	Sali minerali 5 g
	Proteine	27 g	Calorie 425 kcal
	Lipidi	33 g	Joules 1760 kJ