



Raclette Suisse. Un formaggio caldissimo.

Per secoli i pastori della Svizzera centrale ritrovavano le loro forze preparandosi gustose raclette in compagnia attorno al fuoco: un'abitudine che, secondo documenti provenienti da monasteri obvaldesi e nidvaldesi, risalirebbe niente meno che al XII secolo. Si tagliava a metà una forma di formaggio, la si girava verso la fiamma e, una volta fuso lo strato superficiale, lo si asportava raschiandolo delicatamente. Un pasto sano e semplice! In Vallese la prima testimonianza scritta di questa usanza risale al 1574. Forse qualcuno si ricorda anche che nel romanzo «Heidi», Johanna Spyri descrive il nonno della piccola protagonista mentre prepara la cena, scaldando appunto il formaggio al camino. Nelle regioni di montagna il formaggio fu per molti secoli un importantissimo alimento di base per gli alpigiani e i pastori. Solo durante il XX secolo la raclette ha conquistato man mano il fondovalle e le pianure, diventando rapidamente un piatto nazionale tra i più amati. Il nome deriva dal francese «racler», ossia grattare, e si riferisce al gesto di raschiare dal formaggio la parte di pasta fusa.

La ricetta della «raclette», rimasta pressoché immutata nel corso dei secoli, è semplicissima: si invita qualche amico, ci si procura un bel pezzo di formaggio svizzero da raclette, lo si accompagna con qualche contorno, un buon vino o una tazza di tè, ed è tutto. Successo e buon umore garantiti!



Un assaggio del formaggio più caldo della Svizzera?

Raclette Suisse, il formaggio svizzero da raclette, è saporito e aromatico, genuino e perfettamente fondente. Il marchio Raclette Suisse garantisce la provenienza svizzera e l'eccellente qualità del prodotto.

| | | | | |
|--|---|------|---------------|----------|
| Zona di produzione | Diversi Cantoni alpini. | | | |
| Descrizione | Formaggio a pasta grassa semidura, a base di latte vaccino crudo o pastorizzato. Senza additivi. Colture speci che permettono una stagionatura ottimale e danno il necessario carattere fondente. | | | |
| Sapore | Schiatto e dolce; si fa più aromatico con l'avanzare della stagionatura. | | | |
| Stagionatura ottimale | 3 – 5 mesi. | | | |
| Valori nutritivi in media per 100 g | Acqua | 42 g | Sali minerali | 4 g |
| | Proteine | 26 g | Calorie | 340 kcal |
| | Lipidi | 28 g | Joules | 1424 kJ |





Raclette Suisse. Consigli utili.



- La preparazione** Si calcola da 200 a 250 g di formaggio per persona, accompagnato dalla stessa quantità di patate lesse. Cuocere le patate, con la buccia, per ca. 30 minuti, tenendole appena morbide. A ettare il formaggio da raclette in porzioni adatte alle formine del fornello, mettere in tavola il macinapepe, le spezie e i contorni. La raclette è pronta in un battibaleno!
- Il contorno** Come contorno sono perfetti erbe aromatiche fresche e insalata, verdura saporita (ad es. peperoni, cetrioli, pomodori, pannocchiette di mais), mostarda, funghi, frutta fresca, noci e così via.
- L'accompagnamento** L'accompagnamento ideale di una bella tavolata di raclette sono un corposo vino bianco, un rosé o un rosso leggero. Oppure una birra chiara. Gli intenditori consigliano anche tè nero o infuso di erbe, che conciliano la digestione.
- Il dessert** Per chiudere in bellezza una bella raclette va molto bene una macedonia di frutta fresca o un rinfrescante sorbetto.
- I resti** Le fette di raclette che avanzano dopo il pasto possono essere utilizzate per preparare panini, insalate, piatti al forno e toast. Il formaggio da raclette resta fresco circa due mesi nell'imballaggio sottovuoto e circa 8 giorni avvolto in una pellicola trasparente da cucina.
- Pulito in un battibaleno** Immergere le stoviglie, le formine del fornello e le posate in acqua fredda e lasciarvele per un poco. Risciacquare leggermente, disporre nella lavastoviglie oppure lavare a mano con acqua molto calda e detergente. Pulire il fornello da raclette con un panno umido e un po' di detergente per piatti.
- Odore di formaggio, addio!** Un limone o un'arancia steccata con qualche chiodo di garofano fanno sparire, durante la notte, l'odore di formaggio.
- Il fornello**
- Tradizionale** Fornello per raschiare direttamente la forma (un quarto o mezza forma).
- Rapido e semplice** Fornello elettrico con formine oppure una pirofila al forno o al microonde.
- Originale** Fornello outdoor per la terrazza e il giardino.