



DAL CUORE DELLA SVIZZERA

Maestria – Origine – Tradizione

MAESTRIA

- Lo Sbrinz è un formaggio a pasta extra-dura, a base di latte intero crudo, con un tenore di 45% di grasso sulla sostanza secca.
- Lo Sbrinz DOP è prodotto in 25 caseifici di valle e di montagna (8 sono caseifici d'alpe e 2 sono bio).
- Fasi di produzione: dopo la lavorazione nel tradizionale paiolo di rame e la pressatura nelle fascere, le forme sono lasciate in un bagno di sale per almeno 15 giorni. In seguito trascorrono due settimane in una cantina leggermente riscaldata, dove trasudano parte del liquido, al termine delle quali inizia la stagionatura vera e propria, che dura almeno 18 mesi per le forme destinate ai rotolini e almeno 22 mesi per tutte le altre. Le forme sono messe a stagionare in posizione verticale su assi di abete bianco, e vengono regolarmente spazzolate e rigirate a mano.
- Con l'avanzare della stagionatura, il bouquet dello Sbrinz DOP si fa più aromatico e saporito.
- Una forma di Sbrinz DOP pesa 45 kg. Per produrla occorrono 600 litri di latte crudo.

ORIGINE

- Tutte le fasi di lavorazione avvengono esclusivamente nell'area geografica d'origine, ossia nei cantoni di Lucerna, Nidvaldo e Obvaldo, Zugo e in due regioni del cantone di San Gallo.
- Almeno il 70% delle razioni di foraggio per il bestiame da latte, espresso in sostanza secca, deve essere prodotto direttamente dall'azienda agricola stessa. Si tratta principalmente di erba e di fieno.
- Per la lavorazione del formaggio si usano solo colture di batteri acido-lattici.
- Il latte destinato allo Sbrinz DOP è prodotto esclusivamente nell'area geografica d'origine. Poiché la materia prima percorre brevissime distanze si evita un considerevole impatto ambientale.
- Le mucche che danno il latte per lo Sbrinz DOP, quasi esclusivamente di razza bruna, si nutrono sui rigogliosi e verdeggianti pascoli della Svizzera centrale.
- Le mucche che danno il latte per lo Sbrinz DOP sono nutrite esclusivamente con erba e fieno. Il loro foraggio non contiene alcuna traccia di additivi né di organismi geneticamente modificati. Anche gli insilati (foraggio fermentato) sono vietati.
- Lo Sbrinz DOP non contiene né additivi né lattosio.
- Sbrinz Käse sagl è membro di Slow Food e di BIO SUISSE.

TRADIZIONE

Le radici dello Sbrinz DOP risalgono al XVI secolo. A quel tempo, diversi tipi di formaggio venivano trasportati fino a Brienz e poi da lì a dorso di mulo verso l'Italia. Tra questi, anche il formaggio che a Sud delle Alpi venne poi chiamato «lo sbrinzo» poiché proveniente, appunto, da Brienz.



LA VIA DELLO SBRINZ E LA FESTA DEI MULATTIERI

Ogni anno a fine agosto si tiene nella Svizzera centrale la festa dei mulattieri. Un grande momento è quando la carovana si forma e si mette finalmente in marcia, con la sua ventina di muli, i loro mulattieri e una cinquantina di escursionisti pronti per un trekking di 7 giorni attraverso le Alpi, che terminerà a Domodossola. La festa attira un folto pubblico ogni anno, con la sua atmosfera di altri tempi, le variegate bancarelle del mercato locale e le vivaci note di musica popolare – senza dimenticare gli asini e i muli, che suscitano sempre molta simpatia.

IL MARCHIO DOP

- DOP = denominazione di origine protetta (sul logo figura la sigla francese, ossia Appellation d'origine protégée: www.aop-igp.ch)
- I formaggi che portano il marchio AOP (=DOP) sono prodotti regionali autentici, di primissima qualità e con una lunghissima tradizione.
- Da aprile 2022, Sbrinz AOP è stato Protetto per 20 anni.
- I produttori di Sbrinz DOP devono rispettare un capitolato d'oneri molto rigoroso.
- Esperti del ramo, laboratori, servizi di certificazione e chimici cantonali eseguono ispezioni regolari, che comprendono anche controlli organolettici.

LA CANTINA DI STAGIONATURA DI ST. KARLI A LUCERNA

- Questa cantina di stagionatura, che si trova nel cuore della città di Lucerna, fu costruita nel 1926.
- Può contenere fino a 60'000 forme di formaggio.
- La cantina di St. Karli propone visite guidate, su iscrizione ([annunciarsi a anmeldung@sbrinz.ch](mailto:anmeldung@sbrinz.ch)).

SORPRENDENTEMENTE MULTIFORME



BOCCONCINI DI SBRINZ DOP

Lo Sbrinz DOP, come ogni formaggio extra-duro che si rispetti, non va affettato, bensì spezzato con l'apposito punteruolo. Appare così la sua stupenda struttura interna, che ne prova anche la perfetta maturità. I bocconcini che si trovano in commercio già pronti provengono da forme stagionate da 22 a 30 mesi. Nel caso dello Sbrinz d'alpe DOP, la stagionatura può anche durare fino a 36 mesi.

Un'idea per l'aperitivo: bocconcini di Sbrinz DOP conditi con qualche goccia di aceto balsamico invecchiato oppure presentato con un po' di mostarda ai fichi o alle pere. Sorprendente e riuscitissimo. E perché non proporre agli ospiti qualche bocconcino di Sbrinz DOP come dessert?

ROTOLINI DI SBRINZ DOP

Dopo una stagionatura che dura tra 18 e 20 mesi, lo Sbrinz DOP è perfetto per essere affettato a rotolini sottilissimi. Sono facili da preparare in casa con un semplice sbuccia-patate o con un'affettatrice da Sbrinz, ma si trovano anche in commercio già pronti. I rotolini di Sbrinz DOP possono ad esempio essere farciti con un po' di formaggio fresco alle erbe. Oppure si possono preparare in carpaccio, accompagnandoli con spicchi di pera, foglioline di rucola e qualche fettina di Mostbröckli appenzellese IGP. Ma anche semplicemente così, da soli e al naturale, i rotolini di Sbrinz DOP sono sempre una delizia per tutti.

SBRINZ DOP GRATTUGIATO

Per dare un tocco in più a un piatto di pasta o di risotto oppure a un gratin dorato a puntino: lo Sbrinz DOP grattugiato può essere utilizzato in cento modi e il suo bouquet aromatico riuscirà sempre ad armonizzarsi in modo sorprendente con gli altri ingredienti. Perché non provare le «praline di Sbrinz» fatte in casa? Sono semplicissime: basta immergere pezzettini di Sbrinz DOP in un po' di mostarda di fichi o di pere, passarli nello Sbrinz DOP grattugiato e lasciarli asciugare. Vanno poi posati in un setaccio per scuoterli e recuperare il formaggio grattugiato di troppo.

SBRINZ DOP PORZIONE

La gamma culinaria di questa versione di Sbrinz DOP è quasi illimitata. Il suo bouquet aromatico porterà sempre ai piatti qualcosa di nuovo. Inoltre, la porzione può anche essere grattugiata con facilità.