

EDIZIONE SPECIALE
OTTOBRE 2024

GUIDA AL FOODPAIRING VINUM

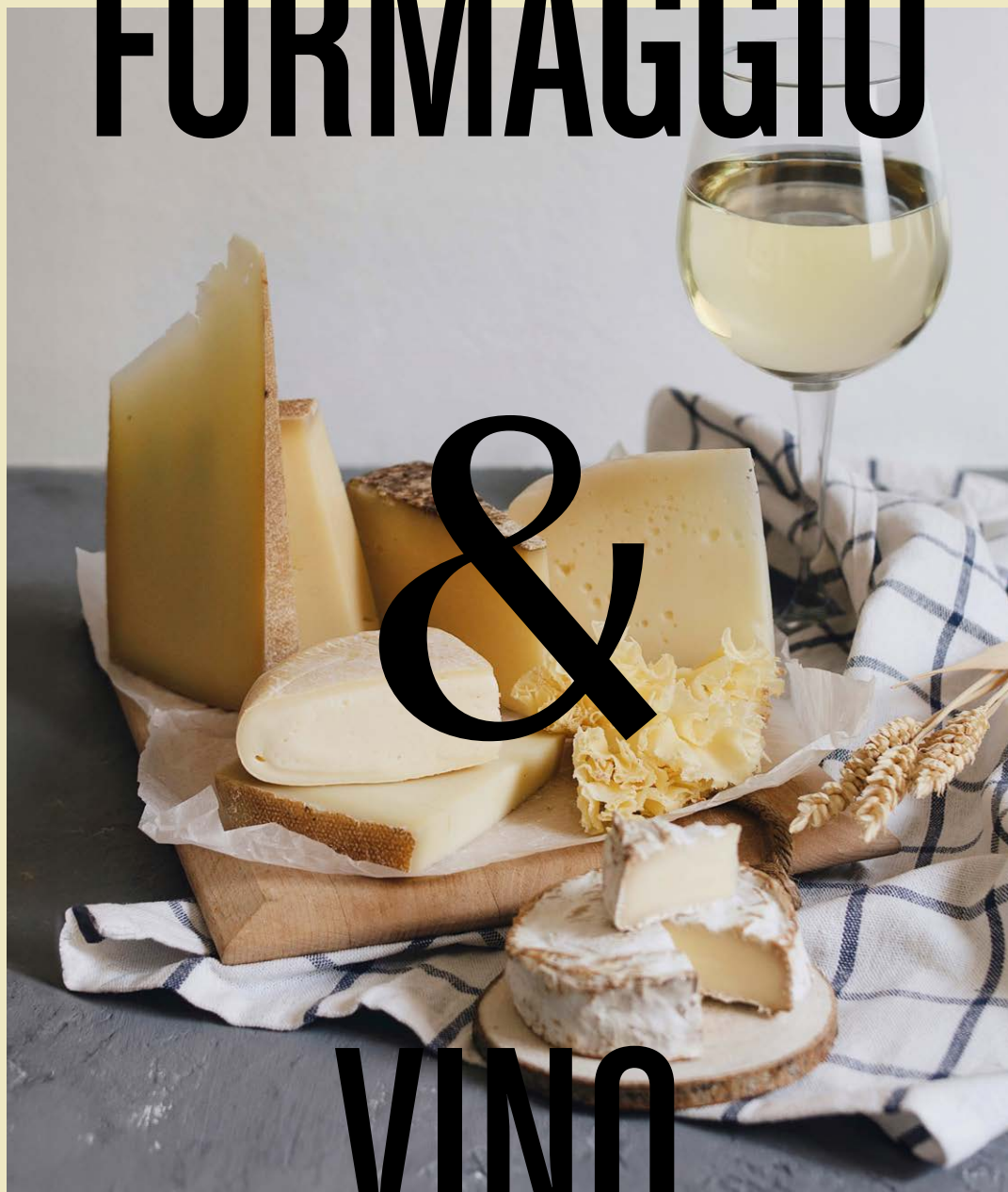
WWW.VINUM.EU
7,50 CHF

FORMAGGIO

&

VINO

Vinum
LA RIVISTA PER LA CULTURA DEL VINO





Un'autentica esperienza per il palato

Scoprite una selezione di esperienze dal sapore locale per immergervi nella quotidianità del mondo rurale ticinese e gustare i prodotti della regione. [ticino.ch/agriesperienze](https://www.ticino.ch/agriesperienze).



TICINO A TE
nostrano e genuino



TICINO 
piccoli momenti
grandi emozioni

Editoriale



«Gli Swiss Cheese Awards:
convivialità ed eccellenza
si incontrano a Lugano
dal 4 al 6 ottobre 2024»

Un momento di condivisione in un'atmosfera di festa

Nel prossimo autunno 2024, gli Swiss Cheese Awards approderanno in Ticino e con estrema gioia, quest'anno, assoceranno alla loro celebrazioni i vini svizzeri, in particolare quelli ticinesi. Quasi mille formaggi si contendono il premio di miglior formaggio svizzero! Ognuno di loro saprà esaltare gli eccellenti vini delle nostre colline. Provare per credere! Date un'occhiata ad alcune degli abbinamenti proposti nelle prossime pagine e, dal 4 al 6 ottobre, venite a Lugano per condividere un momento di festa con protagonisti questi due prodotti d'eccellenza dei nostri territori. La Festa d'Autunno sarà il palcoscenico sul quale i produttori di formaggio svizzeri presenteranno i loro prodotti premiati. Un'occasione imperdibile per scoprire i migliori formaggi svizzeri!

Vi aspettiamo!

Martin Spahr, CMO, Switzerland Cheese Marketing

Indice

04-23

Formaggi e vini

Ricette e abbinamenti per
16 imperdibili formaggi svizzeri

24-25

Swiss Cheese Awards

La più grande competizione del
settore caseario svizzero avrà
luogo questo autunno in Ticino

26-29

Vini del Ticino

Non smettono mai di stupirci!

30-37

Enoturismo in Ticino

Gli Swiss Cheese Awards:
un'occasione per (ri)scoprire
la Svizzera italiana

38

Intervista

Enrico Rezzonico, della Fattoria
del Faggio, vicino Lugano



L'edizione speciale di VINUM «VINUM Praxis, Wein & Käse 2024» è un supplemento speciale di VINUM, la rivista europea del vino, ISSN 1663-2567, pubblicata in collaborazione con Switzerland Cheese Marketing, l'Agenzia Turistica Ticinese e Ticinowine. © Ottobre 2024

EDITORE
Roland Köhler

CURATORE / CASA EDITRICE
Intervinum AG, Thurgauerstr. 66,
CH-8050 Zurigo
Tel. +41 (0)44 268 52 40
info@vinum.ch, www.vinum.eu
Nicola Montemarano, Direzione
Raffaella Köhler, Responsabile Marke-
ting lettori, Maya Wyss, Martin Bösch,
Marketing lettori Laura Colacicco,
Evelyne Oberholzer,
Marketing online

REDAZIONE
Redazione VINUM, CH-8050 Zürich
redaktion@vinum.ch
Anick Goumaz, Testi
Inès C. De Boel, Capo servizio

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE
Grafica e impaginazione: Jota Ziogas,
Philippe Rérat, Cyril Rutishauser
Immagine di copertina:
gettyimages / Daria Buharina
Revisione editoriale: Anne Fries |
Revisione editoriale e traduzioni,
D-Düsseldorf Traduzione: Hancock
Hutton, Bordeaux
Gestione della produzione e della
distribuzione:
Martin Kaufmann, Tel. +41 41 783 27 60
produktion@vinum.ch

SERVIZIO LETTORI
Creative Media GmbH
Schützenstr. 119

CH-8902 Urdorf
Tel. +41 (0)43 322 60 87
Fax: +41 (0)43 322 60 61
vinum@c-media.ch

© Tutti i diritti d'autore e di pubblica-
zione su questa opera o parti di essa
sono riservati. Qualsiasi utilizzo o
sfruttamento, come la ristampa, la
riproduzione, la microfilmatura,
l'archiviazione e l'uso su supporti ottici
ed elettronici, richiede il consenso
scritto dell'editore. Tutti i contenuti
sono stati accuratamente controllati.
Tuttavia, gli autori, la redazione e
l'editore non si assumono alcuna
responsabilità per la loro accuratezza.

Tutti orgogliosi della qualità dei nostri prodotti

Formaggio svizzero, 100% naturale,
100% locale

Il consumo di formaggio svizzero è un'esperienza gustativa impareggiabile, salutare e capace di incoraggiare una filiera rispettosa delle nostre risorse. Il rispetto per l'animale, infatti, è un fattore indispensabile per la produzione di latte e formaggio di qualità. Per garantire la sua identità naturale, il settore si attiene a una severa politica in merito all'aggiunta di additivi. Tesoro locale, il formaggio svizzero è un esempio di sviluppo sostenibile attraverso filiere ultracorte.

La qualità dei formaggi svizzeri è riconosciuta sia in patria che all'estero. Ovunque si trovino nel nostro Paese, i casari sono alla costante ricerca del perfetto equilibrio tra sapori, aromi e texture. Ecco perché il loro know-how è così importante. Ma i buoni prodotti richiedono sempre le migliori materie prime. Il rispetto della natura e degli animali non è solo un argomento di marketing per le nostre artigiane e per i nostri artigiani. Per ottenere il miglior latte, bisogna avere a cuore le proprie mucche. Solo vacche in buona salute e allevate nel rispetto della loro specie producono latte di qualità.

Un prodotto 100% naturale

I consumatori di formaggio svizzero sono alla ricerca di un autentico piacere per il palato, nella certezza di mangiare un prodotto sano e salutare. Ecco perché, il settore rinuncia volontariamente ad additivi come coloranti e conservanti

artificiali, anche se autorizzati. Questa decisione è stata formalizzata nel 2002 con la ratifica di un codice deontologico. In questo modo il formaggio svizzero si differenzia nettamente dai prodotti importati.

Un perfetto esempio di sviluppo sostenibile

Lo sviluppo sostenibile non deve concentrarsi solo sull'ecologia e sul rispetto della natura. Altri due pilastri, troppo spesso dimenticati, sono la sostenibilità economica e i valori sociali. Prodotto principalmente nei caseifici dei paesini del luogo con metodi di lavorazione tradizionali, il formaggio svizzero segue tutti i principi dello sviluppo sostenibile. La prossimità tra tutte le fasi del processo produttivo consente di risparmiare risorse, mentre le radici locali mantengono vive le tradizioni e generano posti di lavoro in molte zone del Paese.

197 258 tonnlate

Produzione totale di formaggio svizzero

73 494 tonnellate

37,3 % (della produzione totale)

Esportazioni di formaggio svizzero

44,1 %

della produzione
lattiera svizzera
viene trasformata
in formaggio

2023

Facts & Figures

Oltre 700

specialità di
formaggio prodotte
in Svizzera

22,7 kg

di formaggio consumato
pro capite in Svizzera

12 formaggi DOP

a Denominazione d'Origine
Protetta

16 Formaggi svizzeri

& i vini per accompagnarli





Il formaggio di capra fresco & l'insalata alle erbe



Come una nuvola nel piatto

Con la sua consistenza leggera come una nuvola, il formaggio di capra fresco scompare dal piatto con la stessa rapidità con cui ci è arrivato. Da gustare con un'insalata o qualche fetta di melone, ad esempio. Nessun senso di colpa: è pieno d'acqua. È quasi possibile affermare che è dietetico! A differenza dei formaggi duri e semiduri, i formaggi di capra freschi non sono pressati. Questo spiega la differenza. Un altro vantaggio è che subiscono un ciclo di produzione molto breve, circa una settimana. E sinceramente, queste caprette che ci offrono generosamente il loro latte non sono irresistibili?!



La ricetta

QR-Code
scanner



In breve

Formaggio fresco +++ Prodotto con latte di capra +++ Stagionato fino a tre settimane +++ Aromatico, delicato, sapido, lattico, fresco +++ Prodotto tutto l'anno

Abbinamento cibo-vino



Ticino DOC
Montalbano Bianco 2023
Cantina Mendrisio
cantinamendrisio.ch



Vully DOC
Fribourg Traminer 2023
Château de Praz
chateaudepraz.ch

Il Formaggio d'Alpe Ticinese DOP & la smeazza



Un gioiello della regione alpina ticinese

Come altri formaggi svizzeri, il Formaggio d'Alpe Ticinese DOP è una vera espressione del terroir che lo produce. Questa prelibatezza si ottiene dal latte di vacche e capre che pascolano tranquillamente tra i 1500 e i 2400 metri di altitudine, nutrendosi di una cinquantina di piante e fiori di montagna. Una materia prima totalmente naturale che conferisce a questo formaggio, conosciuto fin dal Medioevo, tutto il suo carattere. Fiore all'occhiello delle Alpi ticinesi, si sposa perfettamente con la famosa smeazza, una deliziosa e tipica torta salata svizzero-italiana con verdure, foglie e fiori di borragine. Buon appetito! formaggio-alpe-ticino.ch



Foto: reso disponibile

La ricetta

QR-Code
scanner



In breve

Formaggio a pasta semidura +++
Stagionato per almeno due mesi +++
A seconda del grado di maturazione,
da friabile a piuttosto fondente, da
dolce a piuttosto intenso +++ Prodotto
da maggio a ottobre

Abbinamento cibo-vino



Ticino DOC
Il Murchi Bianco 2023
(Johanniter)
Cantina Moncuchetto, Lugano
moncuchetto.ch



Zürichsee AOC
Riesling-Sylvaner 2023
Schwarzenbach Weinbau, Meilen
schwarzenbach-weinbau.ch

Il formaggio di pecora & la piccata



Meglio del pecorino e della feta

Il pecorino è senza dubbio il formaggio di pecora più conosciuto al mondo (insieme ad alcuni tipi di feta greca). Duro, viene utilizzato allo stesso modo del parmigiano, anche se è più aromatico e intenso in sapore. I formaggi di latte di pecora sono più rari in Svizzera, ma i ticinesi sanno trarre ispirazione dai loro vicini e ci offrono varietà deliziose. La loro pasta è morbida ed elastica e presenta dei forellini. Sono profumati, con note acidule ed erbacee. Questi formaggi a pasta semidura sono prodotti con latte trattato termicamente e stagionati in cantine fresche con un'umidità relativamente elevata.



La ricetta

QR-Code
scanner



In breve

Formaggio a pasta semidura o molle

+++ Prodotto con latte di pecora +++

Stagionato da una settimana a diversi mesi, a seconda della consistenza

desiderata +++ Prodotto tutto l'anno

Abbinamento cibo-vino



Ticino DOC

**SanZeno Riserva Fondatore
2020**

Tamborini Carlo, Lamone
tamborinivini.ch



Genève DOC

Esprit de Genève 2022

Domaine de la Vigne Blanche,
Cologny, lavigneblanche.ch

La Raclette du Valais DOP

& le arancine



Un vero e proprio gene del DNA vallesano!
La raclette è per il Vallese quello che il Merlot è per il Ticino: più che un prodotto locale, è un vero e proprio gene nel suo DNA. Il paragone con il vino non si ferma qui. Osiamo addirittura parlare di «terroir» tanto è affascinante vedere le variazioni da un alpeggio all'altro. Senza contare l'evoluzione di stagione in stagione. Per degustarla per come si deve, gli appassionati si ritrovano al ristorante Château de Villa, a Sierre. Insomma, la Raclette du Valais DOP è semplicemente straordinaria. Una volta fusa e guarnita con patate, è un piatto rinomato per la sua convivialità ben oltre i nostri confini.
raclette-du-valais.ch



La ricetta

QR-Code
scanner



In breve

Formaggio a pasta semidura +++
Stagionato per almeno tre mesi
+++ Ideale per essere fuso, spesso
vellutato e con aromi vegetali +++
Prodotto tutto l'anno

Abbinamento cibo-vino



Ticino IGT
Rosato di Bondola 2022
Azienda Mondò, Sementina
aziendaモンド.ch



Valais DOC
Hermitage Grand Cru
Domaine du Mont d'Or, Sion
montdor.ch

La Tomme Vaudoise

& i naan



Tutti amano la tomme

La Tomme Vaudoise è il formaggio svizzero a pasta molle per eccellenza. I caseifici di tutto il Canton Vaud ne hanno fatto una tradizione, ma sembra che sia nato nella Valle di Joux. Malgrado le richieste di farla rientrare nella grande famiglia delle DOP svizzere, per il momento, si accontenta senza sforzi di restare libera da ogni costrizione. Può permettersi mille fantasticherie, essere aromatizzata all'aglio orsino, al pepe, al tartufo e spesso al cumino. Le spezie si sposano benissimo con questo formaggio: per questo vi proponiamo una ricetta audace proveniente dall'India che non abbiamo esitato a personalizzare con un tocco svizzero.



Das Rezept

QR-Code
scanner



In breve

Formaggio a pasta molle +++ Stagionato tra 1 e 2 settimane +++ Aromi di latte fresco o di cagliata fresca, cremoso, con morbidezza cangiante a seconda della maturazione +++ Circa 100 g per forma +++ Prodotto tutto l'anno

Abbinamento cibo-vino



Ticino AOC
Chardonnay 2023
Vini Rovio Ronco, Rovio
vinirovio.ch



Lavaux AOC
Chasselas Treize-Vents 2023
Cave l'Abbatiale, Payerne
cavelabbatiale.ch

Il Gruyère DOP

& il pollo alla cacciatora con polenta



Il know-how del formaggio svizzero dal 1115

Se c'è un prodotto che rappresenta l'esperienza casearia svizzera in tutto il mondo, è il Gruyère DOP! Non c'è da stupirsi: nessun formaggio svizzero è tanto esportato. Come suggerisce il nome, nasce nel cuore delle Prealpi di Friburgo, nel 1115. Oggi, il Gruyère DOP viene prodotto nei cantoni Friburgo, Vaud, Neuchâtel, e Giura nella parte francofona del Canton Berna. Si distingue tra Gruyère DOP, maturato da sei a nove mesi o da dieci a 24 mesi, e il Gruyère d'Alpage DOP. I Gruyère più stagionati "scrocchiano" sotto i denti. Nonostante la credenza popolare, non si tratta di granelli di sale, ma di tiro-sina, un aminoacido presente nel latte. gruyere.com



La ricetta

QR-Code
scanner



In breve

Formaggio a pasta dura +++ Stagionato da 6 a 24 mesi +++ Pasta fine e cremosa, con aromi freschi che evolvono verso una maggiore complessità +++ Prodotto tutto l'anno

Abbinamento cibo-vino



Ticino DOC
Selezione d'Ottobre Merlot 2021
Matasci Vini, Tenero
matasci-vini.ch



Dézaley Grand Cru AOC
La Borne Dézaley Grand Cru 2021
Maison Testuz, Dézaley
testuz.ch

Il Vacherin fribourgeois DOP

& il risotto alle patate dolci



Intenso e vellutato: un alleato straordinario del gusto e delle vostre prodezze culinarie!

Per i friburghesi, scegliere tra il Gruyère DOP e il Vacherin fribourgeois DOP è come scegliere tra il proprio padre e la propria madre. Forse è per questo che è stata creata la fonduta mista? Così non fanno ingelosire nessuno! Generalmente più intenso della maggior parte dei formaggi svizzeri, il Vacherin fribourgeois DOP dà anche prova di dolcezza, grazie alla sua texture vellutata. Questo gli apre un nuovo campo di gioco gastronomico. Lungi dall'essere limitato alla fonduta, è diventato un alleato di cuochi provetti e grandi chef, molti dei quali ne hanno già tessuto le lodi. vacherin-fribourgeois-aop.ch



La ricetta

QR-Code
scanner



In breve

Formaggio a pasta semidura +++
Stagionato da 9 a 24 settimane +++
Ricca palette aromatica a seconda della stagionatura +++ In forme da 6 a 10 chili +++ Prodotto tutto l'anno

Abbinamento cibo-vino



Ticino DOC
Vigna dell'Aspide 2023
Azienda Vitivinicola Pelossi & Co,
Pazzallo
s.pelossi@gmail.com



Zürich DOC
Rauschling 2023
Nadine Saxer, Neftenbach
nadinesaxer.ch

La mozzarella di bufala & il cheezy-tree



Latte ricco di virtù per un formaggio squisito

La mozzarella fa immediatamente pensare all'Italia. E la mozzarella di bufala, ancora di più. Ma sapevate che se ne producono anche in Svizzera? Le nostre mucche devono aver spalancato gli occhi quando hanno visto arrivare le loro cugine bufale... Eppure, con il loro latte si preparano squisite mozzarelle. È due volte più ricco di acidi grassi, il che rende il prodotto più cremoso, ma contiene anche più proteine, ferro, vitamina A, zinco e calcio. Incredibile! Fortissime le bufale! Le persone con intolleranza al lattosio tollerano meglio il latte di bufala rispetto al latte vaccino.

In breve

Formaggio fresco +++ Prodotto con latte di bufala o vaccino +++ Senza caglio animale +++ Morbido e delicato +++ Da 150 g a 2,5 kg per mozzarella +++ Prodotto tutto l'anno

Abbinamento cibo-vino



**Ticino DOC
Chardonnay 2022**

Cantina Silbernagl, Brusata di Novazzano
silbernagl.ch



**Lac de Bienne AOC
Just Pinot Gris 2023**

Silou Wines Tschanz, Alfermée
silou-wines.ch

La ricetta

QR-Code
scanner



Il Bleuchâtel & i funghi champignon



Il primo formaggio erborinato della Svizzera

Finò alla creazione del Bleuchâtel da parte di Didier Germain, proprietario del caseificio Les Martel, gli amanti dei formaggi erborinati si trovavano costantemente di fronte a un dilemma: mangiare locale o assecondare la voglia di Roquefort francese e Stilton inglese. Ormai, grazie al Bleuchâtel non devono più scegliere! Da allora Didier è stato emulato dai suoi colleghi casari. Chi lo trova troppo forte dovrebbe comunque provare ad aggiungerne un po' a salse o stufati. La sua armonia tra consistenza cremosa e sapore intenso rende le ricette ancora più deliziose. fromagerie-les-martel.ch



La ricetta

QR-Code
scanner



In breve

Formaggio erborinato a pasta semidura +++ Stagionato da quattro a sei settimane +++ Sapore ricco e corposo, cremoso +++ Prodotto tutto l'anno

Abbinamento cibo-vino



Ticino DOC
Sileggi Merlot di Losone 2022
Vini & Distillati Angelo Delea,
Losone
delea.ch



Neuchâtel DOC
Douce Intrigue 2022
Domaine Divernois, Cornaux
domainedivernois.ch

Il Tête de Moine DOP

& l'insalata Caesar



Una tradizione casearia del Giura

A differenza di quasi tutti gli altri formaggi della nostra guida, il nome del Tête de Moine DOP non riflette il suo luogo di origine. Si riferisce forse alla forma della testa del monaco, a quella caricaturale tosatura? O è piuttosto legato ai prelievi che il vescovato riscuoteva dai produttori dell'epoca per il consumo personale dei capi della Chiesa? Qualunque sia la sua leggenda, non ci sono dubbi sull'origine giurassiana del Tête de Moine DOP. Quanto al modo unico di servirlo - delicate rosette tagliate con l'ausilio di una girolle, una sorta di caratteristica grattugia - lo dobbiamo all'ingegnoso micromeccanico Nicolas Crevoisier. tetedemoine.ch



Foto: mäd.

La ricetta

QR-Code
scanner



In breve

Formaggio a pasta semidura +++
Stagionato per almeno tre mesi +++
Presentazione raffinata in delicate
rosette +++ Prodotto tutto l'anno

Abbinamento cibo-vino



Ticino DOC

Stria Bianca 2022

Fratelli Corti, Mendrisio
fratelliscorti.ch



Vin de pays Jura

La Cascata 2022

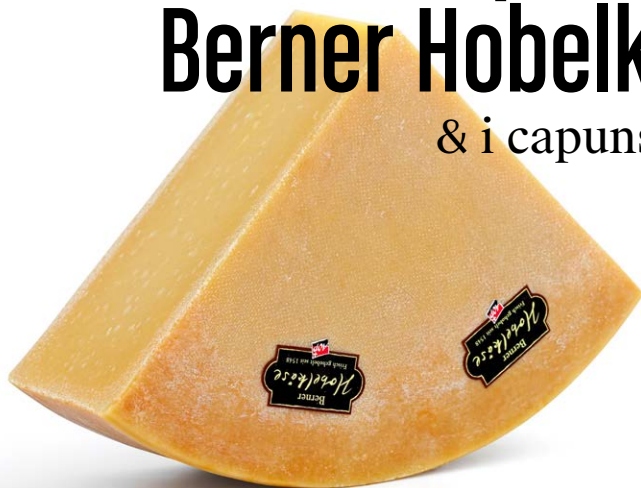
Cave St-Germain Aurèle Morf,
Moutier
cave-st-germain.ch

Il Berner Alpkäse DOP e il Berner Hobelkäse DOP

& i capuns

In breve

Formaggio a pasta dura +++ Prodotto con latte vaccino crudo +++ Stagionato da 4,5 a 12 mesi +++ Gustoso, con sentori di latte e pascolo +++ Prodotto da maggio a settembre



Il meglio dell'alpeggio dal 1872

Si stima che in Svizzera ci siano circa 1300 alpeggi dedicati alla produzione di formaggio. E che formaggi! Pieni di carattere e impregnati del loro terroir, devono soddisfare specifiche molto severe. È il caso del Berner Alpkäse DOP e del Berner Hobelkäse DOP, le cui ricette sono rimaste praticamente invariate dal 1872. Le migliori forme di Berner Alpkäse vengono selezionate per diventare Berner Hobelkäse, affinate in cantina per sei mesi ed essiccate per altri dodici mesi. Questo formaggio viene «piallato» con un utensile dedicato e consumato in sottilissime fette arrotondate. casalp.ch



La ricetta

QR-Code
scanner



Abbinamento cibo-vino



Ticino DOC
Bucaneve Spumante Bianco di Merlot
Cagi Vini Giubiasco
cagivini.ch



Graubunden AOC
Blauburgunder Barrique 2020
Weingut Anjan Boner, Malans
anjanboner.ch

L'Emmentaler DOP

& il rösti



Uno degli ambasciatori della Svizzera all'estero

Quando si parla di formaggi svizzeri all'estero, si cita spesso il Gruyère DOP e... i suoi buchi! Questa eresia è in realtà frutto della confusione tra i due formaggi più venduti oltre la frontiera svizzera. Mentre il Gruyère DOP non ha buchi, l'Emmentaler DOP sì, e questo di certo non impedisce che il 60% della sua produzione sia destinata al mercato internazionale, in particolare all'Italia. Come molti dei nostri formaggi a pasta dura e semidura, questo prodotto è disponibile in una gamma di stagionature che vanno dai quattro mesi, per la versione dolce o classica, ai 36 mesi per l'Emmentaler DOP Extra. emmentaler.ch

In breve

Formaggio a pasta dura +++
Stagionato per almeno quattro mesi
+++ Sapore da dolce a intenso, con aromi vegetali più sottili a seconda della stagionatura +++ Prodotto tutto l'anno

Abbinamento cibo-vino



Ticino DOC
Il Mattiolo Rosa 2023
Valsangiacomo Vini, Mendrisio
valswine.ch



Genève DOC
Romulus Gamay 2023
Domaine du Centaure, Dardagny
domaine-du-centaure.ch



La ricetta

QR-Code
scanner



Lo Sbrinz DOP

& la zucca butternut alla griglia



Il più antico formaggio a pasta extra dura

Lo sapevate? Con i suoi 500 anni, lo Sbrinz DOP è il più antico formaggio a pasta extra dura della Svizzera. È anche l'unico formaggio del nostro Paese che può essere gustato in tre modi: come formaggio da mordere, «piallato» in sottili rotolini o grattugiato. La stagionatura è di almeno 18 mesi, ma ne sono necessari 22 affinché sviluppi tutti i suoi aromi. Durante questo periodo, tutti i sapori si concentrano in un luogo mantenuto a una temperatura costante di 18 gradi. Il risultato? Una vera delizia, in armonia con la dolcezza e la cremosità della zucca butternut. E il vino, è stato utilizzato come mezzo di pagamento per i viticoltori nel XVI secolo. sbrinz.ch



La ricetta

QR-Code
scanner



In breve

Formaggio a pasta extra dura +++

Stagionatura da 18 a 36 mesi +++

Friabile, quasi sabbioso, con sottili aromi di mandorle tostate +++

Prodotto tutto l'anno

Abbinamento cibo-vino



Ticino DOC

Rosaspina Syrah Ticino 2021

Tenuta viticola Ferrari, Capolago
viniferrari.ch



Neuchâtel DOC

**Chardonnay Sélection Sous Bois
2022**

Caves du Château d'Auvernier
chateau-auvernier.ch

L'Appenzeller & i saltimbocca



Una miscela segreta...

Contrariamente a quanto si potrebbe pensare, l'Appenzeller non ha una DOP (Denominazione di Origine Protetta). È una marca, come le altre che popolano i nostri banchi frigo. Tra l'altro, è spesso protagonista di pubblicità accattivanti che sottolineano l'antico gesto di «spazzolare» la sua scorza con una misteriosa salamoia di erbe di montagna. Come molti altri formaggi svizzeri, è disponibile in diverse varianti: Dolce e aromatico (maturato per tre mesi), Gustoso piccante (maturato da quattro a sei mesi), Extra (maturato per almeno sei mesi) e Cremoso (come suggerisce il nome, con l'aggiunta di panna che lo rende gourmet!). appenzeller.ch



La ricetta

QR-Code
scanner



In breve

Formaggio a pasta semidura +++
Stagionato per almeno tre mesi +++
Aromi floreali intensi a seconda della
salamoia utilizzata +++ Prodotto
tutto l'anno

Abbinamento cibo-vino



Ticino DOC
Baïocco 2022
Gialdi Vini, Mendrisio
gialdi.ch



La Côte AOC
Mise à Nu 2023
Domaine du Cotrable,
Villars-sous-Yens
domaineducotrable.ch

Il Tilsiter

& il risotto al pomodoro



Un giramondo dalla filiera ultracorta

Avete mai cercato Tilsit sulla cartina della Svizzera? Lasciate perdere! Perché questa cittadina non si trova nel nostro Paese, ma nell'ex Prussia, dove un casaro svizzero esercitava il suo talento nel XIX secolo. Lasciò Tilsit con una ricetta in tasca, alla quale diede il nome della sua città d'adozione. Nonostante le sue origini giramondo, il Tilsiter beneficia oggi di una filiera ultracorta, tra il Canton Turgovia, il San Gallo e l'Oberland zurighese. Questa prossimità garantisce sì che i circa venti caseifici che lo producono utilizzino sempre latte freschissimo. Una storia romantica per una prelibatezza d'eccezione. tilsiter.ch



La ricetta

QR-Code
scanner



In breve

Formaggio a pasta semidura +++
Stagionato da 10 a 15 settimane +++
Aromi di latte fresco ed erbe appena tagliate +++ In forme da 4 a 4,5 kg

Abbinamento cibo-vino



Ticino DOC
Chardonnay Piccole Gemme
2023
Chiericati Vini, Bellinzona
chiericati.ch



Valais DOC
Petite Arvine de Vétroz 2023
Serge Roh, Vétroz
sergeroh.ch

La Raclette svizzera

& il petto d'anatra in salsa all'arancia



Una tradizione nata insieme al paese...

Secondo gli archivi conservati nei monasteri di Obvaldo e Nidvaldo sembrerebbe che Guglielmo Tell mangiasse la raclette già nel 1291... Leggenda o verità? Si potrebbe addirittura pensare che la Confederazione Svizzera sia nata contemporaneamente a questo piatto a base di formaggio di cui non possiamo più fare a meno. Per essere degna di questo nome, la Raclette svizzera deve essere in grado di sciogliersi mantenendo la sua struttura e il suo sapore perfetto. Un'altra particolarità: è prodotta praticamente ovunque in Svizzera. Per discostarsi un po' dalla ricetta originale, suggeriamo un matrimonio audace con il petto d'anatra all'arancia. Non ve ne pentirete! **raclette-suisse.ch**



La ricetta

QR-Code
scanner



In breve

Formaggio a pasta semidura +++
Stagionato da tre a cinque mesi +++
Formaggio morbido, piuttosto delicato, ideale per essere fuso +++ Prodotto tutto l'anno in tutta la Svizzera

Abbinamento cibo-vino



Ticino IGT
Vino Rosso Marselan 2021
Settemaggio, Monte Carasso
settemaggio.ch



La Côte DOC
Vin Orange Muscat «Bio» 2022
La Cave de La Côte, Tolochenaz
cavedelacote.ch



Swiss Cheese Awards

La più grande competizione
del settore caseario svizzero

Nel 2024, si terrà la 13^a edizione degli Swiss Cheese Awards. Creata nel 2001, durante la più grande competizione del settore caseario svizzero, si sfidano artigiani e artigiane di tutto il Paese. Il loro obiettivo: essere incoronati Swiss Champion. Per il pubblico, è un'occasione per riunirsi e celebrare il nostro artigianato, in una regione che varia da un'edizione all'altra. Quest'anno sarà Lugano ad accogliere migliaia di buongustai dal 4 al 6 ottobre.



Ogni due anni, agli Swiss Cheese Awards tutta l'industria casearia svizzera si mette sull'attenti. Nel 2024, il campionato si svolgerà a Berna il 20 settembre e vedrà l'elezione dei tre Swiss Champion a Lugano, dal 4 al 6 ottobre. Questa finale fa parte di un imperdibile evento in Ticino: la Festa d'Autunno. Oltre ai consueti eventi e stand gastronomici, il pubblico potrà scoprire i vincitori del più grande concorso di formaggi del Paese.

A ogni edizione, entrano in classifica più di 200 formaggi prodotti in tutto il territorio nazionale. Una giuria internazionale li degusta, li

valuta e li elegge. Dall'Appenzeller al Vacherin fribourgeois DOP, dai formaggi di capra alle ricette innovative, fino ai taglieri di formaggi, il concorso si declina in 32 categorie.

Ma il titolo che tutti i produttori di formaggio sognano è, ovviamente, quello di Swiss Champion. Questo riconoscimento esiste solo dal 2006 e finora è stato assegnato a un Mont Vully Bio, a diversi Gruyère DOP e Gruyère d'alpage DOP e a un Vacherin Mont-d'Or. Chi succederà al Gruyère DOP di Marc Delacombaz a Montbovon, Swiss Champion 2022? Ad oggi, ancora, la suspense è altissima...

I favolosi vini ticinesi

La patria del Merlot saprà sempre
come sorprendervi



Con l'80% dei suoi vigneti coltivati a Merlot, il Ticino è il cantone svizzero che meglio ha saputo legare la sua produzione a un vitigno apprezzato e ricercato dai clienti, riuscendo con questa strategia a conquistare gli appassionati con cru di alta qualità. Ma non dimentichiamo l'altro 20%, né la creatività dei viticoltori ticinesi che ci sorprendono sia con il loro vitigno di punta che con altre varietà. Un'audacia che, con ogni probabilità, dovrà essere perpetuata, in questo periodo in cui il settore vinicolo ha bisogno di dar prova di grande adattabilità...

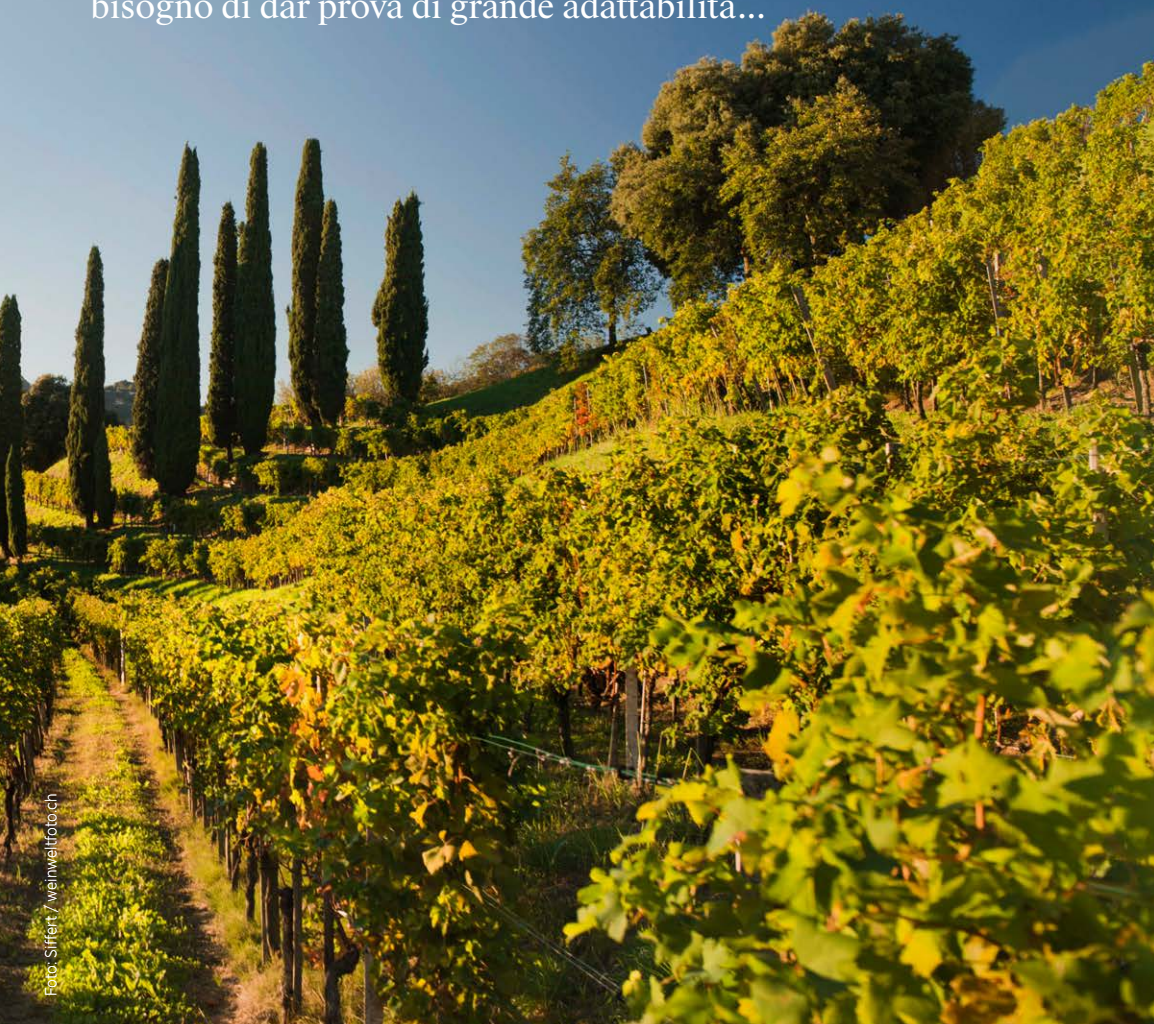


Foto: Siffert / weinweltfoto.ch

Come molte regioni vinicole svizzere, il Ticino ospita la vite da moltissimo tempo... Si pensa che vi si coltivasse l'uva già duemila anni fa. I nostri antenati apprezzavano il vino ticinese come noi oggi? È difficile dirlo... In ogni caso, la loro bevanda a base di uva fermentata non aveva nulla a che vedere da quella tanto amata ai giorni nostri. Sappiamo però con certezza, cosa che spesso sorprende la maggior parte dei consumatori, che allora nel Canton Ticino non si avvistava un solo grappolo di Merlot! Ci sono voluti secoli affinché si verificasse una notevole evoluzione qualitativa e con essa l'arrivo del Merlot. Originario di Bordeaux, questo vitigno è apparso nel cantone nel 1906. Già all'inizio del secolo scorso, i visionari intuirono che si sarebbe adattato molto bene al clima e ai terroir ticinesi. È a loro che dobbiamo alcuni degli attuali migliori vini rossi svizzeri!

Poco ma buono...

Il Merlot si è così ben integrato in Ticino, ed è stato così benevolmente accolto dai nostri clienti, che a volte dimentichiamo che non si tratta di un vitigno autoctono. In un'epoca in cui i prodotti locali e le ricette storiche sono talmente in voga da essere diventati pressoché la norma, parlare di vitigni internazionali è quasi una parolaccia! Eppure, lo Chardonnay fa meraviglie nei Grigioni, il Pinot Nero fiorisce in molte regioni svizzere e il Merlot è la star del Ticino. Meglio di qualsiasi altro vigneto del Paese, il Cantone italofono è stato in grado di concentrarsi su una varietà, molto conosciuta e apprezzata dal pubblico di addomesticarla e dominarla alla perfezione. Poco ma buono!

Spazio all'immaginazione!

Che gli ampelografi in erba stiano tranquilli: in Ticino troveranno pane per i loro denti. Le varietà autoctone, guidate dalla Bondola, stanno riguadagnando terreno. Altre varietà più note, come lo Chardonnay e il Sauvignon Blanc, assicurano la produzione di vini bianchi di cui si conosce ogni segreto. E la fantasia delle viticoltrici e dei viticoltori ticinesi non si ferma qui... Decenni dopo l'avvento del Merlot Bianco (come suggerisce il nome, un Blanc de Noirs a base di Merlot), il cantone sta vedendo emergere la moda dei vini effervescenti, naturali, arancioni, Pét Nat (naturalmente frizzante) e così via. Insomma, come ovunque, i viticoltori ticinesi si danno da fare per sorprendere i loro clienti.

Oggi... e domani?

Come appare oggi il vigneto ticinese e come sarà domani? A differenza delle grandi regioni europee, che a volte sembrano quasi ostacolate dalle loro dimensioni, i piccoli vigneti come quelli del Canton Ticino hanno il vantaggio di essere agili e dinamici. In tutto il mondo, è in corso la riflessione sulle conseguenze del cambiamento climatico. Anche in Ticino, evidentemente. Forse anche di più che in altre zone, visto che la regione più soleggiata e allo stesso tempo più piovosa della Svizzera subisce tutti gli scossoni del cambiamento climatico. Una situazione drammatica, soprattutto per le tenute che producono in biologico. Dove cercare le soluzioni? Nelle tecniche di viticoltura o nella scelta dei vitigni? L'intero settore si sta ponendo questa domanda. Ma possiamo essere abbastanza certi che il Ticino sarà sempre la patria del Merlot, malgrado vi sia la possibilità che si apra anche un po' ad altro.



I VIGNETI TICINESI IN BREVE

Con **1181 ettari** (l'8% della superficie nazionale), il vigneto ticinese è il quinto più grande a livello nazionale, dopo quello del Canton Vallese, del Canton Vaud, della Svizzera tedesca e di Ginevra +++ È l'unico vigneto svizzero sul **versante meridionale delle Alpi** +++ Il **Merlot rappresenta quasi l'80%** dei vitigni ticinesi, il 30% dei quali viene vinificato in bianco +++ Il Ticino conta quasi **2600 produttori di vino** +++ Il Monte Ceneri segna il confine tra due regioni viticole ticinesi nettamente diverse: **sottoceneri e sopraceneri**





Il cantone ospite degli Swiss
Cheese Awards si presenta

Il Ticino festeggia la vita!

Il Ticino non ha aspettato gli Swiss Cheese Awards per celebrare i suoi produttori e tutte le prelibatezze che la Svizzera intera gli invidia. Ma di certo, la grande festa del formaggio svizzero sarà un'ulteriore occasione per (ri)scoprire tutte le ricchezze della regione. Lungo itinerari sportivi, nei ristoranti, direttamente presso le famiglie produttrici o, ancora, in occasione del gran numero di eventi organizzati, appassionati e buongustai potranno approfittare degli splendidi tesori offerti dalla natura ticinese. Segui la guida!



Gli italiani sono i campioni mondiali dell'agriturismo. Tutti gli appassionati di viaggi gastronomici ne hanno già vissuto l'esperienza. Convivialità latina, in un contesto a misura d'uomo, lontano dai grandi assi turistici che snaturano gli incontri, il Ticino è diventato una vera e propria perla delle esperienze a contatto con i produttori. Sotto il nome di Agriesperienze, Ticino Turismo ha selezionato decine di attività che entusiasmano i più golosi. Preparare il pane, raccogliere piante edibili, degustare i vini ticinesi sono solo alcuni esempi di imperdibili avventure gastronomiche.

E a proposito di avventure, ci viene spontaneo pensare al Food & Wine Tour. Più che un tour di degustazioni, è un menù itinerante attraverso i centri storici di Lugano, Locarno, Bellinzona e Mendrisio. I visitatori personalizzano il loro tour nel dettaglio: scelgono, come da un menù, la lingua della visita guidata, il numero di partecipanti e persino le preferenze alimentari. Non mancano gli eventi per chi vuole vivere un'atmosfera di festa in onore delle cose belle della vita e in comunione con la gente del Ticino! In pole position, naturalmente, gli Swiss Cheese Awards, ma anche feste autunnali e dagli eventi periodici come i mercati locali. Le specialità ticinesi sono sempre le protagoniste nelle aziende agricole in cui vengono prodotte, nei centri storici e in occasione degli eventi organizzati. Formaggi d'alpeggio, salumi, torta di pane e, va da sé, il magnifico Merlot e altri deliziosi vini possono essere gustati nei numerosi grotti del cantone.

www.ticino.ch/autunno

Bellinzona e Nord Ticino

Le numerose attrazioni della capitale
e dei suoi dintorni



Il Bellinzonese, la Valle di Blenio, il distretto di Leventina, Biasca e la Riviera sapranno come coccolare gli appassionati di natura e di cibo.

Seconda città del Ticino dopo Lugano e capitale del Cantone, Bellinzona è conosciuta in tutto il mondo per i suoi tre castelli, patrimonio mondiale dell'UNESCO: Castelgrande, Montebello e Sasso Corbaro. Da tutta la Svizzera, e non solo, accorrono a Bellinzona per partecipare al famoso mercato del sabato

che, in primavera, si tiene anche il mercoledì, mentre in autunno, per due domeniche di ottobre.

Vicino al Bellinzonese, anche la Valle di Blenio, il distretto di Leventina, Biasca e il distretto di Riviera offrono numerose attrazioni per gli appassionati di natura e cibo.

DA NON PERDERE

Bike & Cook Bellinzona

Che gioia poter assaggiare un autentico risotto ticinese! Ma il piacere è ancora più grande quando si è riusciti a prepararlo da soli e si può gustare con la soddisfazione di un lavoro ben fatto. Ecco la simpatica proposta di Bike & Cook Bellinzona. Partendo dalla stazione, i partecipanti salgono in sella delle loro biciclette elettriche e seguono la guida costeggiando i castelli patrimonio dell'UNESCO, fino a raggiungere il ristorante di uno chef che conosce alla perfezione la famosa ricetta ticinese. Una volta sul posto, il gruppo si mette dietro ai fornelli e ascolta in religioso silenzio le istruzioni del professionista del gusto. Dopo lo sport e il lavoro in cucina, non resta che godersi il risultato dei propri sforzi - e ne vale la pena!

info@bellinzonaevalli.ch

APPUNTAMENTI AUTUNNALI

Festa d'autunno e mercato del formaggio, 12 e 13 ottobre

Subito dopo gli Swiss Cheese Awards di Lugano, gli appassionati di formaggio potranno continuare la festa a Bellinzona! Il formaggio d'alpeggio sarà protagonista di questo fine settimana, soprattutto perché si tratta del primo mercato dopo la celebre «désalpe», la discesa dall'alpeggio, per l'appunto. Anche i vini occupano un posto d'onore. Dopo aver acquistato un bicchiere disegnato da un artista, i partecipanti potranno degustare il vino presso gli stand delle cantine presenti in gran numero. Pane, castagne, miele e altri dolci tipici completeranno il menù. **info@bellinzonaevalli.ch**



Bellinzona e Valli Turismo

Piazza Collegiata 12

6500 Bellinzona

091 825 21 31

bellinzona@bellinzonaevalli.ch

bellinzonaevalli.ch



Mendrisiotto

Infinite attività per il tempo libero
nell'estremo sud della Svizzera

Il Mendrisiotto e Basso Ceresio offrono un gran numero di attività per gli amanti della storia, della natura, del vino e del buon cibo.

Regione più a sud della Svizzera, il Mendrisiotto si trova tra laghi, vigneti e montagne. È vicino al Lago di Lugano, al Monte San Giorgio e al Monte Generoso che offrono alcune delle viste più panoramiche di tutto il Canton Ticino. Il Mendrisiotto e Basso Ceresio hanno già conquistato il cuore degli ap-

passionati di vini e formaggi. Mentre per coloro che desiderano coniugare vacanza enoturistica e visite culturali, il parco archeologico di Tremona è una tappa obbligatoria. Grazie agli occhiali 3D, apparirà da-vanti ai vostri occhi l'antico villaggio di epoca medievale.

DA NON PERDERE

Bike & Wine Mendrisiotto

Il Mendrisiotto offre condizioni perfette per la produzione di vini. I turisti che scelgono il Mendrisotto come destinazione andranno a colpo sicuro e potranno deliziarsi degustando i grandi vini locali. Per immergersi ancora di più in questa tradizione vinicola, l'offerta Bike & Wine combina un bellissimo percorso in bicicletta con la visita di tre cantine. Sarà l'occasione per incontrare i produttori e degustare una decina di vini diversi. Il programma è organizzato dai professionisti di Mendrisotto Terroir e dalle loro guide che accompagnano i partecipanti con grande know-how in un'esperienza coinvolgente. Naturalmente, questi deliziosi nettari saranno affiancati da altrettanto prelibati prodotti locali (prezzo 110.- CHF a persona).

mendrisiottoterroir.ch



APPUNTAMENTI AUTUNNALI

Rassegna Gastronomica Mendrisiotto e Basso Ceresio, dal 1° ottobre al 3 novembre

Nel 2024, questo festival gastronomico festeggia il suo 60° anniversario! Un evento da non perdere che riunisce una quarantina di ristoranti del Mendrisiotto e del Basso Ceresio, offrendo un menù speciale per l'occasione. Tradizione è la parola chiave, i protagonisti dei banchetti saranno, quindi, i bolliti di carne, la cazöla, i cordon bleu, gli usei scapà, le frattaglie, le lumache e l'immancabile selvaggina, un must durante la stagione della caccia. Oltre a queste golosità, se avranno visitato otto ristoranti, i clienti saranno ringraziati con un piccolo omaggio e un bonus fedeltà. rassegna.ch



OTR Mendrisiotto e Basso Ceresio

Stazione FFS

Via Stefano Franscini

6850 Mendrisio

info@mendrisiottoturismo.ch

mendrisiottoturismo.ch



Lugano e la sua regione sanno coniugare il dinamismo di una grande città con la pace e la bellezza del lago e della natura.

La città più grande del Ticino, Lugano, situata in posizione ideale sulle rive di un lago e vicino alle montagne, seduce tutti coloro che non vogliono fare una scelta netta. I visitatori possono godere dei piaceri della città, delle gioie della natura e, della genuina bontà dei prodotti locali. L'offerta Dine Around offrendo la possibilità di

optare per almeno due menù in contesti diversi (città, lago o campagna) a un prezzo molto conveniente. Alcuni ristoranti selezionati del Ticino Gourmet Tour offrono menu con quattro piatti creati appositamente da chef ticinesi.
www.luganoregion.com/vinum

DA NON PERDERE

Taste my Swiss City

In vacanza in una regione con un'immensa offerta gastronomica, avete mai pensato «troppi buoni ristoranti, troppo poco tempo»? L'offerta Taste my Swiss City vi aiuta a risolvere il problema! Alla scoperta di Lugano, della sua zona balneare sul lago e delle sue graziose stradine medievali, godetevi un menù suddiviso in cinque tappe, ognuna in uno dei locali imperdibili della città! L'esperienza ha il vantaggio di portarvi fuori dai sentieri battuti: Tutti sono stati scelti dalla gente del posto che li percepisce come gemme poco conosciute. Il programma comprende: il Grand Café al Porto, il ristorante-pizzeria Bernasconi Gastronomia, i ristoranti La Tinera e Bottegone del vino, nonché la pasticceria-gelateria Vanini 1871. Gironzolate per la città al vostro ritmo tra una sosta gastronomica e l'altra.

luganoregion.com

APPUNTAMENTI AUTUNNALI

Festa d'Autunno, dal 4 al 6 ottobre

Quest'anno, la Festa d'Autunno di Lugano sarà anche lo scenario degli Swiss Cheese Awards! Tra gli stand di un favoloso mercato del formaggio, saranno disponibili alla degustazione i prodotti vincitori del prestigioso concorso. Come ogni anno, la Festa d'Autunno riunisce golosi visitatori che arrivano da vicino e da lontano per ammirare i gruppi folcloristici, partecipare a visite guidate gratuite ma, soprattutto, per scoprire la gastronomia locale e i meravigliosi vini, sia in centro città che nei grotti e nei ristoranti.

luganoeventi.ch



Regione di Lugano

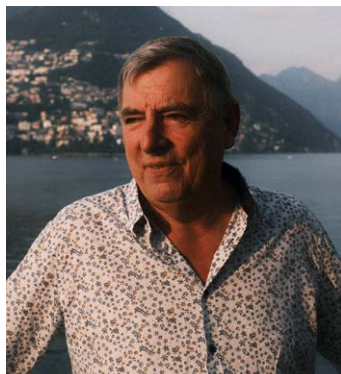
Via Magatti 6

6900 Lugano

info@luganoregion.com

www.luganoregion.com

Intervista a Enrico Rezzonico



Diplomato all'Institut Agricole de Grangeneuve, ex consulente in materia di produzione lattiero casearia, nel 1994, Enrico Rezzonico ha creato la Fattoria del Faggio nei pressi di Lugano. Produce formaggi con il latte delle sue 120 capre. Oggi sono i figli a gestire l'azienda di famiglia: il figlio si occupa della fattoria, la figlia dell'agriturismo.

Ci racconti la storia della Fattoria del Faggio...

Mio padre era un viticoltore, quindi la Fattoria del Faggio non è un'eredità di famiglia. L'ho creata da zero. Alleviamo tra le 120 e le 130 capre per ottenere il latte che utilizziamo per produrre i nostri formaggi. Per i prodotti a base di latte vaccino e ovino, acquistiamo le materie prime.

Ma la sua azienda è ormai a conduzione familiare, giusto?

Io ormai sono in pensione, ma continuo a dare una mano. Mio figlio si occupa degli animali, mia figlia dell'agriturismo. Entrambi hanno inizialmente intrapreso un percorso di studi nel settore commerciale, mia figlia ha frequentato l'École Hôtelière de Lausanne, poi si sono orientati verso l'agricoltura.

In cosa consiste la vostra offerta agrituristica?

Mia figlia propone pasti per gruppi di circa dieci persone, con i nostri formaggi e salumi. Alla fattoria, infatti, alleviamo ancora un centinaio di bovini di razza Angus e un porcile di circa 2000 maiali. Per i gruppi più numerosi, a volte organizziamo aperitivi nella stalla, proprio tra le capre.

La stragrande maggioranza del pubblico associa il formaggio di pecora e di capra al Ticino, ma da dove viene questa tradizione?

Potrebbe esserci un legame con la razza caprina Nera Verzasca, effettivamente originaria del Ticino. Ma la produzione di formaggi di capra e di pecora ticinese non è superiore a quella di altre zone. È probabile che si pensi, sbagliando, che in una regione montagnosa come quella del Ticino si allevino meno mucche.

La vostra gamma comprende una ventina di prodotti, tra cui piccoli formaggi freschi di capra conservati sottolio: qual è la loro storia?

L'idea è nata per crearci un'attività invernale. Adesso, non abbiamo più bisogno di tenerci occupati durante l'inverno, ma continuiamo a farli! Sono stati un successo perché i vasetti possono essere facilmente trasportati, conservati e offerti, ad esempio, in cesti regalo.

Cosa l'ha spinto a partecipare agli Swiss Cheese Awards?

Ho sempre pensato che, se il nostro settore si impegna così alacremente a dar vita a un evento simile, bisogna partecipare.

TICINOWINE

Wines around the region



Da gustare con moderazione

Svizzera. Naturalmente.



SWISS WINE
TICINO

 **Ticinowine**
promozione vitivinicola ticinese

In tempi in cui i prodotti
si assomigliano sempre
di più, **coltiviamo con
passione la diversità.**

Formaggio svizzero vuol dire varietà.
Perché ha dentro di sé la nostra essenza.



SCOPRITE QUI
LA VARIETÀ



Svizzera. Naturalmente.

Il nostro Formaggio Svizzero. 

www.formaggiosvizzero.ch