

[www.mariage-suisse.ch](http://www.mariage-suisse.ch)

*Pane, formaggio e vino  
– uniti nel gusto*



---

## Sommario

<i>La trilogia del gusto</i>	4–5
<i>Pani, formaggi e vini selezionati per voi</i>	6–9
<i>Pane casereccio, Försterkäse e Syrah</i> – genuinità da vedere e da gustare	10–11
<i>Pane alle noci, formaggio molle di capra e Merlot Bianco</i> – elogio della freschezza	12–13
<i>Pane sangallese, Emmentaler e Humagne Rouge</i> – piacere ineffabile	14–15
<i>Pane scuro, Sbrinz e Chardonnay Brut</i> – frizzanti e spumeggianti	16–17
<i>Impasto acido, Tête de Moine e Perdrix Blanche</i> – rotondità e armonia	18–19
<i>Pane di pere, formaggio erborinato e Amigne Mitis</i> – un carnevale di sapori	20–21
<i>Treccia al burro, Tomme e Chardonnay</i> – cremosa armonia	22–23
<i>Pane basilese, formaggio di montagna grigionese e Petite Arvine</i> – un viaggio di piacere attraverso la Svizzera	24–25
<i>Pane di segale vallesano, Kuhfladen di Stans e Blauburgunder</i> – robustezza agrodolce	26–27
<i>Pane alle patate, Gruyère e Sauvignon Blanc</i> – dolce freschezza	28–29
<i>Pane ai semi di girasole, formaggio d'alpe ticinese e Merlot</i> – viva la fantasia	30–31
<i>Pane integrale di frumento, Appenzeller e Cornalin</i> – alle origini della Svizzera	32–33
<i>OFS e ISP</i>	34–35
<i>Sigla editoriale</i>	35

– la trilogia del gusto

*In Svizzera, il pane, il formaggio e il vino nascondono un mondo di sapori pieno di sorprese. Scopritene anche voi la ricchezza e la varietà, ad esempio accostando il pane sangallese, il formaggio Emmental e l'Humagne Rouge del Vallese. Ogni prodotto porta con sé il proprio gusto particolare, legato alla zona di provenienza e al metodo di produzione; ogni prodotto integra e contrasta, smorza ed esalta, in breve arricchisce gli altri.*

*Un team formato da sei esperti – tutti specialisti del gusto – ha selezionato per voi dodici accostamenti particolarmente gradevoli di pane, formaggio e vino, dei veri e propri connubi tenendo conto dell'intera gamma merceologica, dai prodotti di consumo quotidiano fino alle specialità.*

*Questo opuscolo vi presenta le scelte operate dal team di esperti così come verranno proposte per la degustazione in occasione di varie fiere nazionali e di azioni regionali nell'ambito del nostro progetto «Mariage Suisse».*

*Partite con noi alla scoperta di queste dodici unioni svizzere e date libero sfogo alla vostra fantasia creando voi stessi le vostre combinazioni personali. Trovate il miglior compagno per il vostro pane, formaggio o vino preferito e comunicatelo a tutti attraverso il sito Internet [www.mariage-suisse.ch](http://www.mariage-suisse.ch). Immergetevi in un mondo di piacere: il piacere generato dai prodotti svizzeri di qualità in tutta la loro ricchezza.*

*Roland Sahli*

Direttore dell'Organizzazione  
formaggio svizzero OFS

*Hans Wintsch*

Presidente dell'Informazione  
svizzera sul pane ISP

Quali sono le combinazioni di pane, formaggio e vino svizzero più promettenti dal punto di vista del gusto? Un team formato da sei esperti si è posto questa domanda e ha selezionato per voi dodici proposte formate esclusivamente da prodotti nazionali.

**Rolf Beeler**

Mastro casaro, affinatore,  
Nesselbach (AG)

Rolf Beeler rifornisce l'alta gastronomia della Svizzera tedesca e italiana di raffinati formaggi stagionati nelle sue cantine. Il venerdì e il sabato si dedica al contatto diretto con i consumatori partecipando personalmente ai mercati di Lucerna e Wettingen, in Argovia. Ha già collaborato in qualità di esperto alla stesura del libro «Vin et fromage» pubblicato dalla casa editrice Bilanz.

**Yves Dothaux**

Vitivicoltore, L'Arche de  
Noé, Cormondrèche (NE)

Yves Dothaux dirige un'azienda vitivinicola di sua proprietà nel Canton Neuchâtel ed è enologo delle Caves du Prieuré di Cormondrèche. I suoi vini hanno ricevuto numerosi riconoscimenti. Le sue specialità sono i vini dolci da uve Chardonnay Sauvignon e il Perdrix Blanche-Blanc de Noir, un vino bianco ricavato da uve pinot nero. Dothaux trasmette anche agli altri le sue conoscenze tenendo dei corsi di enologia e insegnando viticoltura.

**Leopold Enz**

Chef di cucina, Swiss  
Diamond Hotel Olivella,  
Vico Morcote (TI)

Leopold Enz è uno chef di alta caratura appartenente alla giovane generazione. Grazie a lui, l'Hotel Schwanen di Rapperswil ha ottenuto 15 punti Gault-Millau. All'inizio dell'estate 2002 ha partecipato in qualità di executive chef all'inaugurazione dell'Hilton di Zurigo. In autunno è seguita l'inaugurazione dell'Olivella Swiss Diamond Hotel, in Ticino, dove Enz cura l'altissimo livello qualitativo della cucina.

---

*Christian Jaques*  
Responsabile del Centre  
Professionnel Richemont,  
Pully (VD)

Christian Jaques è panettiere, pasticciere e confettiere. Dirige la scuola professionale Richemont nella Svizzera occidentale, dove è responsabile del programma didattico, oltre a insegnare in prima persona. Jaques è anche consulente tecnico dei panettieri della Svizzera occidentale per quanto concerne la qualità; per il suo impegno in favore del buon pane è stato insignito del titolo di «Chevalier d'honneur du bon pain».

---

*Michel Pittet*  
Mastro casaro, amministratore della Huguenin SA  
Fromages en gros, Villeneuve  
(VD)

Terminati gli studi da casaro, Michel Pittet ha diretto per dodici anni la Laiterie Moderne nel Canton Friburgo. Oggi dirige la Huguenin SA di Villeneuve e rifornisce la Svizzera occidentale di oltre quaranta tipi di formaggio, fra cui il Vacherin friburghese, il Gruyère, il Raclette Combe e il «Tomme de Rougemont Fleurette», un formaggio a crosta fiorita da lui stesso creato nel 1980. Pittet si occupa di degustazioni e collabora a numerosi progetti culinari incentrati sul formaggio.

---

*Françoise Wicki*  
Chef di cucina, Hotel Drei  
Könige am Rhein, Basilea (BS)

Françoise Wicki, «rivelazione dell'anno 2001» di Gault-Millau, è stata la stella della stagione gastronomica 2002. Il suo nome è comparso più volte sulle copertine delle riviste specializzate. Dopo anni di apprendistato, ad esempio a Londra presso Anton Mosimann e a Sagogn, nei Grigioni, presso Hilda Veraguth, ora cura la prestigiosa cucina del «Drei Könige am Rhein» di Basilea.

Il *pane* sprigiona il suo aroma ed è croccante soprattutto quando viene consumato fresco.

Per quanto riguarda il *formaggio*, la maggioranza degli esperti consiglia le varietà stagionate e saporite. Il gusto dei formaggi di latte crudo è autentico, aromatico e ricco.

Il *vino* non deve essere troppo giovane. In genere, per accompagnarsi a formaggi stagionati e pane dal sapore deciso deve essere molto fresco, fruttato e acido.

*Come reperire i prodotti*

Le nostre proposte di connubio fra pane, formaggio e vino contemplan esclusivamente prodotti svizzeri. Pani e formaggi sono reperibili nei negozi di alimentari specializzati (panetterie e formaggiai), in qualche caso anche presso la grande distribuzione. Per quanto riguarda i vini, invece, si tratta spesso di specialità acquistabili in enoteca o direttamente presso i produttori.

*Pane casereccio, Försterkäse e Syrah*

*– genuinità da vedere e da gustare*

*Genuina è la corteccia d'abete del Försterkäse, genuino è l'aroma ligneo del vino, genuino è anche il tradizionale pane casereccio che li accompagna. Tuttavia, i tre prodotti hanno un carattere indipendente che mantengono seppur combinati.*

Chi desidera un gusto ancora più pronunciato può optare per un formaggio di pecora maturo o per un formaggio molle a crosta lavata ben stagionato.

Chi apprezza la frutta può inserire nella combinazione anche la composta di prugne.



Il pane casereccio tradizionale si prepara con l'impasto acido e si fa cuocere nel forno a legna finché non diventa croccante.



Il Försterkäse, tipico del Toggenburgo, è un formaggio molle dal gusto aromatico e deciso. Caratteristici i bei tannini in chiusura e i residui di salamoia tipici dei formaggi a crosta lavata.



Il Syrah rosso del Vallese, che invecchia in botti di quercia, ha colore vivo e bassa acidità. I tannini morbidi ma intensi gli conferiscono un bouquet aromatico e gradevolmente fruttato, con una leggera nota di vaniglia.

*Pane alle noci,  
formaggio molle di capra e Merlot Bianco*

*– elogio della freschezza*

*L'aroma di noci del pane e la nota di legno di quercia del vino si tengono a braccetto, lasciandosi condurre dal tenue sapore del formaggio a base di latte di capra.*

Una goccia d'olio d'oliva sul formaggio conferisce alla freschezza del formaggio una nota calda e rotonda.



L'unione particolare fra la leggerezza dell'impasto e l'aroma tostato e oleoso della frutta secca conferisce al pane alle noci il suo gusto inconfondibile.



Il formaggio molle di capra è particolarmente adatto per chi si accosta ai prodotti caprini per la prima volta: l'aroma particolare derivante dagli acidi grassi – spesso percepito come troppo pungente e quindi riservato ai soli appassionati – nel caso del formaggio molle a



Arriva dal Ticino il raro Merlot Bianco dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. I suoi tratti distintivi sono il corpo ben strutturato, il bouquet elegante e gradevole e le note di legno ben integrate.

crosta fiorita è decisamente mitigato dall'aggiunta di latte vaccino.

*Pane sangallese, Emmental e Humagne Rouge*

*– piacere ineffabile*

*La forma del pane sangallese è caratterizzata da un «naso» pronunciato. I suoi compagni ideali sono il robusto Emmental surchoix e l'impetuoso Humagne Rouge.*

Pere e albicocche secche sono perfette damigelle d'onore.



Chi ama l'abbondanza di mollica e la bontà della crosta rimarrà pienamente soddisfatto dal pane sangallese, che subito dopo la cottura viene reso lucente. Il tipico «naso» richiede grande abilità da parte del fornaio.



Le eventuali gocce d'acqua sotto il mantello scuro – le cosiddette «lacrime di gioia» – o i cristalli bianchi all'interno dei buchi dell'Emmental sono indice di altissima qualità e garanzia di sapore aromatico e intenso.



L'Humagne Rouge, una rarità del Vallese dalla maturazione molto tardiva, dà origine a vini con bassa acidità, decisi e dal gusto insolitamente pieno: forti e selvaggi, aromatici e tonici con aromi di frutti di bosco.



*Pane scuro, Sbrinz e Chardonnay Brut  
– frizzanti e spumeggianti*

*La combinazione ideale per un aperitivo: lo Sbrinz stagionato – a pezzetti o in sottili fette arrotolate – duetta con lo spumeggiante Chardonnay; l'intervento del pane scuro placa gradevolmente la loro irruenza con un tocco di classica sobrietà.*

Sottilissimi rotoli di Etivaz o di formaggio d'alpe bernese sono una valida alternativa.



Il pane scuro è un pane di frumento leggero dalla mollica estremamente appetitosa e dallo squisito gusto di forno. Quanto più è scura la farina, tanto più intenso e deciso è il gusto.



Con l'avanzare della stagionatura, il bouquet dello Sbrinz si fa sempre più fragrante e aromatico. Questo straordinario formaggio a pasta molto dura sviluppa pienamente il suo aroma soltanto



Lo Chardonnay Brut o Blanc de Blancs del Canton Neuchâtel è un vino spumante ideale come aperitivo. Aromatico sulla lingua e pieno sul palato, è leggermente fruttato, delicato e piacevolmente fresco.

dopo due anni. Nel caso dello Sbrinz, è possibile affermare che l'invecchiamento faccia miracoli!

*Impasto acido, Tête de Moine e Perdrix Blanche*

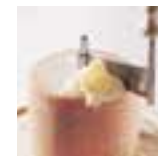
*– rotondità e armonia*

*Un vino di carattere, ma garante di equilibrio, e un formaggio aromatico proveniente dall'arco del Giura presentato a rosette si sposano con il pane prodotto con impasto acido, dando vita a un'unione insolita ma piacevolmente piena e armoniosa.*

Nella Svizzera occidentale, questo vino bianco ottenuto da uve pinot nero è noto con il nome di Federweisser.



Il pane ottenuto con l'impasto acido è vivace e mantiene a lungo l'umidità, il ricco aroma e la freschezza.



Grazie alle rosette ottenute con l'apposito strumento detto Girole, il Tête de Moine è una letizia anche per gli occhi. Dal gusto floreale e speziato, con un leggero sapore di frutta secca, inizialmente compatto sulla lingua, ma poi morbido come burro, questo formaggio mantiene tutte le sue promesse.



Il Perdrix Blanche, prodotto dei vigneti situati intorno al lago di Neuchâtel, rientra fra le specialità vinicole denominate Blanc de Noir. Le uve pinot nero pigiate immediatamente e senza fermentazione danno origine a un vino dall'aroma pieno, deciso e vigoroso.

*Pane di pere,  
formaggio erborinato e Amigne Mitis*

*– un carnevale di sapori*

*L'interazione fra la frutta e le spezie del pane di pere, la robustezza del formaggio erborinato e i toni mielati dell'Amigne dolce riserva al palato un carnevale di sapori.*

Chi predilige note più tenui e meno speziate può sostituire il pane di pere con una brioche.

L'Amigne esiste anche come vino bianco secco, ma in questo caso è da preferire la variante dolce invecchiata in barrique detta Amigne Mitis. Anche il Porto si accompagna splendidamente al formaggio erborinato.



Un sottile strato di pasta e un abbondante ripieno a base di frutta e spezie sono le caratteristiche tipiche del pane di pere grigionese, che è la variante di questo pane speciale a base di frutta più conosciuta in tutta la Svizzera.



Il formaggio erborinato non è più riservato soltanto ai francesi o agli inglesi. Le prime creazioni svizzere nate dall'aggiunta di muffe nobili sono il Thurbiau e il Bleu-Châtel.



L'Amigne Mitis, specialità enologica del Vallese, è un vino dolce elegante, giallo dorato, delicato e a bassa acidità. Possiede un nobile aroma di quercia e convince il palato con la sua pienezza.

A seconda del grado di maturazione, le note di spezie e frutta secca vengono percepite come aromatiche, saporite o addirittura piccanti.

Treccia al burro, Tomme e Chardonnay

– cremosa armonia

*Il formaggio cremoso si accompagna a meraviglia con la morbida treccia; i toni grassi del vino lo valorizzano. Il burro, le uova e la farina finissima della treccia si sciolgono in bocca e completano il gusto trasformandolo in cremosa armonia.*

Particolarmente raccomandato è il Tomme Fleurette di latte crudo prodotto nel Canton Vaud.

Per un connubio ben riuscito è opportuno evitare le varietà di Chardonnay invecchiate in barrique.

La baguette offre un'alternativa più asciutta ma più croccante.



Lo dice il nome stesso: la treccia al burro deve proprio al burro il suo carattere peculiare e la sua freschezza duratura. Altrettanto tipico è il colore bruno-dorato della crosta.



Delicato o saporito a seconda del grado di maturazione, il Tomme, è un formaggio grasso a crosta fiorita. La sua pasta è così cremosa che a volte fuoriesce dopo il taglio.



Lo Chardonnay ginevrino è un vino bianco che si distingue per i delicati aromi esotici di frutta e la personalità armoniosa.

*Pane basilese, formaggio di montagna grigionese e Petite Arvine*

*– un viaggio di piacere attraverso la Svizzera*

*Che ci fa un basilese sui monti dei Grigioni con un vino vallesano? Ovvio: crea una fragrante e piacevole combinazione di crosta infarinata e croccante, formaggio corposo e saporito e vino bianco fresco e vivace.*

Il Petite Arvine esiste sia come vino secco ricavato dalla normale vendemmia, che è la variante consigliata in questo caso, sia come vino dolce Flétrie prodotto con uva lasciata appassire sulla pianta.



Il pane basilese, che presenta un impasto morbido con grossi pori irregolari, deve il suo gusto particolare agli aromi che si sviluppano nella sua crosta infarinata e croccante.



Il formaggio di montagna grigionese è un formaggio di latte crudo a pasta semidura; è corposo e, a seconda del grado di maturazione, può essere più o meno forte e saporito.



Il Petite Arvine vallesano possiede un bouquet fresco e intenso con note di frutta esotica e viole selvatiche; ha un corpo ben strutturato e un retrogusto aromatico e persistente accompagnato da una nota salina.

*Pane di segale vallesano,  
Kuhfladen di Stans e Blauburgunder*

*– robustezza agrodolce*

*Il pane rustico e croccante,  
il formaggio forte e cre-  
moso e il vino rosso pieno  
e fruttato danno origine a  
una riuscita combinazione  
agrodolce caratterizzata  
da una straordinaria  
armonia.*

Il Vacherin Mont d'Or costituisce  
una buona alternativa al  
Kuhfladen, ma essendo un tipico  
formaggio stagionale è reperibile  
soltanto fra ottobre e marzo.



Il pane di segale vallesano  
è nutriente e ha una crosta  
friabile. Il suo particolare  
gusto acidulo e piccante  
deriva dall'impiego di  
impasto acido, che inoltre  
ne prolunga la freschezza.



Il Kuhfladen di Stans è  
un formaggio di latte  
crudo molle e cremoso  
da consumare con il  
cucchiaino, caratterizzato  
dalla nota decisa tipica dei  
formaggi a crosta lavata.



Il Blauburgunder prodotto  
nella zona della «Bündner  
Herrschaft» ha molto corpo  
ed è pieno, intenso e com-  
plesso. Il gusto è rotondo e  
spiccato, con una ricca nota  
fruttata.

*Pane alle patate, Gruyère e Sauvignon Blanc*  
– dolce freschezza

*Il gusto lievemente dolce della patata e il formaggio stagionato, forte e fruttato, formano un'unione dal carattere genuino che merita di essere rinfrescata dal sentore di frutta e dall'acidità del vino bianco.*

In aggiunta è possibile servire burro, miele o mousse di prugne.



La bellezza della crosta e del colore sono il biglietto da visita del pane alle patate. Il suo sapore è delicato e leggermente dolce, è molto digeribile e mantiene a lungo la sua freschezza.



La pasta del formaggio che si produce nei pressi della cittadina friburghese di Gruyère è molle e delicata. Il Gruyère ben stagionato ha un gusto molto spiccato e un aroma forte e fruttato.



Il Sauvignon Blanc prodotto in Argovia è un vino corposo e dalla struttura compatta: caratterizzato dal temperamento e dall'intensità, è famoso per il delizioso bouquet fruttato con la tipica nota di ribes.

*Pane ai semi di girasole,  
formaggio d'alpe ticinese e Merlot*

*– viva la fantasia*

*Un pane succulento e fantasioso accompagna l'armonioso duo ticinese composto da un formaggio dal gusto pieno e da un vino rosso che evoca la frutta e le botti di quercia.*

Una combinazione ideale come dessert.



Fantastico, gustoso e aromatico: è il pane ai semi di girasole. È un pane corposo e particolarmente ricco di minerali e vitamine.



Il Merlot ticinese è di colore granato. Il profumo è intenso, con note di amarena e di spezie. Al palato è elegante con tannini ben percepibili, corposo e persistente.



Il formaggio d'alpe ticinese viene prodotto esclusivamente durante i mesi estivi, da giugno a settembre. A questa particolarità, e alla flora che cresce a sud delle Alpi, deve il suo gusto caratteristico. È un prodotto che può riservare gradite sorprese: fino al trenta per

cento del latte crudo impiegato per le singole forme, infatti, può essere di capra.



*Pane integrale di frumento, Appenzeller e Cornalin*

*– alle origini della Svizzera*

*Il formaggio stagionato mantiene in equilibrio la robustezza del vino e la gustosità del pane, trasformando l'unione in una vera alleanza. Un connubio sorprendente per i suoi toni grassi, dolci e acidi.*

Sono da preferire le varietà più stagionate di Appenzeller (extra o surchoix).

Il Cornalin sviluppa le sue robuste nuance soltanto con il tempo, dopo aver riposato in cantina possibilmente per tre o quattro anni.



La crosta del pane integrale di frumento nasconde un cuore morbido.



Il gusto dell'Appenzeller può variare da saporito a molto saporito. La crosta è di colore rossiccio; la pasta, color avorio o giallo chiaro, è morbida e delicata.



Da uno dei più antichi vitigni svizzeri nasce il Cornalin vallesano, un vino robusto, corposo e fresco. Le note di pepe e ciliegia riescono a distinguersi all'interno di un profumo forte e complesso.

*L'Organizzazione formaggio svizzero OSF è la piattaforma comune del settore caseario svizzero. Strutturata come un'associazione, rappresenta i comuni interessi dei suoi membri, promuove le vendite dell'intero settore, procura i necessari mezzi finanziari e incoraggia la qualità. Risponde inoltre a domande in tema di legislazione alimentare, di commercio con l'estero e di tutela dell'origine e del marchio. L'OFS rappresenta le istanze del settore caseario innanzi alle associazioni dei consumatori, alle autorità, alle organizzazioni nazionali e internazionali nonché all'opinione pubblica.*



Organizzazione formaggio svizzero OFS  
Brunnmattstr. 21, Casella postale  
3001 Berna  
Tel. ++41 (0)31 380 50 30  
Fax ++41 (0)31 380 50 31  
E-mail: info@formaggiosvizzero.ch  
www.formaggiosvizzero.ch



Schweizerische Brotinformation  
Information suisse sur le pain  
Informazione svizzera sul pane

Informazione svizzera  
sul pane ISP  
Museumstrasse 10, Casella postale  
3000 Berna 6  
Tel. ++41 (0)31 359 00 50  
Fax ++41 (0)31 359 00 10  
www.panesvizzero.ch

*L'Informazione svizzera sul pane ISP persegue l'obiettivo di promuovere in Svizzera il consumo di pane, e quindi di cereali e farina. Dai produttori di cereali ai mugnai, fino alle panetterie e alla grande distribuzione, tutte le categorie coinvolte nella produzione di pane sono rappresentate nell'ISP. Sotto la presidenza dell'Ufficio federale dell'agricoltura, l'ISP lavora alla realizzazione di attività informative finalizzate alla promozione del consumo di pane e prodotti dolciari in Svizzera.*

Opuscolo:  
«Pane, formaggio e vino  
– uniti nel gusto»,  
36 pagine

Editori:  
Organizzazione formaggio svizzero OFS  
Informazione svizzera sul pane ISP

Ideazione, testo e realizzazione:  
Stoll, Traber & Partner AG, Berna

Foto:  
Marie-Therese Wenger (fotografa)  
und Karin Frei (stilista), Stettlen

Stoviglie Globus,  
bicchieri Villeroy+Boch

Stampa:  
Ziegler Druck- e Verlags-AG,  
Winterthur

Distribuzione:  
Centro di documentazione  
dell'Informazione svizzera sul pane ISP  
Museumstrasse 10, Casella postale  
3000 Berna 6  
Tel. ++41 (0)31 359 00 50  
Fax ++41 (0)31 359 00 10  
www.panesvizzero.ch

[www.mariage-suisse.ch](http://www.mariage-suisse.ch)

© 2003 by OFS/ISP, Berna – 1a edizione  
20'000 copie it.