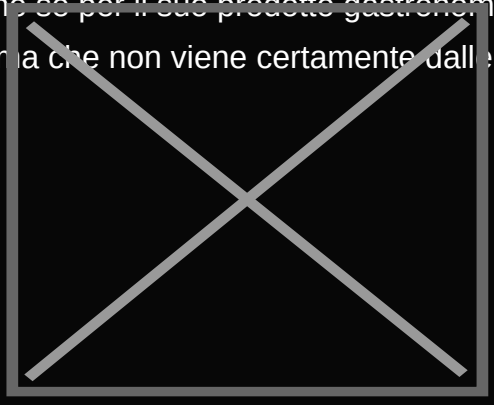
Alla scoperta delle prelibatezze alpine

prelibatezze-alpine-01-ca1c6149

Un crocevia di cucine. Come dopotutto lo è anche la sua posizione geografica nel cuore dell'Europa. La gastronomia svizzera, infatti, risente degli influssi delle importanti cucine dei paesi limitrofi a cui però aggiunge una selezione di prodotti locali di alta qualità, su cui sono basate molte delle ricette tipiche della Confederazione. Anche se per il suo prodotto gastronomico forse più famoso, ovvero il cioccolato, utilizza una materia prima che non viene certamente dalle Alpi svizzere. Il latte però sì, di alta qualità, che permise a Daniel  Peter di inventare il **cioccolato al latte**, seguito poi da quello fondente, il **Conchieren**, grazie a **Rodolphe Lindt**, nome che ha fatto storia. Il cacao arrivò infatti in Europa nel XVI secolo, ma fu proprio la Svizzera a rendere famoso il cioccolato ed esportare tanti maestri cioccolatai dal nome tuttora famoso: dai fratelli **Josty** che inaugurarono a Berlino il loro famoso negozio di cioccolato o dai **Cloetta** che aprirono fabbriche di cioccolato in Scandinavia, a **Jean Neuhaus**, pioniere della famosa art *chocolatier* belga, che aprì a Bruxelles una pasticceria dove il figlio Frédéric inventò il cioccolatino nel 1912.

OLTRE 400 VARIETÀ DI FORMAGGI

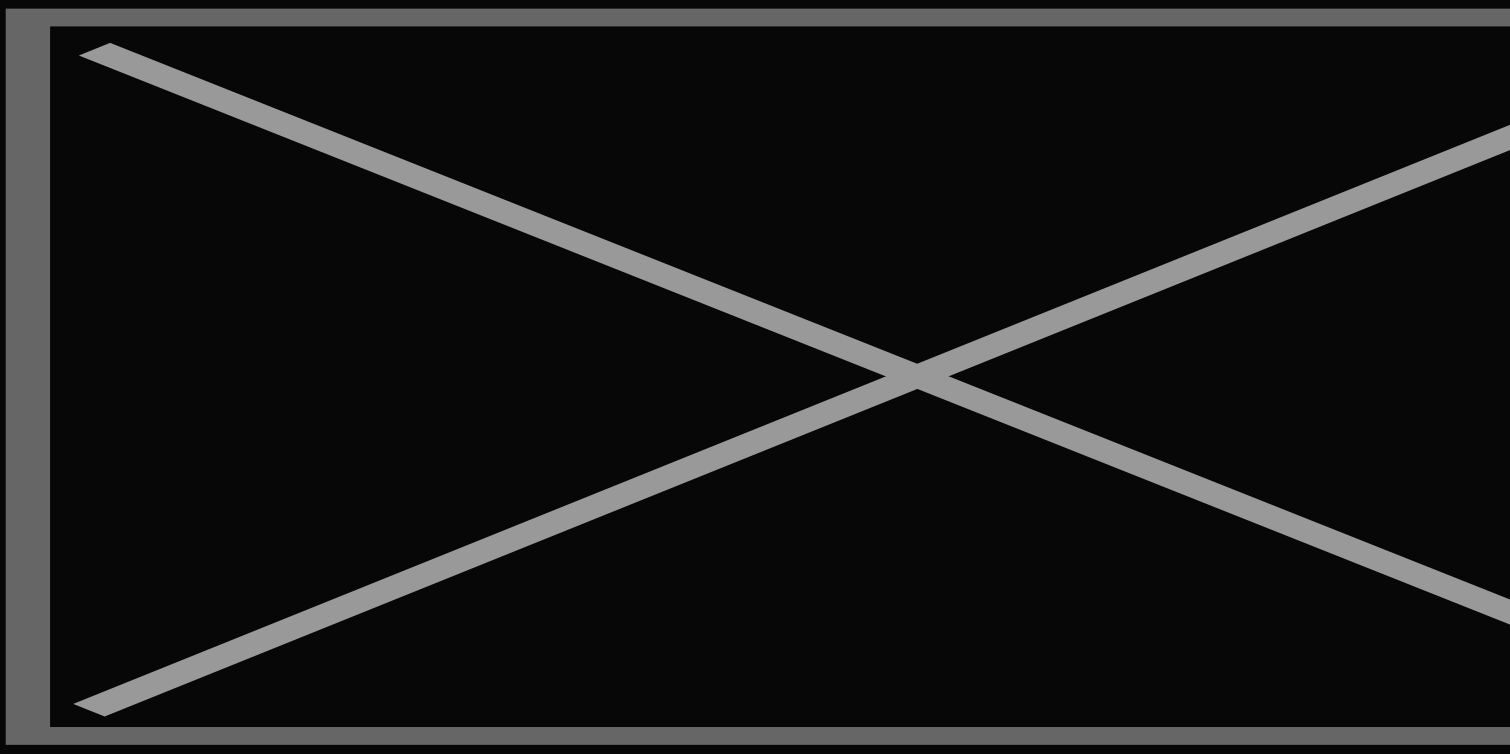
Latte di alta qualità che servì per il cioccolato ma che è naturalmente la base dei tanti formaggi locali, utilizzati anche in diversi piatti della cucina nazionale, come la **Fondue**, la **Raclette** o la **Croute au fromage**, tipici della Svizzera francofona ma ormai assunti a emblemi della gastronomia rossocrociata. Insomma si potrebbe facilmente fare un tour del paese attraverso i caseifici o i mercati locali. Dove trovare formaggi come il morbido e fondente **Vacherin** il saporito **Appenzeller**, lo **Sbrinz**, il **Tilsiter** o gli storici **Emmental** e **Gruyère** (**Gruviera**). Tra i 450 tipi segnaliamo anche lo

scenografico **Tête de Moine**, formaggio tagliato a rosette con il tipico *Friseur à Fromage*, che ne gratta la superficie a ogni passaggio della lama, o il ticinese **Zincarlìn**, formaggio fresco tradizionale della Valle di Muggio che assume la forma di un piccolo cilindro, prodotto con latte vaccino puro o mischiato con latte di capra e speziato con pepe nero. In commercio giunge solo dopo una stagionatura di due mesi in una cantina naturale.

FONDUTE PER TUTTI I GUSTI

Formaggi che mixati in diverse soluzioni vengono utilizzati in molteplici ricette di fondute per tutti i palati. Dalla classica **Moitié-moitié**, con Gruviera e Vacherin, aglio, vino bianco, kirsch, pepe, succo di limone e Maizena, al **Tete de moine**, con l'omonimo formaggio al posto del Vacherin, che ritorna nella **Mount d'or**, insieme al Calvados, alla paprika e all'erba cipollina. Dalla Svizzera Centrale ecco la fonduta con formaggio Raclette, Tilsiter e Sbrinz, con succo di limone, kirsch e noce moscata, che nella parte orientale oltre al Tilsiter vede la presenza dell'Alpenzeller, con l'aggiunta di sidro e acquavite di mele agli immancabili aglio, pepe e maizena. Il formaggio Schabziger, con Gruviera ed Emmental dà vita all'omonima fonduta, mentre se ai due tipici formaggi di cui sopra si aggiungono i pomodori e il burro ecco la tipica **Fonduta vallesana**. Per citare solo le più conosciute… Per gli appassionati di formaggio "fuso" c'è anche la Raclette, formaggio che si scioglie con i tipici padellini inseriti in un grill solitamente elettrico oppure con quello che si chiama Appenzell Peak, ovvero una piastra per raclette con grill verticale con il quale ottenere un formaggio fuso più o meno cremoso a seconda dell'altezza in cui si posiziona. Una volta sciolto, se la Fonduta si mangia con dadini di pane abbrustolito e con gli "gschwellti" (patate lesse con la buccia) il formaggio delle Raclette si consuma anche con cetriolini o cipolline sott'aceto, pannocchiette di mais, funghi, frutta, noci e… quello che si vuole! Infine, se il livello del colesterolo non si è alzato troppo…, diamo la ricetta classica del Croute au fromage, pur essendoci anche qui diverse variazioni sul tema: prendere una fetta di pane, bagnarla con latte, o vino, metterla in forno e aggiungere sopra del formaggio, di scelta ce n'è, accompagnandolo poi con pancetta, uova o della semplice insalata.

[caption id="attachment_161806" align="aligncenter" width="947"]

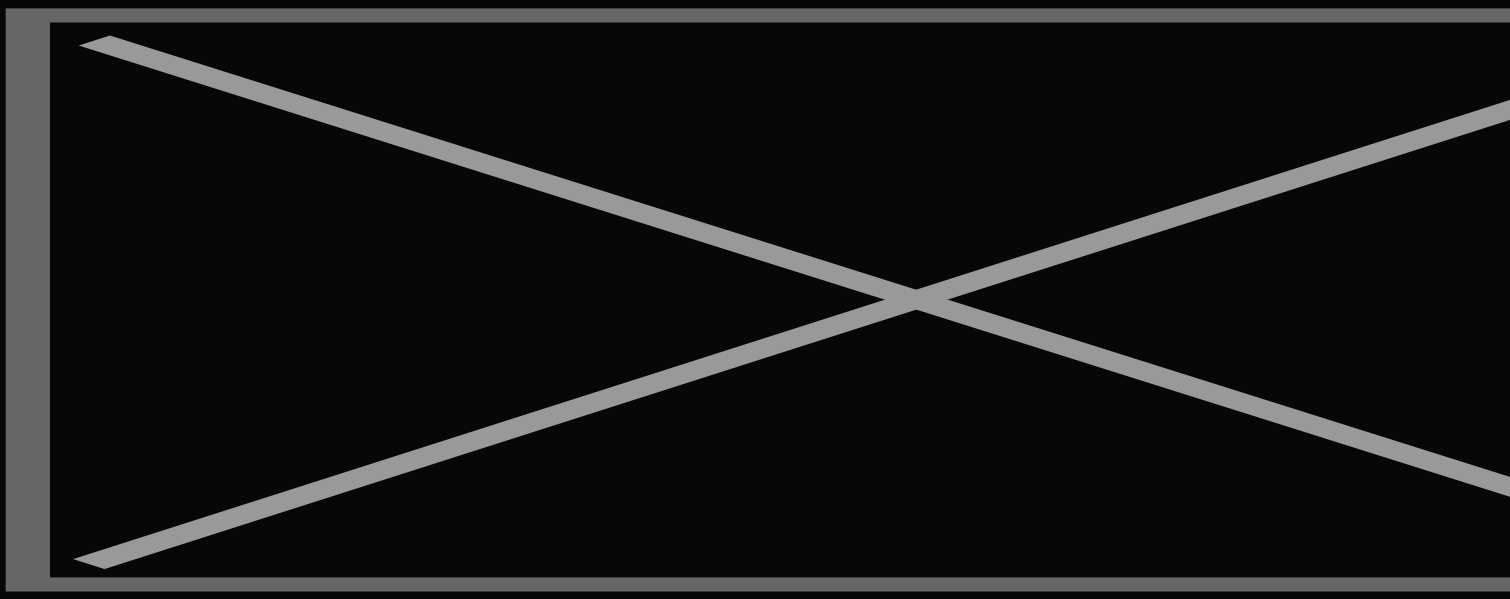


Il formaggio fuso è il grande protagonista della tavola in Svizzera: da sinistra la Raclette e la Fonduta[/caption]

SPAZIO A CARNE E PESCE

Ma la Svizzera non è patria solo di ghiottoni di latticini vari, perché tante sono le tipicità nei piatti a base di carne e di pesce di acqua dolce. Ancora dalla parte romanda/francese ecco le salsicce di carne di maiale **Saucissons**, mentre dalla parte tedesca, provengono i wurstel, come gli **Appenzeller Siedwurs** e, soprattutto, gli **Olma Bratwurst**, da mangiare rigorosamente con le mani e senza salse di accompagnamento (vade retro, in questo caso, la senape) o lo **Schüblig** di San Gallo. A base di carni e salsicce ecco il **Berner Platte** della capitale, un abbondante piatto dove trovare tagli di manzo, lingua affumicata di maiale e manzo, lardo affumicato, Rippli (costata di maiale in salamoia), Schüfeli (spalla di maiale), Gnagi (stinco di maiale lesso), salsicce a base di lingue, orecchie e coda di maiale, il tutto servito insieme a crauti speziati al ginepro, rape sottaceto, fagioli verdi e/o secchi e patate lessate in acqua salata. A Basilea si mangia invece il fegato tagliato a striscioline e cotto, il **Suuri Lääberli**, mentre famoso in tutto il paese è il **Zürcher Geschnetzelte**, piatto a base di carne di vitello, a volta anche rognone e champignon, servito su un letto di panna con il Rösti, schiacciata di patate grattugiate, bollite o crude, cotta in padella con burro o grasso caldo, usato come contorno in tantissimi piatti rossocrociati.

[caption id="attachment_161810" align="aligncenter" width="946"]



Non solo latticini, la Svizzera è anche patria di numerosi piatti tipici a base di carne e pesce[/caption]

Sempre a base di carne i piatti del centro come il Luzerner Chügelipastete, pasticcio ripieno di polpette e di una salsa bianca e gli stufati di carne di agnello o di maiale con cavolo, lo Hafenchabis, e di verdure e carne di maiale, lo **Stunggis**. Infine dai Grigioni ecco la carne salata cruda essiccata all'aria a base di coscia di manzo **Bündnerfleisch**, che ricorda la nostra bresaola. Sempre dai Grigioni diversi piatti che noi potremmo considerare dei primi come i **Capuns**, involtini di bietola o lattuga e ripieni di pasta di Spätzle, la zuppa d'orzo con pancetta, che fa il paio con quella di farina di Basilea, e i **Pizzoccheri**, ricetta condivisa con i valtellinesi. Dal Ticino proviene la **Polenta**, che viene preparata mista a formaggio e servita come piatto principale o come contorno. Il pesce si consuma soprattutto attorno al Lago di Lemano, al Lago di Neuchâtel e al Lago di Bienne, dove si servono filetti di **persico**, **coregoni** o **trote**, spesso cotti in padella e accompagnati con salse al burro e con verdure. Verdure che sono protagoniste anche di una torta salata tipica del Vallese dal nome quanto mai curioso, ovvero **Cholera**, le cui origini risalgono, a quanto pare, a una situazione di emergenza durante un'epidemia di colera. Da Berna proviene invece la tradizionale torta alle cipolle **Zibelechueche**, mentre l'**Älplermagronen** è una sorta di gratin di patate, pasta, formaggio, panna e cipolle e i Maluns sono patate grattugiate, mescolate con farina e cotte lentamente nel burro. Insomma un **Rösti**… meno leggero.

BEVANDE E DOLCI

Infine dopo le tante varietà di formaggi ecco i molti dolci che, aldilà del cioccolato, si possono gustare in Svizzera. A partire dai tanti panpepati preparati in tutto il paese. **Biberli**, panpepato che viene premuto in un modello di legno prima della cottura e si trasforma così in una forma, il **Lebkuchen alle nocciole** di Berna o i biscotti di panpepato ricoperti di glassa **Basler Leckerli**. E poi un'infinita serie di torte, a partire dalla torta di mele in padella, l'**Apfel Bechis**, per proseguire con la **torta al kirsch di Zugo** composta da un biscotto imbevuto nel kirsch disposto tra due dischi friabili poggiati su crema al burro, la **Birnbrot**, un sottile strato di pasta di pane riempito con un misto di frutta, noci e pasta, la **Bündner Nusstorte**, la torta a crosta corta con ripieno di noci, o l' **Engadiner Torte**, torta con due o tre strati di crosta corta, crema al burro di vaniglia e top fiorentino. E poi il dolce alle nocciole **Meitschibei**, le **Meringues** (meringhe) con panna montata, le **Mässmogge**, caramelle di zucchero colorate ripiene di nocciole tipiche di Basilea, gli **Hüppen** dolci arrotolati ripieni perlopiù di cioccolato della famiglia dei wafer, come le cialde zurighesi **Offleten**, e il **Tirggel**, un dolce asciutto al miele. E dal Ticino arrivano i **Marroni** (castagne) proposti in tutto il paese come caldarroste o come vermicelli, massa di castagne cotta e zuccherata e quindi passata in una pressa da cui fuoriescono a forma di spaghetti, e gli **Amaretti**. Chiudiamo la parte "dolciaria" ricordando un'altra grande invenzione, ovvero il **müesli**, inventato attorno al 1900 dal medico svizzero Maximilian Oskar Bircher-Brenner, un composto di fiocchi d'avena, succo di limone, latte condensato, mele grattugiate, nocciole o mandorle da utilizzare nel latte come colazione. E in Svizzera si beve anche, discretamente, bene. Come in tutto il mondo si sono sviluppate diverse birrerie artigianali, mentre la viticoltura, risalente ai tempi dei romani, si è affinata nei Cantoni del Paese, dove vengono coltivati diversi vitigni tra cui quelli più tipico è lo Chasselas, che dà vita al bianco più amato della Svizzera Romanda. E poi ecco il Riesling, il Sylvaner e, a bacca rossa, il Pinot

Noir, il Gamay, il Merlot a cui si aggiunge il distillato alle erbe di Lucerna **Alpenbitter**. Per gli astemi invece, interessanti le gazzose tipiche del ticinese.