

PANORAMA

Rivista della Sbrinz Käse GmbH

Primavera 2002

Sponsor principale di:

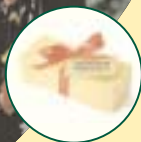
al dente
Betty Bossi



sbrinz
DAL CUORE DELLA SVIZZERA



Anche a Beat
Caduff piace lo
Sbrinz.



Lo Sbrinz per posta.



Deliziose ricette
a base di Sbrinz.

Editoriale



Cara lettrice,
caro lettore,

più invecchiamo e più i tratti tipici del nostro carattere si delineano chiaramente. Se ciò è vero per le persone, lo è altrettanto per lo Sbrinz. Più matura e più si evidenziano le sue particolari caratteristiche: il gusto agrodolce con una nota fruttata e al contempo tostata di cicoria, la particolare consistenza, l'inconfondibile colore giallo oro. Questo formaggio sviluppa appieno il suo tipico aroma a partire dal secondo anno di maturazione. Assaggiate una volta uno Sbrinz lasciato stagionare per 24 mesi o più – ne sarete entusiasti! Come ogni prelibatezza, anche lo Sbrinz ha il suo rituale: non va tagliato, ma spezzato. Prima di servirlo, lasciategli prendere temperatura, poi spezzatelo con l'apposito coltello o uno simile. I pezzetti dovrebbero avere le dimensioni di una noce e, serviti con un po' di pane e un ottimo vino, delizieranno il palato anche dei più esigenti!

Lo Sbrinz che si usa da grattugiare può tranquillamente essere più giovane, come pure quello da tagliare a fettine sottili, visto che l'alta percentuale di acqua permette un taglio perfetto. Naturalmente, la regola per assaporarlo appieno è sempre la stessa: tagliatelo solo qualche istante prima di gustarlo! Buon appetito!

Cordialmente

Petra Tobler-Arnold
Responsabile Marketing Sbrinz

Il postino consegna lo Sbrinz a domicilio!

Sbrinz in abbonamento: per sei mesi ricevete automaticamente ogni due mesi direttamente dal caseificio due confezioni da 500 grammi l'una di ottimo Sbrinz stagionato per 27 mesi. Sottoscrivete subito un abbonamento mediante il tagliando che trovate alla fine di questo numero di Panorama e approfittate del prezzo speciale: solo CHF 98.–, porto escluso (3 x CHF 7.–). Non vengono effettuate forniture all'estero, condizioni di fornitura secondo la cartolina di ordinazione.



Volete partecipare al quiz show Betty Bossi?

Desiderate far parte con i vostri amici del pubblico che assiste alla trasmissione «al dente», il quiz show di Betty Bossi in onda sulla SF2? Noi siamo in grado di realizzare il vostro desiderio. Sbrinz, in veste di sponsor principale, vi procura i biglietti gratuiti per partecipare all'apprezzato programma condotto da Sibylle Sager, Andreas Studer e Sven Epiney. Siete un gruppo composto da 5 a 30 intraprendenti cuochi? Annunciatevi per telefono allo 041 227 27 00 o all'indirizzo e-mail info@sbrinz.ch (biglietti limitati).

La trasmissione «al dente», il quiz show di Betty Bossi, va ora in onda il martedì sera alle 20.00 sul canale SF2:

2 aprile 2002
16 aprile 2002
14 maggio 2002
28 maggio 2002



Un grigionese tra vini e formaggi

Gli intenditori di vino e i buongustai conoscono bene il Caduff's Wine Loft di Zurigo, il locale nel quale lo chef grigionese Beat Caduff vizia i suoi ospiti con delicate pietanze, accompagnate da un'ampia scelta di ottimi vini, quasi un migliaio, della sua leggendaria cantina. Sapendo che Caduff sceglie i formaggi con la stessa cura che

dedica ai vini, gli abbiamo chiesto di parlarci dell'abbinamento tra queste due delizie del palato, con un occhio di riguardo per lo Sbrinz.



Panorama: Beat Caduff, di che cosa bisogna tenere conto quando si abbinano vini e formaggi?

Beat Caduff: È importante che il vino rosso non contenga troppi tannini duri. In generale i vini del Nuovo mondo si abbinano alla perfezione con i formaggi. Diversamente dai vini con un elevato tasso di acidità, che coprono il sapore del formaggio, i vini australiani e californiani come il Zinfandel, lo Shiraz o il Cabernet presentano una grande maturità e contengono tannini dolci, che armonizzano magnificamente con il formaggio.

Panorama: E per i bianchi?

Beat Caduff: Qui il discorso è un po' diverso. I vini e i formaggi serviti come aperitivo devono stimolare l'appetito e possono tranquillamente essere un po' più acidi. L'ideale sarebbe un buon vino bianco con un ottimo equilibrio tra acidità e dolcezza, come un Riesling Spätlese o perfino un Moscato d'Asti. Grazie a un certo retrogusto dolce, lo Sbrinz esalta il bouquet.

Panorama: Visto che siamo in tema, come usa lo Sbrinz?

Beat Caduff: Riserviamo allo Sbrinz un posto speciale sia nella vetrina dei formaggi, come aperitivo o dessert, sia nella cucina calda, soprattutto per i risotti. Lo uso volentieri tagliato a fettine sottili sul carpaccio di cervo che condisco

con una goccia di aceto balsamico e olio d'oliva.

Panorama: Che cosa apprezza in particolare dello Sbrinz?

Beat Caduff: Usiamo esclusivamente lo Sbrinz che è stato lasciato maturare per tre anni perché presenta un bouquet particolarmente ricco di sfaccettature: è salato, dolce, leggermente fumé, con un sottile sapore di noci. Probabilmente è l'unico formaggio a pasta molto dura, che si abbina così bene con il vino buono.

Panorama: Quali sono i formaggi, oltre allo Sbrinz, che meglio si addicono come dessert?

Beat Caduff: Il classico piatto di formaggi da dessert si compone di due o tre formaggi a pasta molle, uno magari di capra o di pecora, e due a pasta dura. L'importante è passare progressivamente dal più dolce al più forte. Non sono un grande sostenitore degli abbinamenti con l'uva, le noci o la frutta secca perché possono alterare il sapore del formaggio. Anche per il pane preferisco i gusti piuttosto neutri, come quello del pane semibianco o, particolarmente indicato, di un parigino freschissimo.

Beat Caduff

ha cominciato presto a occuparsi di vini nell'albergo dei genitori a Arosa. Ha iniziato la sua carriera di gastronomo nel leggendario «Club Zum Wohl Sein», nel quale preparava succulenti pranzetti per amici e conoscenti. Nel 1990 il club è diventato un ottimo ristorante insignito di diversi punti Gault Millau. Dal 1998 Caduff riceve i suoi ospiti al Caduff's Wine Loft alla Kanzleistrasse 126, 8004 Zurigo, e organizza speciali degustazioni di vini e formaggi per gruppi.

Tel. 01 240 22 55 o caduff@wineloft.ch



Le vostre ricette ci fanno venire l'acquolina in bocca.

Conoscete una gustosa ricetta con lo Sbrinz? Coraggio, speditecela indicando il vostro nome e indirizzo. La migliore ricetta verrà pubblicata nel prossimo numero di Sbrinz Panorama. La vincitrice o il vincitore ricevono direttamente dal caseificio una volta al mese per un anno una confezione gratuita da 500 grammi di Sbrinz stagionato per due anni.

Avete il vostro fornitore segreto di Sbrinz?

Siccome i consumatori si rivolgono spesso a noi per sapere dove possono acquistare lo Sbrinz stagionato per almeno 24 mesi, abbiamo deciso di allestire un elenco da pubblicare nel nostro sito internet www.sbrinz.ch, nel quale figurano tutti i commercianti che offrono questa ricercata specialità. Ci permettiamo di rivolgervi un appello: se conoscete un commerciante che vende Sbrinz con una stagionatura di almeno 24 mesi, comunicatecelo tramite il link «contatto» del nostro sito www.sbrinz.ch o per fax al numero 041 227 27 01 o per posta all'indirizzo Sbrinz Käse GmbH, Habsburgerstrasse 12, 6002 Lucerna. Grazie di cuore per la vostra collaborazione!

Concorso

Rispondendo correttamente alle tre domande della cartolina risposta, potete vincere:

1° premio: un abbonamento a Sbrinz

Per un anno ricevete una volta al mese direttamente dal caseificio una confezione da 500 grammi di Sbrinz con due anni di maturazione.

2° premio: una confezione regalo Sbrinz Gourmet

Elegante confezione con 750 grammi di Sbrinz maturato per almeno due anni, una bottiglia di spumante alle mele e un coltello da Sbrinz.

3° premio: una confezione regalo Sbrinz Exklusiv

Elegante confezione con 650 grammi di Sbrinz maturato per almeno due anni, il libretto con le favole di Sbrinz e un coltello da Sbrinz.



Ecco i vincitori del concorso pubblicato nell'ultimo numero di Sbrinz Panorama:

1° premio: Franz Kissling, 4613 Rickenbach

2° premio: Heidi Wohlgemuth, 3053 Münchenbuchsee

3° premio: Edith Hartmann, 6010 Kriens

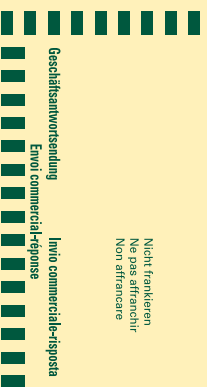
Persone di contatto presso la società Sbrinz Käse GmbH

Sede/Impressum:
Sbrinz Käse GmbH, CH-6002 Lucerna
telefono 041 227 27 00, fax 041 227 27 01
www.sbrinz.ch, e-mail: info@sbrinz.ch

Direttore: Benedikt Felder
Responsabile Marketing: Petra Tobler-Arnold

Tiratura: 22'000 copie in tedesco, 4'000 copie in francese,
3'000 copie in italiano, stampate su carta imbiancata senza cloro

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

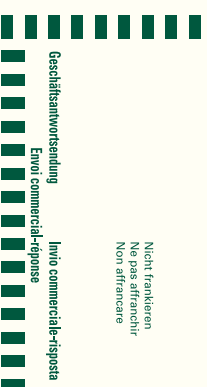


Geschäftsanweisung
Envoi commercial-réponse
Info commerciale-risposta

SprinZ Käse GmbH
Habsburgerstrasse 12
CH-6002 Lucerna



Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare



Geschäftsanweisung
Envoi commercial-réponse
Info commerciale-risposta

SprinZ Käse GmbH
Habsburgerstrasse 12
CH-6002 Lucerna

Concorso

Rispondete correttamente alle tre domande seguenti e vincete un abbonamento annuale a Sbrinz o una confezione regalo di Sbrinz.

Come si chiama il ristorante di Beat Caduff a Zurigo?

Caduff's Wine Loft Caduff's Weinkeller Caduff's Wein-Treff

Come si chiama la trasmissione televisiva di Betty Bossi sponsorizzata da Sbrinz?

buon gusto al dente da Vinci

Dopo quanti mesi di maturazione lo Sbrinz sviluppa appieno il suo caratteristico aroma?

12 mesi 18 mesi 24 mesi

Cognome, nome: _____

Via: _____

NPA/luogo: _____

Non ricevo ancora la vostra rivista per i clienti e desidero sottoscrivere un abbonamento GRATUITO a Sbrinz Panorama (3 numeri l'anno).

Condizioni per la partecipazione al concorso:
Termine d'invio 30 aprile 2002. In merito al concorso non viene intrattenuta nessuna corrispondenza.
I vincitori sono informati per iscritto. Nessun obbligo d'acquisto. Pagamento in contanti dei premi escluso. Potete inviare la cartolina anche per fax al numero 041 227 27 01.

Tagliando

Fatevi consegnare comodamente a casa il vostro Sbrinz. Per sei mesi ricevete a scadenza bimensile direttamente dal caseificio due confezioni sottovuoto, da 500 grammi l'una, di ottimo Sbrinz dal gusto pieno ottenuto nei due anni di maturazione. Prezzo di favore: solo CHF 98.- (porto escluso 3 x CHF 7.-).

Si, approfitto di questa splendida offerta e sottoscrivo un abbonamento semestrale per soli CHF 98.- (porto escluso 3 x CHF 7.-). L'offerta è fatturata alla prima fornitura. Non si effettuano forniture all'estero.

Cognome/Nome: _____

Via: _____

NPA/Località: _____

Telefono: _____

Data/Firma: _____

Sono già cliente. Numero di cliente: _____

Conoscete la rivista «Sbrinz Panorama»? È gratuita, appare tre volte l'anno e contiene ricette succulenti e interessanti offerte per i lettori.

Non ricevo ancora la rivista «Sbrinz Panorama» e desidero abbonarmi.

Carciofi con fiocchi di Sbrinz



(2 porzioni come piccolo pasto)

Ingredienti

8 carciofi piccoli
1 cucchiaio di olio di oliva
1 dl di brodo
2 cucchiaini di succo di limone
100 g di Sbrinz, pezzo intero
pepe dal macinino

Preparazione

1 Girandoli lievemente, staccare gli steli dei carciofi. Togliere generosamente le foglie esterne dei carciofi. Tagliare buttare via la parte superiore di ogni carciofo. Tagliare in quattro parti uguali la parte rimanente.

2 Far friggere brevemente i pezzi di carciofo in olio bollente. Versare poi il brodo e aggiungere il succo di limone. Cuocere la verdura a fuoco lento per ca. 10 minuti.

3 Tagliare lo Sbrinz in schegge con il coltello per sbucciare. Disporre su pezzetti di carciofo. Condire con pepe. Servire tiepido.

Consiglio

Servire un'insalata come antipasto.

Da estrarre e conservare!



Insalata di sedano allo Sbrinz



(Per 4 persone)

Ingredienti per la salsa

8 cucchiaini di olio di colza
5 cucchiaini di aceto
2 cucchiaini di succo di limone
sale, pepe

1 piccolo tubero di sedano (ca. 300 g)
120 g di prataioli
50 g di fette di salame
150 g pezzetti di Sbrinz oppure
Sbrinz al pezzo
100 g di rucola

Preparazione

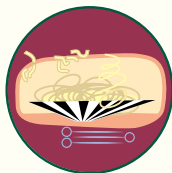
1 Per la salsa mescolare bene tutti gli ingredienti.

2 Pelare il sedano, tagliare finemente in strisce su piaffa per verdure. Tagliare in fettine i prataioli. Mescolare il tutto subito con la salsa.

3 Tagliare a metà le fette di salame. Eventualmente, tagliare a pezzettini il pezzo di Sbrinz. Mescolare bene tutti gli ingredienti per l'insalata.



Risotto allo Sbrinz con pesto



(Per 4 persone)

Ingredienti

Pesto

1 fascio di prezzemolo
1 fascio di basilico
1 spicchio d'aglio
50 g di Sbrinz formaggio
grattugiato
3 cucchiaini di olio di oliva

Risotto

1 cipolla
2 cucchiaini di olio di oliva
300 g di riso per risotto
1 litro di brodo
1 peperone giallo
1 zucchini
125 g di pomodorini cherry
1/2 limone, succo
100 g di Sbrinz formaggio
grattugiato
sale, pepe

Preparazione

1 tagliuzzare finemente il prezzemolo, il basilico e l'aglio. Mescolare bene con Sbrinz ed olio.

2 Tagliuzzare finemente la cipolla, friggere nell'olio bollente. Aggiungere il riso e friggere fin quando è trasparente. Versare pian piano il brodo mescolando sempre. Lasciar cuocere a fuoco lento per ca. 20 minuti.

3 Intanto tagliare a metà il peperone, estrarre i semi e tagliare in quadri. Tagliare lo zucchini in dischi. Dopo 10 minuti di cottura aggiungere quest'ultimi al riso. A riso cotto, aggiungere i pomodorini – magari tagliati a metà –, il succo di limone e lo Sbrinz. Condire con Sale e pepe. Aggiungere lentamente il pesto.





Gratin di riso e spinaci

(Per 4 persone)



Questa ricetta ci è stata spedita da una lettrice, la signora Gunda Campbell-Hurni, Zurigo

Ingredienti

200 g di riso
6 dl di acqua
1 cc di sale
1 cipolla tritata finemente
40 g di burro
750 g di spinaci in foglie scongelati
sale, pepe
200 g di Sbrinz grattugiato

Preparazione

1 Cuocere il riso a fuoco lento in acqua salata per 15–20 minuti.

2 Imbiondire la cipolla in un po' di burro, aggiungere gli spinaci e lasciar cuocere finché l'acqua è evaporata. Salare e pepare.

3 Sistemare gli spinaci, il riso e lo Sbrinz a strati in una pirofila imburata. Cospargere con qualche fiocchetto di burro.

4 Gratinare per 15–20 minuti nel forno preriscaldato a 200 °C.

Consiglio

Servire con una salsa di pomodori saporita o con una salsa bolognese.

