

Lo Sbrinz: creatività e natura!



Da secoli lo Sbrinz è prodotto nella Svizzera centrale seguendo gli stessi gesti immemori. Il suo procedimento di fabbricazione è stato autenticato ai più alti livelli federali: lo Sbrinz può ora fregiarsi del marchio DOC! Ha infatti ottenuto la Denominazione di origine controllata (DOC): il suo procedimento di fabbricazione, di immagazzinamento e il tempo di stagionatura sono così stati fissati a livello federale. Lo Sbrinz è ora ufficialmente controllato e certificato! Ogni morso di Sbrinz sta per i valori più alti della nostra Svizzera: è schietto, naturale ed è veramente delizioso!

Come preferite lo Sbrinz? Le consigliamo uno Sbrinz stagionato per un periodo di 18 - 20 mesi, ideale per ottenere, con l'apposita piolla, dei finissimi rotolini. Questo Sbrinz è conosciuto per essere relativamente „giovane” e dolce. Grazie al suo elevato contenuto di acqua, la sua „pasta” è poco friabile ed è quindi l'ideale per ottenerne dei rotolini. Conosce l'AffettaSbrinz, la



piccola piolla da Sbrinz fabbricata con legno svizzero? I rotolini di Sbrinz possono essere ottenuti anche con un semplice pelapatate.

La regola generale è molto semplice: quanto più maturo è lo Sbrinz, tanto più è saporito. La stagionatura ideale per lo Sbrinz va dai 24 ai 36 mesi (in quest'ultimo caso lo potrete acquistare presso i rivenditori specializzati). Non dimenticate che lo Sbrinz è troppo duro per essere tagliato! Per ricavare le tradizionali scaglette, utilizzate l'apposito punteruolo, oppure semplicemente la punta di un coltello normale: basta infilarla nella pasta dello Sbrinz, e una deliziosa scaglietta si staccherà, pronta per essere addentata!

Tuttavia, noi Svizzeri consumiamo lo Sbrinz per lo più grattugiato. Il formaggio grattugiato venduto nelle apposite confezioni è stagionato 20 mesi. Si pensi, per fare un confronto, che gli altri formaggi grattugiati che troviamo sul mercato sono invece stagionati soltanto dai 3 ai 5 mesi.

Oggi si tende per lo più a prolungare il periodo di maturazione dello Sbrinz: infatti, più un formaggio è maturo, meno a lungo ci „resta sullo stomaco” (o più facilmente riusciamo a digerirlo).

Per più informazioni: www.sbrinz.ch.



La regione d'origine dello Sbrinz

La regione d'origine dello Sbrinz è la Svizzera centrale, più precisamente i cantoni Lucerna, Uri, Svitto, Obvaldo e Nidvaldo, Zugo e la regione di Muri nel Canton Argovia.

La produzione dello Sbrinz

Il latte per lo Sbrinz è sempre prodotto in maniera naturale. La base principale del foraggio di cui si nutrono le mucche che producono il latte per lo Sbrinz è costituita dalle tenere erbe dei pascoli e dei prati della Svizzera centrale. È assolutamente vietato l'uso di additivi e di foraggio insilato o di origine animale.

Nella fabbricazione dello Sbrinz si utilizza esclusivamente latte crudo fresco, che si fa cuocere nella tradizionale caldaia di rame secondo una ricetta tramandata nei secoli. L'impiego di additivi o di organismi geneticamente modificati è severamente vietato. Il latte viene riscaldato a 32° C; in seguito si aggiunge il caglio, che lo fa rapprendere. La massa compatta che ne risulta, la cagliata, viene tagliata con l'apposito strumento, la lira, dopo di che viene riscaldata con cura ancora una volta fino a raggiungere una temperatura tra i 54° e i 57° C, per essere infine calata nel suo stampo, dove viene schiacciata entro forme rotonde con una pressione che può raggiungere i 1200 kg. Dopo la pressatura le forme di Sbrinz sono immerse per almeno 15 giorni in una soluzione salina satura.

Stagionatura e immagazzinamento

Dopo la salatura le forme di Sbrinz vengono messe a seccare e stagionare ad una temperatura compresa tra i 12° e i 18° C durante almeno 4 settimane. Sulla superficie del formaggio si forma una naturale pellicola di grasso, che viene lavata via con uno straccio una volta alla settimana. In seguito le forme sono portate nelle cantine per la stagionatura, dove vengono fatte maturare su assi di legno di abete bianco ad una temperatura compresa tra i 9° e i 14° C e con un'umidità dell'aria compresa tra il 60 e il 75%. Lo Sbrinz autentico deve essere messo a stagionare per almeno 16 mesi nella regione di produzione. Solo in seguito può essere venduto. La sua stagionatura può però durare anni, senza che si renda necessario l'impiego di conservanti. A guadagnarne è soltanto il bouquet del suo aroma, che diventa sempre più prezioso.

Severi controlli della qualità

Durante tutto il processo di fabbricazione si effettuano ripetuti controlli della qualità. Prima che una forma di Sbrinz possa essere commercializzata, viene controllata e stimata sulla base di criteri essenziali quali la presenza di buchi, l'aspetto della pasta, l'aroma, l'aspetto esteriore e la possibilità di stoccaggio. Su ogni forma viene apposto un contrassegno, che garantisce la possibilità di risalire fino al suo caseificio di produzione.



Sbrinz: scheda di riconoscimento

Forma e aspetto:	forma rotonda con crosta liscia, compatta, asciutta, di colore tra il giallo chiaro e il giallo oro e lato rilevato, pasta dal colore tra l'avorio e il giallo chiaro.
Altezza:	lato: da 12 a 15 cm centro: da 14 a 17 cm.
Diametro:	da 45 a 65 cm.
Peso:	da 25 fino a 45 kg.
Grana:	poco malleabile, poco fino a mediamente friabile ed adesiva, piuttosto asciutta; nessuno o al massimo piccoli buchi nella pasta fino a circa 6 mm di diametro; cristalli visibili da polverosi a granulosi.
Profumo:	fruttato, speziato, con note leggermente tostate.
Gusto/aroma:	un gusto di fondo salato, agro e dolciastro sottolinea una nota fruttata e tostata di cicoria.
Contenuto di grassi:	almeno 450 g di grassi per kg a secco. Almeno 295 g di grasso per kg.
Formaggio extra-duro:	acqua nel formaggio senza grassi 500 g al kg. Al massimo 330 g d'acqua per kg. Contenuto di sale nel formaggio almeno 13 g al kg.

Sbrinz Käse GmbH

Merkurstrasse 2 ~ 6210 Sursee ~ Telefon 041 926 1700 ~ Fax 041 926 1701 ~ info@sbrinz.ch ~ www.sbrinz.ch