

# Swiss cheese...anytime!



TASTE OF MILANO 8-11 MAGGIO 2014

## Il gusto svizzero si riconosce a occhi chiusi

Milano, maggio 2014 – Sette appuntamenti di gusto "al buio". È la deliziosa promessa che i **Formaggi dalla Svizzera** fanno a tutti i visitatori di **Taste of Milano**, la quattro giorni più golosa dell'anno che dall'8 all'11 maggio anima gli spazi del Superstudio Più di Via Tortona.

Cinque fra le più famose specialità casearie svizzere – **Emmentaler, Le Gruyère, Sbrinz, Tête de Moine e Appenzeller** – verranno infatti reinterpretate da **Milly Callegari**, che li proporrà in deliziose preparazioni **da assaggiare a occhi chiusi**. I formaggi svizzeri saranno così protagonisti di sette dei **blind taste** guidati dalla nota farmacista-chef e *food stylist*: gli ingredienti di ogni ricetta saranno scoperti solo a livello palatale e sensoriale. Vedere il piatto o conoscere la ricetta prima della degustazione sarà impossibile.

Di questi insoliti ma irresistibili *rendez-vous*, a oggi, sono svelati solo i titoli. Si comincia giovedì con "**A caval donato...**" per proseguire poi con due appuntamenti al giorno: venerdì è dedicato alle grandi occasioni con "**Non solo a Natale...**" e "**Domenica è sempre domenica**"; sabato si spazierà fra i paesi con "**Vive la France et l'Italie**" (in cui la Svizzera si mette sportivamente in gioco) e con "**Eat Street**"; e domenica si chiuderà con i divertentissimi "**Un segreto è un segreto**" e "**Gratta e vinci**".

Presso lo *stand* dei Formaggi dalla Svizzera (C 19) le cinque specialità si troveranno anche in versione **take-away**. In vendita anche quest'anno, a grande richiesta, la **Swiss Box**, che trasforma la bandiera svizzera in una borsa-frigo: sarà possibile riempirla con Emmentaler, Le Gruyère, Sbrinz e Appenzeller (100 grammi circa per ogni formaggio) o con mezza forma di Tête de Moine e con la *girolle* per "tagliarlo" formando le celebri rosette.



Svizzera. Naturalmente.

**Formaggi dalla Svizzera.**  
[www.switzerland-cheese.it](http://www.switzerland-cheese.it)



# Swiss cheese...anytime!



## Formaggi dalla Svizzera

C 19 | Taste of Milano, Superstudio Più, Via Tortona 27, Milano

### Blind Taste con i Formaggi dalla Svizzera

Area **Blind Taste** | Taste of Milano, Superstudio Più, Via Tortona 27, Milano

- 8 maggio, 20:00 "A caval donato..."
- 9 maggio, 13:00 "Non solo a Natale..."
- 9 maggio, 20:00 "Domenica è sempre domenica"
- 10 maggio, 13:00 "Vive la France et l'Italie"
- 10 maggio, 20:00 "Eat Street"
- 11 maggio, 12:30 "Un segreto è un segreto"
- 11 maggio, 19:30 "Gratta e vinci"

### I protagonisti

<p><b>Emmentaler DOP</b> Ha pasta dura da avorio a giallo chiaro e buchi grossi a forma di ciliegia. Il suo gusto è dolce, con sentore di noci, ed è assolutamente versatile in cucina. Proviene dalla valle dell'Emme e dalle regioni confinanti della Svizzera tedesca. La sua stagionatura va da un minimo di quattro mesi a un massimo di quindici.</p>	<p><b>Le Gruyère DOP</b> La sua pasta è dura con piccole fessure rotonde, dal caratteristico color avorio. Ha gusto sobrio e intenso, da dolce a piccante a seconda della stagionatura, che va da un minimo di cinque mesi a un massimo di sedici. Nasce nella regione del Gruyère e nelle regioni circostanti di lingua francese.</p>	<p><b>Sbrinz DOP</b> Una lunga stagionatura, che va da ventiquattro mesi a quattro anni, gli dona gusto pieno e intenso, con qualche nota piccante. Ha pasta dura, perfettamente fondente all'assaggio e senza occhiatura. È il formaggio più antico d'Europa e viene prodotto nella Svizzera centrale. In cucina è perfetto per gratinare o condire la pasta e il riso.</p>	<p><b>Tête de Moine DOP</b> Dalla pasta semidura con occhi piccoli e scarsi, ha la particolarità di venire raschiato con un apposito attrezzo, la <i>girolle</i>, che forma "rosette" dal sapore di erbe odorose. Proviene dai distretti del Giura Svizzero, dove viene prodotto dal Medio Evo, e la stagionatura varia da tre a quattro mesi.</p>	<p><b>Appenzeller</b> Il suo gusto è aromatico e fruttato. Viene stagionato da un minimo di tre mesi a un massimo di cinque. Prodotto da settecento anni nei cantoni dell'Appenzell, San Gallo e Turgovia, ha pasta semidura color avorio o giallo chiaro e piccoli occhi distribuiti uniformemente. È ideale per preparare la fonduta o la polenta condita.</p>



Ufficio stampa: Lead Communication | T. 02 860616 | F. 02 864357  
Anita Lissona, Alessandro Bizzotto - alessandro.bizzotto@leadcom.it

Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.  
www.switzerland-cheese.it

