

VareseNews

Un emmentaler svizzero è il formaggio più buono del mondo

Pubblicato: Giovedì 6 Aprile 2006

 In grado di colpire i sensi con intensità, eccellente nella consistenza, perfetto nella forma e nella distribuzione dei vuoti. Non stiamo parlando di un progetto architettonico del Bernini, ma di un pezzo di **emmentaler**. Ovvio, non un emmentaler qualsiasi, ma quello che occupa il trono del miglior formaggio al mondo, acapparendosi il **World Championship Cheese Contest Award**. Cioè l'oscar dei formaggi, che si celebra ogni due anni negli Stati Uniti, nel Wisconsin.

E chi ha prodotto questa forma preziosissima? Una casa svizzera, quella di **Von Muehlenen**. Che, come tutti le grandi case di produzione, non si è presa solo un oscar, ma ben due. Oltre a quello per il miglior formaggio, infatti, si è presa anche quello per il **miglior gruyère**, considerato il prodotto di punta di Von Muehlenen.

L'emmental in questione, quindi, si è rivelato la star inattesa, distinguendosi tra **1.793 formaggi in concorso, divisi in 50 categorie**. Un risultato importante per questa azienda con radici profonde in questo settore: la famiglia Von Mühlenen, infatti, ha creato la sua ditta e le sue cantine per maturare il formaggio nel 1861 e da allora tiene un ruolo importante nella storia della fabbricazione del formaggio svizzero. Per decenni è rimasta una ditta familiare, con delle installazioni moderne, situate in zona centrale a Guin, vicino a Friburgo. La terza e la quarta generazione di questi specialisti della fabbricazione del formaggio continuano ad occuparsi degli affari e della gestione quotidiana della ditta.

I formaggi sono prodotti esclusivamente con latte crudo puro, utilizzando i metodi tradizionali di maturazione che datano di 140 anni. La produzione primaria proviene da una rete di 50 caseifici, scelti nelle regioni specifiche attraverso tutta la Svizzera, e mai troppo lontani dai luoghi di lavorazione.

Ma la vera vincitrice resta comunque la Svizzera, che in questa edizione (la **26esima**) si è portata a casa **otto premi**. Un riconoscimento equo per l'industria casearia dei nostri vicini, che **nel 2004 ha prodotto 162.937 tonnellate di formaggio, esportandone il 33%**. **L'Italia è proprio il mercato principale, assorbendo il 27,6% delle esportazioni totali**, contro il 20% della Germania e il 10% della Francia.

E proprio la famiglia vincitrice, i Muehlenen, assorbe il 10% delle esportazioni totali, producendo principalmente per l'estero, con l'obiettivo di diventare la vera protabandiera della qualità Svizzera. E i prodotti italiani? **Un solo premio per la nostra bandiera**, che comunque ha confermato una forte presenza, ricordando a tutti che anche qui la tradizione casearia non è una novità. Onore e merito al **mascarpone Cadermatori, che si è aggiudicato la "statuetta" per il miglior formaggio molle**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

