

Bell'Europa

ANNIVERSARI • PORTOGALLO

A Lisbona con gli scrittori

*Per il centenario di José Saramago
viaggio nella città dei suoi romanzi
e nei luoghi di Tabucchi e Pessoa*

ARTE • BELGIO

**RIAPRE IL GRANDE
MUSEO DI ANVERSA**

NATURA • GRANADA

**LA VITA SEGRETA
DELL'ALHAMBRA**

FOOD • SVIZZERA

**LA GRUYÈRE: BORGHI,
PASCOLI E FONDUE**

ITINERARI • FRANCIA

**AUTUNNO
NELLE FORESTE
DEI VOSGI**

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI



Prezzo € 4,50 - Spese di spedizione € 0,50 - Portogallo € 48,00 - Belgio € 48,00 - Francia € 48,00 - Svizzera € 48,00 - Spagna € 47,00

Paesaggi e sapori della Gruyère



Viaggio nella regione svizzera da cui prende il nome il celebre formaggio protagonista della *fondue*: la Gruyère, un angolo del Canton Friburgo.

Per scoprire villaggi pittoreschi, piccoli produttori, ristoranti e botteghe dove il cibo ha ancora il gusto di una volta

TESTI **SILVIA FRAU**

FOTO **MASSIMO RIPANI**

A sinistra. Controllo della stagionatura delle forme di Gruyère al caseificio Laiterie de Grandvillard, nel comune omonimo.

Pagina accanto. Il castello medievale di Gruyères sorge nel punto più alto del borgo; sulla destra, la chiesa cattolica di San Teodulo, costruita nel 1254, oggi di aspetto ottocentesco.



FOOD | GRUYÈRE

Pascalano indisturbate. A volte, vanitose, appoggiano il muso sulla staccionata in cerca della macchina fotografica. Nel Cantone di Friburgo, le vacche pezzate della Gruyère sanno di essere protagoniste, perché con il loro latte viene prodotto uno dei più famosi formaggi svizzeri, il Gruyère appunto, che prende il nome dalla regione e dalla cittadina di Gruyères, all'ombra del Moléson e del Dent du Chamois. Il borgo medievale, sul quale svetta il castello del XIII secolo, è racchiuso da mura fortificate. Al suo interno non possono circolare automobili ma si passeggia lasciando che lo sguardo venga catturato dagli edifici antichi e dai piccoli negozi di souvenir, anche se poi finisce sempre per cadere sui menù appesi all'esterno dei tanti ristoranti, dove non mancano mai le specialità locali: la *fondue*, la *raclette* e i deliziosi dolci con la doppia panna e la meringa.

Un formaggio dalla lunga storia

Il Gruyère è un formaggio antico: la sua storia inizia nel 1115. Oggi è protetto dall'Aop, una garanzia d'origine equivalente alla nostra Dop. Prima di vedere come viene trasformato o accompagnato in tavola, è interessante ripercorrere i metodi con cui viene prodotto. Per farlo si va di primo mattino in uno dei 160 caseifici della valle, come la **Laiterie de Grandvillard**, che ha anche un piccolo negozio per la vendita dei propri prodotti. Il gran numero dei caseifici presenti nella zona dipende dalla regola che chi conferisce il latte – circa 2mila allevatori – deve trovarsi a una distanza massima di 20 chilometri: questo permette di mantenere in vita tante piccole realtà e con esse una tradizione di produzione artigianale. Il latte proviene da mucche che pascolano libere, alimentate con foraggio naturale – erba in estate, fieno in inverno (non sono ammessi né additivi né insilati) – e arriva al caseificio due volte al giorno, dopo la mungitu- >





A sinistra. Veduta su Gruyères, iscritto tra i borghi più belli della Svizzera per la posizione e il suo patrimonio architettonico, con edifici medievali e rinascimentali. Il centro antico, con stradine acciottolate, è chiuso alle auto. Sotto. Il ristorante stellato Nova, all'interno dell'hotel L'Etoile a Charmey; la chef Alexandra Müller. Pagina accanto. Raviolo farcito con coda di manzo e tartufo nero, dal menù del ristorante Nova.

