



# Fresco, morbido e cremoso il formaggio di pecora

di **RICCARDO CAPELLINI**  
riccardo@capellini.ch

**K**arl e Eva Frei da vent'anni allevano pecore. La loro azienda agricola "La Stalla" ospita una quarantina di capi di razza Frisona che pascola sui campi a valle per tutta l'estate. Hanno sostituito le bianco-alpine, più adatte alla produzione di carne, con questa razza che, anche se meno robusta, produce molto più latte e ha un vello molto più lungo e fine. I primi esperimenti di trasformazione del latte si sono mossi nella direzione dello yogurt. Un prodotto, questo, che si è rivelato particolarmente gradevole per la morbidezza e la relativa dolcezza. Il latte di pecora ha infatti particolari proprietà, è molto più grasso del latte di vacca o di capra con circa il 7% di grassi contro un 4%, ma contiene molte più proteine e molte vitamine. Nonostante il maggior contenuto di grassi i patiti della dieta possono stare tranquilli. Gli studi hanno fatto emergere particolari molto interessanti: gli acidi grassi hanno catene molto corte e i globuli di grasso sono molto piccoli; questo rende il latte di pecora molto digeribile. Inoltre si è riscontrato un elevato contenuto di acido linoleico; questo presenta due vantaggi: favorisce un assorbimento diretto nel sistema muscolare senza avere effetti sul peso e ha effetti positivi su arteriosclerosi, ipertensione e sistema immunitario. In seguito i Frei hanno deciso di diversificare la produzione con il formaggio e la formaggella. Formaggio di latte di pecora a cagliata acida simile per la forma ai tradizionali büscion, ma assai di-

verso al gusto. Si presenta molto bianco e cremoso, con spiccati e intensi sentori di yogurt e fieno. Al palato lo si sente fresco, cremoso; il nostro esperto di formaggi Renato Bontognali aggiunge che lo trova soffice e nota anche un leggero sentore di nocciola tostata, il tutto unito a un'ottima persistenza. Le sensazioni acide tipiche dei formaggi sono qui mitigate dal grasso che ne rende il gusto morbido. Un formaggio che non deve essere condito con olio, ma che si presta molto bene a essere spalmato su una fetta di pane scuro di segale. Adatto a un aperitivo, per uno spuntino goloso o anche, in estate, con una saporita insalata. Mettiamo sul tavolo ora la formaggella: prodotta sempre con latte di pecora e cagliata presamica, viene stagionata per quattro o cinque settimane. La signora Frei mi fa notare che la produzione di formaggelle è molto limitata e quindi non è sempre reperibile. Si presenta come un cilindro di una quindicina di centimetri di diametro e quattro di altezza, con scalzo diritto e crosta "fiorita": è infatti ricoperta da una



**CHARDONNAY  
TENUTA MONTALBANO**

delicata muffa bianca dovuta – precisa Bontognali – a *Penicillium candida*. Ci confrontiamo sull'analisi dei profumi e ritroviamo piacevoli aromi di sottobosco, fungo e fieno. Al taglio la pasta è bianca, compatta, morbida con un sottocrosta molto cremoso. La crosta è commestibile e quindi mettiamo in bocca la nostra porzione. Piacevolmente morbida, abbastanza dolce, non adesiva, solubile. Il sottocrosta ha subito un intenso processo di proteolisi assumendo così la caratteristica cremosità. Ritroviamo i gusti di erba, fieno, animale e sottobosco. Un leggero amarognolo, apprezzato dagli intenditori, ce lo fa immaginare accompagnato da patate bollite e pane nero.

## ABBINAMENTO AL VINO

**P**er il formaggio il sommelier Paolo Basso propone un abbinamento allo Chardonnay della Cantina sociale di Mendrisio Tenuta Montalbano: profumi intensi, freschi e fruttati, buona persistenza e piacevole nota aromatica. L'acidità ben bilancia la piacevole sensazione grassa dei formaggi. Basso propone di accompagnare la formaggella con un vino piuttosto aromatico come il Donnay di Guido Brivio: un viaggio di Chardonnay e Pinot vi-

nificati separatamente e quindi assemblati in barrique nuove francesi, per un invecchiamento di dieci mesi. Il colore di questo nettare è giallo dorato carico e ha morbidi sentori di frutta esotica con qualche nota di torrefazione e di spezie. Al gusto si presenta morbido, ricco ed elegante con una struttura elegante e ben equilibrata e un finale persistente che riprende le note di frutta esotica. Un abbinamento che vale la pena di provare.

# Schafkäse

*frisch, weich und cremig*

*seesperte Renato Bontognali fügt bei, dass er ihn sehr zart finde und eine leichte Note von gerösteten Haselnüssen wahrnehme, vereint mit einer hervorragenden Nachhaltigkeit. Die säuerlichen Wahrnehmungen sind für die Formaggini typisch; hier werden sie durch das Fett gemildert. Ein Käselein, das nicht mit Öl gewürzt werden muss, sondern sehr gut auf eine Scheibe dunkles Roggenbrot gestrichen werden kann. Geeignet für einen Aperitif, eine wohlschmeckende Zwischenmahlzeit, auch im Sommer, mit einem schmackhaften Salat. Legen wir jetzt die Formaggella auf den Teller, ebenfalls aus Schafmilch mit balsamischer Gerinnung, die vier bis fünf Wochen gereift wird. Frau Frei erklärt, dass die Produktion von Formaggella beschränkt bleibt; sie ist also nicht immer erhältlich. Sie präsentiert sich zylinderförmig, mit etwa fünfzehn cm Durchmesser und vier cm Höhe, geradem Rand und blumiger Rinde. Sie ist nämlich von einer feinen Schicht weissem Schimmel bedeckt, die – wie Bontognali erklärt – auf *Penicillium candida* zurückzuführen ist. Wir vergleichen die Düfte und stellen angenehme Aromen von Unterholz, Pilzen und Heu fest. Der Teig erweist sich beim Schnitt als weich, fest und zart, mit einer sehr cremigen Unterschicht. Die Rinde ist essbar, also nehmen wir ein Stück in den Mund: angenehm weich, ziemlich zart, nicht klebend, gut löslich. Der Knollen hat einen intensiven Prozess der Zellteilung durchgemacht und seine cremigen Merkmale angenommen. Wir finden wiederum Noten von Gras, Heu und Unterholz. Der leicht bittere Geschmack, den die Kenner schätzen, lässt an eine Begleitung mit gekochten Kartoffeln und Schwarzbrot denken.*



CER/TH-Press/C.Reguzzi

von **RICCARDO CAPELLINI**  
riccardo@capellini.ch

**K**arl und Eva Frei züchten Schafe seit zwanzig Jahren. Ihr Landwirtschaftsbetrieb "La Stalla" nimmt rund 40 Schafe der friesischen Rasse auf, die den ganzen Sommer hier weiden. Sie haben die weissen Alpenschafe ersetzt, die besser geeignet sind für die Fleischproduktion. Die Friesen sind zwar weniger robust, geben aber sehr viel mehr Milch und haben ein sehr viel längeres und feineres Fell. Die ersten Versuche der Milchverarbeitung gingen in Richtung Joghurt. Dieses Produkt erwies sich als besonders schmackhaft wegen seiner Zartheit und entsprechenden Süßigkeit. Die Schafmilch hat besondere Eigenschaften. Sie ist viel fetter als Kuh- oder Ziegenmilch, etwa 7% gegenüber 4%, enthält aber viel mehr Pro-

teine und viel Vitamine. Trotz des höheren Fettgehalts können die Liebhaber einer fettarmen Diät beruhigt sein. Studien haben interessante Einzelheiten ergeben. Die Fettsäuren haben sehr kurze Abläufe und die Fettkörperchen sind sehr klein. Das macht die Schafmilch sehr leicht verdaulich. Zudem wurde ein hoher Gehalt von Linolsäure festgestellt. Das hat zwei Vorteile: Es begünstigt eine direkte Aufnahme durch das Muskelsystem, ohne das Gewicht zu belasten. Die Wirkungen auf Arteriosklerose, Bluthochdruck und Immunsystem sind positiv. Später hat Frei beschlossen, die Produktion auf Formaggini und Formaggella aus Schafmilch auszudehnen. Die Säuregerinnung ist von der Form her ähnlich wie diejenige des

herkömmlichen Büscion, doch der Geschmack ist ziemlich unterschiedlich: sehr weiss und cremig, mit ausgeprägten Wahrnehmungen von Joghurt und Heu. Im Gaumen fühlt er sich frisch und cremig an. Unser Kä-

## DOVE SI TROVA/WO ZU FINDEN

**EVA FREI**  
Azienda agricola e Agriturismo La Stalla  
Cevio  
Tel. 091 754 20 20  
www.lastalla.ch

**BIOSFERA DI CANDOLFI & CO**  
Alimentari biologici/Biologische Lebensmittel  
via Bramantino 27  
Locarno  
Tel. 091 751 15 50  
orario 7-14/open von 7 bis 14 Uhr  
Alcuni negozi della Valmaggia  
Einige Läden im Maggiateal

## VERBINDUNG MIT DEM WEIN



PAOLO BASSO

**D**er Sommelier Paolo Basso empfiehlt zum Formaggio einen Chardonnay der Cantina sociale Mendrisio, Tenuta Montalbano: kräftige, frische und fruchtige Düfte, gute Nachhaltigkeit und angenehme Aromen. Die ausgewogene Bitterkeit gleicht den wohlschmeckend fetten Eindruck der Formaggini aus. Basso schlägt vor, zum Formaggio einen ziemlich aromatischen Wein wie den Donnay von Guido Brivio zu wählen: Die Traubensorten Chardonnay und Pinot

werden getrennt bereitet. Die Assemblage geschieht in neuen französischen Barriques; die Alterung dauert zehn Monate. Der Wein hat eine kräftige goldgelbe Farbe; sanfte Wahrnehmungen von exotischen Früchten, leichte Noten von Röstung und Gewürzen. Weicher, reichhaltiger und eleganter Geschmack, elegante und ausgewogene Struktur, nachhaltiger Abgang, der die Wahrnehmung von exotischen Früchten wieder aufnimmt. Es lohnt sich, diese Verbindung zu versuchen.