

In cucina
**I Mondiali
della fondue**
24

Intervista
**100 anni di
Centovallina**
10

*Moghegno-
Monterey*
72

— EMIGRAZIONE —

Alla ricerca della migliore fondue

Il 4° Mondiale di fondue si terrà dal 17 al 19 novembre a Tartegnin (VD) con più di 200 sfidanti, sei dei quali ticinesi. Sono attese 12mila persone nel villaggio viticolo di 249 anime.

TESTO JOËLLE CHALLANDES, NATALIA FERRONI

Il mese prossimo il villaggio viticolo di Tartegnin, su *La Côte* tra Losanna e Ginevra, si trasformerà in un gigantesco festival della fondue di formaggio. In una ventina di cantine del villaggio e dei dintorni, più di 200 candidati – le iscrizioni sono chiuse – si riuniranno attorno ai caquelon fumanti in un'atmosfera conviviale. L'obiettivo è quello di designare i campioni mondiali di questa specialità svizzera, nelle categorie amatoriali e professionali (casari e ristoratori).

Mentre la maggior parte dei concorrenti proviene dalla Svizzera, quest'anno saranno rappresentati altri tre Paesi: Francia, Canada e Brasile. «La nostra ambizione è di diventare sempre più internazionali, restando però fedeli al principio che è la passione per la fondue il motore dell'evento», afferma Stéphane Jayet, presidente dell'organizzazione.

Da Fortünei a Tartegnin

La passione del formaggio l'hanno anche Patrizia Riva Scettrini e Sara Cattaneo, che assieme ad altre quattro donne ticinesi (vedi pagine 28 e 29), prepareranno una loro ricetta di fondue da presentare ai degustatori giurati. «La fondue non è il nostro prodotto tradizionale – racconta Patrizia Riva Scettrini, specialista nel campo lattiero dell'Ufficio della consulenza agricola –. Prendiamo quindi la partecipazione come un'occasione formativa. Anche se arrivassimo ultimi, avremo imparato qualcosa». Le fa eco Sara Cattaneo, giovane casara dell'alpe Fortünei, al passo del San Gottardo: «Dobbiamo ancora fare le prove per capire come amalgamare al meglio il nostro formaggio d'alpe di differenti annate al Gruyère, formaggio obbligatorio nella miscela che sottoporremo al giudizio degli esperti».

I vincitori di questo evento, giunto alla quarta edizione, non si porteranno a casa denaro, ma la soddisfazione di essere riusciti a cucinare una fondue che è piaciuta ai più. Perché alla base si tratta di una festa aperta al pubblico che mira a valorizzare un piatto e una regione attraverso i formaggi e i vini (www.mondialfondue.com).

Nelle cantine, all'inizio del concorso, i concorrenti svizzeri e venuti dall'estero impareranno a conoscersi. Daranno un'occhiata al caquelon del vicino e assaggeranno il cibo qua e là. E come nelle puntate precedenti, ad alcuni "impazzirà" la fondue, altri si affideranno alla precisione con cui eseguiranno ogni gesto. Alcuni agiranno con determinazione, altri perderanno i nervi... ma tutti si godranno un momento indimenticabile. «Il bello di questo evento, in effetti, sta proprio nella convivialità della fondue» conclude Patrizia Riva Scettrini. ●



1

1
Adrien Dalang presta particolare attenzione all'aspetto gustativo ed emozionale delle sue fondue.

2
Il pane, da tagliare in bocconcini non troppo grandi.

3
Forchette da fondue del formaggio dal manico lungo e con due rebbi.

Tutta questione di equilibrio

Il vodese Adrien Dalang è sommelier di sigari e sempre alla ricerca dell'armonia di sapori.

Offrire un corredo aromatico complesso con una ricetta relativamente semplice è l'obiettivo di Adrien Dalang di Morges (VD), che parteciperà per la quarta volta al Mondiale di fondue. Alla costante ricerca del giusto equilibrio di sapori, Adrien Dalang nella vita è un sommelier di sigari.

La sua passione per la fondue è nata nel tempo libero durante il quale l'ha preparata nei luoghi più improbabili come una grotta, un parco giochi o nel bel mezzo di un campo da golf per vivere momenti esaltanti.

«Conservo ancora un magnifico ricordo della fondue che ho mangiato in compagnia di amici alle prime ore del mattino sulla torre di Gourze (VD), proprio mentre i primi raggi di

sole oltrepassavano le Alpi», ricorda Dalang.

Un giorno suo cognato gli parlò del Mondiale di fondue. Incuriosito dall'iniziativa, l'appassionato del gusto ha iniziato a cercare la qualità nel caquelon.

«Mi sono iscritto al concorso e, a poco a poco, ho preparato per i miei amici una fondue alla settimana. Sono così arrivato a far loro assaggiare dieci ricette diverse per poi chiedere quale fosse la loro preferita».

Per questa nuova edizione Adrien Dalang vuole curare il confronto con chi degusterà la sua fondue: «Sto cercando di perfezionare il gusto e l'emozione, ma anche l'interazione. L'idea alla base della fondue è quella di passare bei momenti, non dimentichiamocelo!».

2



FOTO VALENTIN FLAURAUD, ADOBE STOCK, STOCKFOOD, MAD

3



Aspetto, gusto e cremosità

Nominato presidente a vita della giuria del Mondiale di fondue, Philippe Chevrier è un purista, ma dalla mentalità aperta. Non vede l'ora della degustazione.

TESTO JOËLLE CHALLANDE



PHILIPPE CHEVRIER
PRESIDENTE DI GIURIA
DEL MONDIALE DI FONDUE

Quale fondue le piace?

Sono un purista e amo la *moitié-moitié*. L'importante per me è la qualità dei formaggi, del vino bianco e del pane. Mi piace molto quando ci mettono dentro anche i pezzettini d'aglio.

Ci sono ingredienti insoliti che hanno un fascino particolare su di lei?

Sì, esistono un sacco di possibili abbinamenti, l'importante è che non coprano i sapori del formaggio. Posso ad esempio immaginare di gustare una fondue con del pomodoro e delle patate, mentre trovo piuttosto insignificante accostarla a delle erbe aromatiche di Provenza.

C'è un cibo di lusso che sarebbe tentato di provare nella fondue?

Grattugiare un po' di tartufo nero nel caquelon poco prima di servire la fondue le dà un gusto eccellente.

Perché ha accettato di presiedere la giuria dei Mondiali di fondue?

Questo evento si distingue per la sua straordinaria convivialità. E perché la fondue è uno dei piatti emblema-

tici del nostro Paese. E anche se altri cercano di appropriarsene noi dobbiamo difenderla.

Può darci qualche consiglio su come preparare una buona fondue?

Scegliere una miscela di formaggi di qualità e avere un buon caquelon in ghisa smaltata con un fondo abbastanza spesso.

Come si divide la giuria i vari candidati?

Assaggiamo le fondue di tutti, prima quelle dei dilettanti, poi dei professionisti. Ce ne sono di ottime in entrambe le categorie! Le preselezioni si svolgono al mattino e la finale nel pomeriggio.

Su quali criteri si basa la scelta?

Aspetto, cremosità e, naturalmente, gusto, che è il criterio più importante.

Cosa si dice ai candidati ai quali la fondue si separa?

Di non preoccuparsi troppo perché fa parte del gioco. La prossima volta la loro fondue riuscirà meglio e sarà eccellente!

Un mix con il formaggio d'alpe

Accento sul loro formaggio d'alpe per la casara Flavia Filippi Carobbio e la figlia Nadine, cuoca.

La mano della casara, artefice d'una medaglia Super Gold al World Cheese Award nel 2019, e quella della cuoca, sua figlia: Flavia Filippi Carobbio e Nadine Carobbio ce la metteranno tutta per dare quel tocco in più alla fondue che presenteranno al mondiale della fondue. «Metà della miscela dev'essere Gruyère, l'altra sarà il nostro formaggio d'alpe di Carì DOP di annate diverse e magari un po' del nostro Racletozzo» racconta Flavia. Cerchiamo di strappare ancora qualche altro possibile ingrediente: spezie, aglio...? «No, non metterei l'aglio – risponde di botto Nadine –, così può degustarla anche la nonna! Ma magari la facciamo con la birra nostrana». Si guardano,

entrambe negli occhi molto chiari, e sembrano intendersi bene. La loro fondue dovrà essere «strepitosamente» buona e gustosa. «Anche se in cucina è meglio che ognuno prepari qualcosa di differente!» puntualizza Flavia. Lei, che sorprendentemente non mangia formaggio, lo assaggia solo, preparerà differenti miscele; Nadine, famiglia e amici le mangeranno.

Prima di lasciarci, una confessione: qualche anno fa, come azienda agricola Piz Forca di Pollegio, avevano già prodotto un assemblaggio di formaggi da fondue. Sempre nello spirito di esaltare il loro formaggio d'alpe. «Questo è nel nostro DNA» conclude Flavia.

4



4
Flavia Filippi Carobbio (a sin.) con la figlia Nadia: casara e cuoca prepareranno una fondue con formaggio d'alpe Carì DOP.

5
Patate al posto del pane: così la fondue risulterà più leggera.

6
Cristiana Vedova (a sin.) e Flavia Anastasia, entrambe casare e allevatrici di capre: nella loro fondue non faranno mancare il caprino.

N. 40 del 3 ottobre 2023 Cooperazione



5

ALCUNE DRITE

Per una fondue di successo

1. Scegliere **formaggi di qualità**: grattugiare i formaggi a pasta dura, tagliare a pezzetti quelli a pasta semidura e molle. Evitare gli extraduri, come lo Sbrinz o il Grana.

2. Prevedere circa 3-3,5 dl di **vino bianco** (o birra analcolica per una fondue analcolica) per 800 g di formaggio (200 g di formaggio a persona) e 3 cucchiaini di Maizena. Suggerimento: un quarto o un terzo del vino bianco può essere sostituito da acqua.

3. **Strofinare il caquelon** con mezzo spicchio d'aglio, aggiungere $\frac{3}{4}$ del vino, la Maizena, il formaggio e qualche pezzetto d'aglio a piacimento. Scaldare lentamente il composto liquido-solido, mescolando con una spatola di legno, fino ai primi segni di ebollizione. Se necessario, correggere la consistenza con il vino bianco rimanente.

4. Assaggiare, aggiungere pepe e noce moscata e **gustare subito**. Suggerimento: invece di mettere il Kirsch nella fondue, servirlo a parte in un bicchierino in cui intingere il pane.

Fonte: Elmar Brühlhart, Scuola agricola di Grangeneuve (FR)

FOTO VIOLA MOGHINI-BARBERIS, ADOBE STOCK

CONSIGLI UTILI

6



Aggiungi un po' di caprino

Cristiana Vedova e Flavia Anastasia, casare e alpigiane, parteciperanno anche per divertimento.

Cristiana Vedova di Prato Sor-nico e Flavia Anastasia di Claro: entrambe casare, alpigiane e allevatrici di capre. E ora, hanno anche l'esperienza del *Mondial de fondue* a Tartegnin (VD) in comune.

«Il mondo del formaggio m'intriga, ma non ho mai fatto una miscela per fondue. Sarà un'avventura» esordisce Cristiana. «Noi facciamo alcune forme di raclette di capra per mangiare in famiglia, ma non quelle per la fondue. Ci divertiremo assieme alle altre quattro partecipanti ticinesi (Patrizia Riva Scettrini, Sara Cattaneo, Flavia Filippi Carobbio e Nadine

Carobbio, n.d.r.) anche perché non vado per vincere. Sono curiosa di vedere come si svolge il tutto in questo piccolo villaggio tra i vigneti» aggiunge Flavia.

A proposito di vino: «Avviso che con il bianco mi addormento» dice scherzando Cristiana, mentre Flavia ha questo effetto con il rosso... Insomma, anche l'aspetto festivo sarà decisivo. Ma con tutto lo spirito go-liardico che aleggia sulla loro partecipazione, le due specialiste del formaggio di capra sanno di dover bilanciare bene l'apporto del gusto caprino, per sì esaltarlo, ma senza sconvolgere i degustatori.