

Schweiz. Natürlich.



**DER RUF DES GESCHMACKS:**



**DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN**





# FORMAGGIO D'ALPE TICINESE DOP



## ROHSTOFF

Der Formaggio d'Alpe Ticinese AOP\* kann aus Rohmilch von Kühen oder einem Gemisch von Kuh- und Ziegenmilch hergestellt werden. Die Tiere ernähren sich vom Gras auf den Tessiner Alpweiden.



## KULINARISCHES

Der Formaggio d'Alpe Ticinese AOP wird oft nach dem Essen mit Rotwein serviert oder als typisches Tessiner Gericht «Polenta e formaggio».



## GEOGRAFISCHES GEBIET

Der Formaggio d'Alpe Ticinese AOP wird auf Alpbetrieben im Kanton Tessin hergestellt.



## HERSTELLUNG

Die auf der Alp gemolkene Milch wird sofort von erfahrenen Käsemeistern übernommen, die diese in modernen Molkereien in Quark verwandeln. Der Quark wird dann modelliert und zusammengepresst und erhält auf diese Weise seine endgültige runde Form. An dieser Stelle beginnt ein langer Reifezeitraum, der dem Käse Aromen und besondere Geschmackstöne verleiht. Die goldenen Laibe bleiben 8 bis 14 Wochen lang im Reifungskeller. Während dieses Zeitraums werden sie täglich mit einer Trockenbürste gepflegt.

## AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Der Formaggio d'Alpe Ticinese AOP ist ein halbharter fetter Käse aus roher Kuh- und/oder Ziegenmilch. Er hat ein milchiges Aroma, leicht buttrig und fruchtig mit Haselnussnuancen. Er schmeckt süß und in gereifter Form mit einer entschiedenen aromatischen Nuance.

## GESCHICHTE

Der erste schriftliche Nachweis, dass die Nutzung der Alpen bereits tief in der ländlichen Gesellschaft des Tessins verankert war, und dass somit zu jener Zeit Alpkäse produziert wurde, stammt aus dem 12. Jahrhundert. Die absolute Notwendigkeit, das gesamte Territorium zu nutzen, zwang im Sommer die Einwohner des Alpgebiets, das ganze Vieh, inklusive Milchvieh, zur Käseproduktion in höher gelegene Gebiete zu bringen. Dabei hielten sie sich nach und nach auf verschiedenen Stufen («corti») derselben Alp auf. Die Entfernung von den Siedlungsgebieten und die Notwendigkeit, lang haltbare Produkte herzustellen, führten zur Entwicklung einer entsprechenden Technik und damit zur Herstellung von Alpkäse.

## VERKAUFSFORM

Der Formaggio d'Alpe Ticinese AOP wird in ganzen Laiben oder in Portionen verkauft.



### Formaggio d'Alpe Ticinese AOP

Società Ticinese di Economia Alpestre  
Via Rastrada da Muralte 6  
6955 Cagiallo  
091 943 55 82  
info@stea.ch  
🏠 [www.stea.ch](http://www.stea.ch)



### Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26  
3007 Bern  
031 381 49 53  
info@aop-igp.ch

🏠 [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)  
f [aopigp](https://www.facebook.com/aopigp)  
@ [aopigp](https://www.instagram.com/aopigp)

\* Das Qualitätszeichen AOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) weist auf den Schutz des entsprechenden traditionellen Produktes durch den Bund hin.