



Case Postale 65
2852 Courtételle
T 41 32 420 74 20
F 41 32 420 74 21
info@frij.ch
www.frij.ch

Fondation
Rurale
Interjurassienne
COURTEMELON LOVERESSE

Courtemelon, 27 dicembre 2019

Comunicato stampa

Nuove scoperte del Patrimonio culinario svizzero: i “formaggi del Giura”

Un nuovo prodotto è entrato a far parte del ricco inventario del patrimonio culinario svizzero: i “formaggi del Giura”. Dalla sua pubblicazione nel 2008, l'Associazione Patrimonio culinario svizzero opera per mantenere in vita questo patrimonio.

La leggenda racconta che l'inverno dell'anno 1980 fu talmente rude e innevato nel Giura e nel Giura bernese che i contadini della regione non potevano più portare il latte fino a La Chaux-de-Fonds. Furono quindi obbligati a trasformarlo in diversi formaggi: i cosiddetti “formaggi del Giura”.

Con il nome “formaggi del Giura” si identifica un gruppo di formaggi il cui peso può variare fra i 5 e gli 8 kg. Si distinguono dalla famosa Tête de Moine AOP, prodotta nella regione, per la loro forma, il loro peso, il loro gusto e la loro storia.

Oggi questi formaggi sono conosciuti con i nomi seguenti: **Chaux d'Abel, Moron, Fornet, Erguel. Altri formaggi del Giura e del Giura bernese fanno parte di questa famiglia.**

Sul sito del Patrimonio culinario svizzero troverete oltre 400 prodotti inventariati secondo un metodo scientifico.

In questi giorni di festa, siamo convinti che il nostro inventario sarà fonte di ispirazione per le vostre cene di fine anno. Per esempio, partite alla scoperta di torte e biscotti di Natale o dei famosi pan di spezie!



Allegato: scheda “Formaggi del Giura”, in francese:

<https://www.patrimoineculinaire.ch/Produits?text=fromages+du+jura&canton=&categorie=#466>

Contatti

Olivier Girardin, Presidente
Patrimoine culinaire suisse

olivier.girardin@frij.ch

Tel 079 / 415 14 89

Astrid Gerz, Segretariato
Patrimoine culinaire suisse

astrid.gerz@agridea.ch

Tel 078 / 684 77 99

Olivier Boillat, Comunicazione

olivier.boillat@frij.ch

Tel 078 / 757 08 78