



TRANSGOURMET

COOK

Il gusto delle alpi

ISPIRAZIONE PER
PROFESSIONISTI

NOVEMBRE | 2023





04

Simmentaler Original
Dalle alpi a livello mondiale

07

Raclette bio
Prodotto naturale vallesano

08

Trota svizzera
Carne compatta, gustosa, povera di grassi

10

Pisciculture de Vionnaz
Il paradiso delle trote

12

Superalcolici svizzeri
Aromi di montagna con quel tocco in più

14

Vassoio di formaggi deluxe
Incluso accompagnamento

16

Affumicare
Romantico fuoco sul piatto

18

L'affogatura
Una tecnica delicata

20

Ritratto di Kevin Villaret
Gusto con vista panoramica

22

Origine Miele
Grazie cara ape nera

Il gusto delle alpi

Verdi prati alpini, limpidi torrenti di montagna, pura aria di montagna – la base perfetta per aromi eccezionali, prodotti pregiati e piatti gustosi pieni di storia. Benvenuti nella nostra cucina alpina!

ARTIGIANATO E TRADIZIONE

L'arco alpino è lungo ca. 1200 chilometri ed è caratterizzato da natura, gusto e tradizione. Soprattutto in estate le alpi sono vive, mentre in inverno torna la calma. Ideale per gustare le alpi sul piatto, poiché il mondo alpino offre alcuni prodotti deliziosi.

Dal manzo Simmentaler, alle trote di acqua sorgiva, dalla raclette vallesana, al miele naturale e ai superalcolici con tocco alpino: in questa edizione saranno proprio questi prodotti al centro dell'attenzione, nonché i piatti che si possono creare con essi. La cucina alpina transnazionale vive naturalmente di tradizione, perciò anche da noi il vassoio di formaggi con un bicchiere di vino dopo un'escursione o il bombolone sul buffet della capanna di sci non possono mancare.

Se non fossimo il team di Cook, non saremmo sempre un passo avanti. Pronti per un'escursione d'ispirazione culinaria ad alta quota? Vi auguriamo buona lettura e buon divertimento nello sperimentare le ricette.

Saluti alpini

Christoph Pop
Cuoco del team di competenza culinaria



Simmentaler Original

SIMMENTALER ORIGINAL
ENTRECÔTE DI MANZO

ca. 2,5 kg

053580

prezzo del giorno

SIMMENTALER ORIGINAL
REALE DI MANZO

ca. 2,5 kg

053582

prezzo del giorno



Ricetta

Il manzo Simmentaler è un animale robusto, con la migliore qualità di latte e carne. Non c'è da meravigliarsi che dall'Oberland bernese ha conquistato l'intera Svizzera e oltre.

DALLE ALPI ...

Chi trascorre l'estate sulle alpi, spesso vive in modo moderato e contribuisce a qualcosa di grande. Il miglior esempio è il manzo Simmentaler: si accontenta di poco, trasmette tranquillità attraverso il suo manto marrone-dorato e la testa bianca. Allo stesso tempo si tratta di una razza particolarmente robusta che offre la migliore qualità di latte e carne.

... A LIVELLO MONDIALE

Di fronte a questa qualità non sorprende affatto che il manzo Simmentaler sia riuscito a espandersi da tempo dall'Oberland bernese a livello mondiale. Tuttavia, il meglio resta l'originale dall'ambiente circostante. Come razza di manzo svizzera tradizionale, il manzo Simmentaler permette qui da noi un'agricoltura adatta al luogo, a base di erba e nel rispetto degli animali.

GUSTO TIPICAMENTE SVIZZERO

I nostri manzi Simmentaler Original crescono in tutta la Svizzera con molta libertà di movimento e si nutrono di prati e pascoli. Un allevamento in un ambiente tradizionale con mangime sano e gustoso che dona una carne speziata e succosa, quindi un particolare gusto tipicamente svizzero.

REALE DI MANZO SIMMENTALER / PASTINACA / LIEVITO COTTO AL FORNO / SUCCO DI SCALOGNI

Ingredienti per 10 porzioni

Reale di manzo Simmentaler

2 kg	Simmentaler Original Reale di manzo
50 g	Rosmarino
100 ml	Olio di colza
100 ml	Burro
	Premium Murray River Sale

Pastinaca

1 kg	Premium Pastinaca
150 g	Burro
500 ml	Brodo di verdure, al naturale
20 g	Miele di fiori biologico
	Sale
	Pepe, nero

Crostini

420 g	Pane contadino
100 ml	Olio di colza
100 g	Burro

Lievito cotto al forno

84 g	Lievito, a cubetti
------	--------------------

Succo di scalogni

500 g	Scalogni
20 g	Concentrato di pomodoro
100 ml	Vino da cucina, rosso
2 pz	Foglie di alloro
100 ml	Fondo di vitello
50 ml	Olio di colza
100 ml	Acqua



Idea

GRAND MÉTRAL
FENDANT
VALAIS AOC
PROVINS

Svizzera
Vallese

633031 75 cl 13.90

Ricetta



Solo pochi piatti riescono a rappresentare la cucina alpina come la raclette. Soprattutto quando il formaggio è un prodotto naturale vallesano protetto all'origine.

RACLETTE ORIGINE

Ingredienti per 10 porzioni

Espuma di raclette calda

100 g	Origine Raclette biologica del Vallese AOP
150 g	Panna intera
100 g	Patate, Agria
50 g	Vino da cucina, bianco

Patate per raclette

1 kg	Patate per raclette
200 g	Burro

Relish di cetriolini

50 g	Cipolle
60 g	Zucchero
5 g	Maizena
60 ml	Premium Bio Aceto di mele
5 g	Pommery Senape di Meaux
200 g	Natura Bio Cetriolini

Chips di pancetta cruda

20 fette	Chermignon Pancetta cruda del Vallese affettata, IGP, ca. 90 g
----------	--

Raclette bio

DA LATTE CRUDO BIOLOGICO NATURALE E PURO

Per la Raclette bio AOP vallesana dal nostro assortimento Origine viene utilizzato solo latte crudo biologico vallesano naturale e puro. Una comunità aziendale produce il latte in base alle direttive Gemma. L'allevamento al pascolo degli animali durante gran parte dell'anno, nonché il foraggio con fieno nei mesi invernali, mostrano che il prodotto naturale è legato in modo inimitabile al suo territorio: la base per un vero e proprio prodotto vallesano. Ogni giorno il latte fornito al caseificio Augstbordkäserei a Turtmann viene mescolato di continuo e delicatamente in secchi di rame e scaldato fino a 32 gradi, la stessa temperatura come durante la mungitura.

PER RAGGIUNGERE IL PIENO AROMA C'È BISOGNO DI TEMPO

È necessario che il formaggio dopo conservi sufficiente acqua. Ciò è decisivo per l'eccellente caratteristica del fondersi del formaggio raclette. Una caratteristica di qualità! Quando il formaggio raggiunge la compattezza desiderata, viene pressato e contrassegnato con il marchio d'origine. Dopo un bagno di sale di 24 ore, viene conservato per due settimane nel caseificio, su legno di abete grezzo e trattato ogni giorno. Il formaggio ha bisogno di ulteriori 4-5 mesi nel deposito centrale per sprigionare il suo pieno aroma e stagionare fino a diventare una raclette vallesana. Inimitabile, tradizionale, completa e fondente.

ORIGINE RACLETTE BIO DEL VALLESE AOP

rotonda
1/2 forma ca. 2,5 kg

013612 kg 23.30



VALDOR RACLETTE AOP BAGNES 4

1/2 forma ca. 2,5 kg

013552 kg 21.30

ALETSCHE RACLETTE

rettangolare
1/4 di forma ca. 1,5 kg

013605 kg 23.50



Trota svizzera

Originariamente le trote iridee provengono dalla costa pacifica del Nord America. Ma anche in Vallese crescono sotto ideali condizioni di vita; il risultato: un pesce di qualità Origine con marchio Swiss-Garantie.

CARNE COMPATTA, GUSTOSA, POVERA DI GRASSI

Le trote iridee amano l'acqua fredda e ricca di ossigeno. Condizioni adatte al loro benessere e per una crescita lenta. Ciò è visibile più avanti nell'elevata qualità della carne, non importa se si tratta della trota iridea o salmonata. Effettivamente si tratta dello stesso pesce. L'unica differenza sta nel foraggio contenente carotenoidi naturali, che conferiscono alla carne della trota salmonata quel tipico colore rosa-

arancione. In generale, anche il foraggio è decisivo per un pesce pregiato. Il foraggio per le nostre trote Origine, con il quale si possono alimentare da sé, è composto al 100 per cento da ingredienti naturali. Il risultato è una carne compatta, gustosa e povera di grassi, disponibile come filetto o pesce intero – fresco dal Vallese.



L'ARBALÈTE
DÉZALEY AOC
TESTUZ

Svizzera
Vaud

641911

70 cl 19.70

«RITSCHERT» CON TROTA SVIZZERA E GRANO SARACENO

Ingredienti per 10 porzioni

«Ritschert» con trota svizzera

800 g	Origine Filetto di trota
20 ml	Olio di colza
30 g	Origine Burro di montagna del Giura bernese
200 g	Orzo perlato
150 g	Fagioli bianchi
250 g	Cipolle
15 g	Aglio
2000 ml	Natura Bio Brodo di verdure
50 g	Levistico
200 ml	Natura Bio Panna intera

100 g	Porro, verde
200 g	Origine Gygax Pancetta da cucina
200 g	Miscela brunoise
	Sale, Fleur des Alpes
	Wiberg Pepe, nero

100 g	Grano saraceno
400 ml	Olio di girasole
50 g	Rafano, fresco

Erbe aromatiche e fiori di stagione per la decorazione

Ricetta



ORIGINE FILETTO DI TROTA SALMONATA

con pelle, povero di lisce
ca. 130 - 200 g
acquacoltura, Svizzera
ca. 600 g

054536

kg 33.80

ORIGINE FILETTO DI TROTA BIANCA

con pelle, povero di lisce
ca. 120-150 g
acquacoltura, Svizzera
ca. 600 g

054535

kg 32.90

Questo stufato è un classico della cucina slovena e austriaca, un piatto tipico delle alpi. Tuttavia, se al posto della carne si utilizza la trota, il «Ritschert» si trasforma in un piatto del tutto nuovo.



Il paradiso delle trote



Christophe Cohendet, Direttore dell'azienda

È una mattina d'inverno baciata dal sole nel Basso Vallese. All'orizzonte si apre una vista panoramica sulle alpi. Davanti a noi sguazzano tranquillamente delle trote nelle limpide acque.

PESCOLTURA DA 40 ANNI

Facciamo visita alla Pisciculture de Vionnaz, la più grande acquacoltura di trote della Svizzera. I pesci d'acquacoltura vivono a Vionnaz da quasi 40 anni. Oggi la piscicoltura comprende in totale 13,5 milioni di pesci. Non si tratta di un'attività su larga scala. Infatti, qui lavorano appena una decina di collaboratori che si occupano, tra l'altro, delle venti vasche rotonde e dei quattro impianti di scorrimento che offrono uno spazio vitale grande 4000 metri cubi. Uno spazio vitale uguale a quello della costa pacifica del Nord America, la patria originaria delle trote iridee.



ACQUA FREDDA E RICCA DI OSSIGENO

Grandi reti proteggono le vasche, in modo che i pesci non debbano temere gli uccelli, mentre le tende da sole offrono posti all'ombra. L'acqua delle vasche proviene da un laghetto di proprietà, alimentato da una fonte di acqua potabile. In inverno l'acqua è di 5 gradi, mentre in estate la temperatura sale a circa 10 gradi. L'acqua non è salata come nel pacifico, ma grazie alla presenza di ossigeno liquido è anche molto ricca di ossigeno, nonché pulita. La qualità dell'acqua viene controllata regolarmente per mantenere le trote sane e le vasche pulite.

TRANQUILLO PERIODO DI CRESCITA

Le trote sono allevate separatamente in base alle loro dimensioni, in modo che possano trascorrere insieme un tranquillo periodo di crescita. La densità nelle vasche è piuttosto bassa, rispetto all'estero. Ciò è previsto anche dalla legge. Un ulteriore fattore importante è il benessere dei pesci con pellet di foraggio al 100 per cento di ingredienti naturali. I pesci possono nutrirsi da soli, grazie a un contenitore che pende sopra le vasche. Ogni volta che i pesci tirano la corda sotto il contenitore, il foraggio finisce in acqua.

DAL VALLESE IN TUTTA LA SVIZZERA

All'età di 14-20 mesi le trote vengono prima stordite con un dispositivo elettrico e poi sottoposte a ulteriore elaborazione. In parte vengono tagliate a metà a macchina e intagliate, di seguito filettate a mano, pulite e tolte le lisce. Le trote vengono anche vendute intere. Il piccolo negozio all'interno della piscicoltura è molto amato dalla popolazione locale. Fortunatamente, la Pisciculture de Vionnaz collabora con partner di distribuzione come Transgourmet/Prodega. In questo modo, tutta la Svizzera può apprezzare il gusto di queste trote provenienti dal Vallese.

ORIGINE TROTA SALMONATA

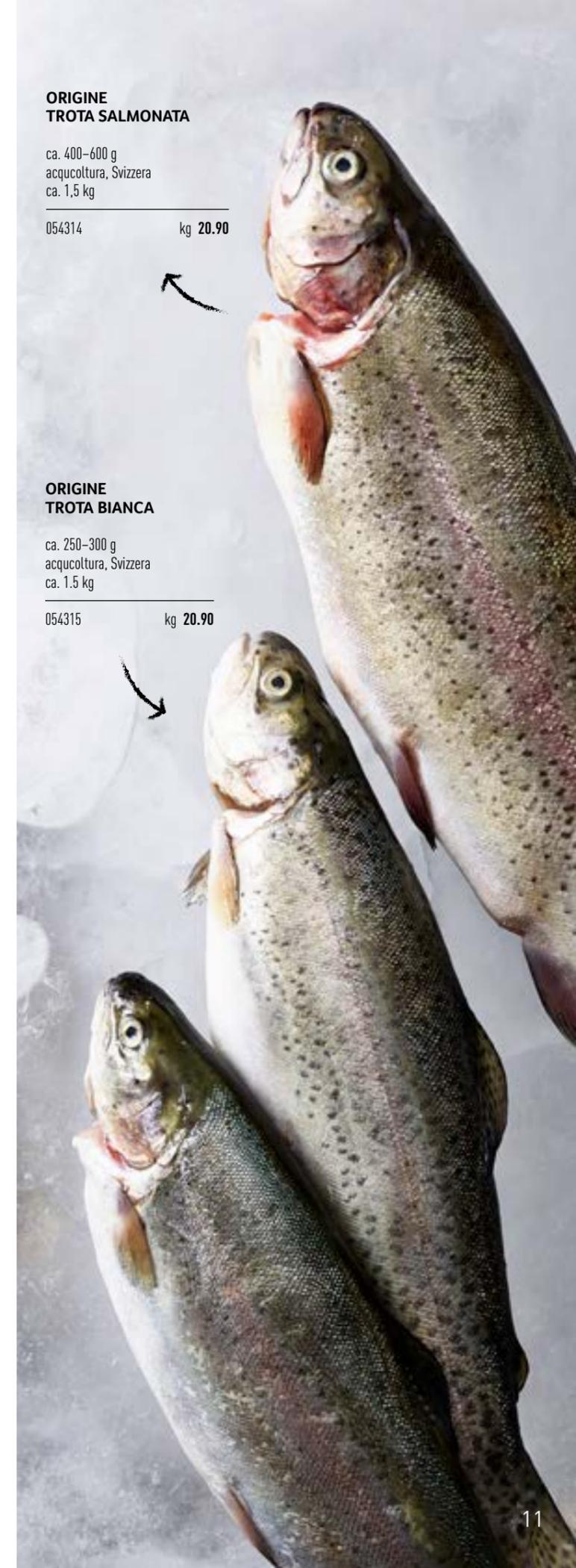
ca. 400-600 g
acquacoltura, Svizzera
ca. 1,5 kg

054314 kg 20.90

ORIGINE TROTA BIANCA

ca. 250-300 g
acquacoltura, Svizzera
ca. 1,5 kg

054315 kg 20.90



CRÈME BRÛLÉE AL WHISKY

Gli aromi del liquore al whisky Langatun Gold Cream ricordano quelli della crème brûlée: la base ideale per una crème brûlée dorata.

Ingredienti per 10 porzioni

Crème brûlée

550 ml Natura Bio Panna intera
390 ml Natura Bio Latte intero
600 ml Langatun Gold Cream
12 pz Uova biologiche, Svizzera
85 g Natura Bio Zucchero
grezzo di canna
Premium Fave di Tonka

100 g Natura Bio Zucchero
grezzo di canna

Preparazione

Crème brûlée

Scaldare il latte e la panna e aggiungere il Langatun Gold Cream. Aggiustare con fave di Tonka grattugiate. Separare le uova e sbattere i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto bianco e spumoso. Aggiungere gradualmente al composto di uova la miscela di latte e panna e, in seguito mettere in frigorifero.

Versare il composto in appositi pirottini e cuocere in forno a 150°C fino a quando non si rapprende. Per una maggiore umidità, mettere in forno una pirofila con circa 500 millilitri di acqua. Caramellare i pirottini raffreddati con zucchero di canna prima di servire.



SEMIFREDDO ALLA GRAPPA AL FIENO

Ingredienti per 10 porzioni

Semifreddo

380 g Uovo intero
292 g Zucchero
170 ml Heuschnaps,
(liquore alle erbe)
600 ml Panna intera
Cacao in polvere

Preparazione

Semifreddo

Piegare la carta da forno a metà e tagliarla a strisce. Avvolgere le strisce intorno ai pirottini e fissarle con delle graffette, in modo che, in seguito, il composto possa essere versato fino a ca. 1 centimetro dal bordo del pirottino.

Sbattere le uova e lo zucchero in una ciotola a bagnomaria. Nota: a bagnomaria non deve bollire e il composto deve essere caldo (60°C) ma non bollente. Infine, sbattere il composto su acqua ghiacciata.

Aggiungere l'alcol e poi unire accuratamente la panna montata in due riprese. Versare nei pirottini e mettere nel congelatore per 7 ore.

Togliere il semifreddo dal congelatore 20 minuti prima di servirlo, rimuovere la carta da forno e spolverare con il cacao in polvere.

La ricetta della grappa al fieno è stata ben custodita e tramandata di generazione in generazione. Nessuno sconosciuto è a conoscenza del segreto di questa ricetta.

Superalcolici svizzeri

Il migliore fieno da prati nostrani, acqua sorgiva pura, erbe alpine aromatiche o bacche delicate come pure numerosi superalcolici diffondono gli aromi della Svizzera in tutto il mondo. L'ideale base per una cucina alpina con quel tocco in più.



LANGATUN
SINGLE MALT CREAM LIQUEUR
GOLD CREAM

611431 50 cl/18% Vol. 20.90



FASSBIND
VIEILLE FRAMBOISE

696721 70 cl/40% Vol. 38.90



HEUSCHNAPS
LIQUORE ALLE ERBE

616230 50 cl/25% Vol. 36.50



Vassoio di formaggi deluxe

Dopo una gita o un giro di shopping, una visita sulle alpi o al museo, sul buffet della colazione o sulla carta dei dolci: un vassoio di formaggi è sempre un'esperienza, sia a livello visivo che culinario.

Durante l'estate su molte alpi svizzere viene prodotto formaggio – chiaramente nella cucina alpina non può certo mancare un vassoio di formaggi. L'ampiezza della varietà sarebbe così grande che si potrebbe preparare senza problemi un vassoio con formaggi alpini. Ma anche la restante Svizzera e i paesi alpini circostanti hanno parecchio da offrire. La sfida consiste nell'offrire una selezione variegata che sorprenda senza esigere troppo. Infine, anche l'abbinamento perfetto gioca un ruolo decisivo. È concesso quasi tutto, ma deve essere esclusivamente di qualità.

L'ETIVAZ FORMAGGIO DI MONTAGNA AOP

Svizzera
1/6 di forma ca. 1,25 kg
010627 kg 27.15

CHÂTEAU SOLEIL ST. EMILION AOC

Francia
Bordeaux
640841 75 cl 24.00



SCHWARZSEE BERGKÄSE

1/6 di forma ca. 750 g
011396 kg 21.50

APPENZELLER

Extra piccante
1/6 di forma ca. 800 g
010926 kg 18.40

GERMAIN EPOISSES AOP

marc
020291 250 g 7.40

BRIE AL TARTUFO

1/2 forma ca. 750 g
012552 kg 30.40

WIBERG CHUTNEY DI ZUCCA-MELA

Austria
595090 390 g 10.40

LE RUSTIQUE PETIT MUNSTER

021361 200 g 4.95



Ricetta



LUCIOPERCA ARROSTITO E AFFUMICATO / BRODO DI SHIITAKE / CANNELLONI DI SEDANO E CHAMPIGNON

Ingredienti per 10 porzioni

Lucioperca

1,5 kg Filetto di lucioperca, con pelle,
100 ml Olio di colza
100 g Origine Burro di montagna
Sale
Pepe, nero

Brodo di Shiitake

500 g Shiitake, secchi
100 g Cipolle
100 g Carote
100 g Porro
5 l Acqua
2 pezzi Limette

Cannelloni di sedano e champignon

1 kg Sedano rapa
1 kg Champignons de Paris, bianchi
100 g Scalogni
100 g Burro
10 ml Sherry
70 ml Panna intera

Crunch alle noci

200 g Gherigli di noci a pezzetti
40 g Prezzemolo, liscio

Romantico fuoco sul piatto

Non è poi passato molto tempo da quando si cucinava solo con il fuoco e l'affumicatura era un metodo di conservazione essenziale. Oggi molte cose sono cambiate, ma l'entusiasmo per l'aroma affumicato sul piatto è rimasto.

AFFUMICATURA BOLLENTE, A CALDO O A FREDDO

Un fuoco in una cucina di un ristorante? Fortunatamente esistono alternative: da forni affumicatori fino a pistole affumicatrici. Tuttavia, è decisivo se deve essere affumicato in modo bollente, a caldo o a freddo. È possibile affumicare velocemente in modo bollente a una temperatura superiore ai 50 gradi. Sotto i 50 gradi si intende spesso l'affumicatura a caldo, un metodo più delicato. In questo caso carne, pesce o formaggi vengono cotti lentamente. Oltre all'elevato aroma, l'affumicatura offre una piacevole consistenza. Non da sottovalutare la scelta del legno, vale a dire dell'aroma per affumicare: rovere, ciliegio, faggio, melo, alno e molti altri ancora – tutti offrono aromi rustici, ma diversi.

PER UN INTENSO AROMA AFFUMICATO

Diversamente dall'affumicatura bollente o a caldo, durante l'affumicatura a freddo la cottura non è di fondamentale importanza. Al contrario: spesso le temperature non sono superiori a 20–25 gradi, talvolta addirittura inferiori. Per l'affumicatura a freddo si possono utilizzare piccoli o grandi utensili, come per esempio la pistola affumicatrice, utilizzata nella nostra ricetta a base di lucioperca. L'affumicatura a freddo richiede più tempo, tuttavia dona un particolare e intenso aroma di fumo alla carne, al pesce o ad altri alimenti. L'aroma di fumo è così intenso che spesso bisogna lasciare riposare gli alimenti prima di servirli. In base alla ricetta o all'effetto sorpresa desiderato, l'aroma può essere intensamente affumicato. Proprio come davanti a un fuoco.



Una zuppa classica che mostra subito la sua elaborata maestria, sia a livello visivo che in termini di gusto. Gli gnocchi di semolino sono il fiore all'occhiello e rievocano ricordi.



Una tecnica delicata

L'arte di affogare richiede molta abilità e sensibilità. Il risultato: si scioglie delicatamente in bocca.

L'arte di affogare si conosce soprattutto con le uova. Dopotutto si tratta di un piatto forte a livello culinario e visivo quando un ospite taglia un uovo e il tuorlo si scioglie sopra il cibo. Con una temperatura a cottura bassa tra 65 a 75 gradi, l'arte di affogare si adatta anche, per esempio, per il pesce. Oppure per le verdure che, grazie al processo di cottura delicato, restano particolarmente tenere e ricche di sostanze nutritive. In questo caso, puntiamo su un vero e proprio classico: Griessnockel (gnocchi di semolino) dalla cucina austriaca-bavarese. Si tratta di affogare in brodo una pasta choux a base di semola di grano duro. Questi gnocchi sono adatti in zuppa oppure – soffriti in burro – come contorno di pesce e carne. Un piatto forte, soffice dalla cucina alpina internazionale.

ZUPPA DI GNOCCHI DI SEMOLINO

Ingredienti per 10 porzioni

Zuppa	
2000 g	Origine Lesso di petto di bovino da pascolo
1000 g	Ossobuco tagliato a metà nella lunghezza
4 pz	Cipolle
15 g	Bacche di ginepro
10 g	Foglie di alloro
15 g	Pepe, nero
5 g	Wiberg Pimento, intero
10 g	Wiberg Fiore di macis, intero
	Noce moscata, intera
250 g	Natura Bio Carote
300 g	Natura Bio Sedano
200 g	Natura Bio Porro
50 g	Levistico
	Sale

Gnocchi di semolino

1000 ml	Natura Bio Latte intero
350 g	Natura Bio Semola di grano duro
100 g	Natura Bio Farina di spelta, chiara
6 pz	Uova
	Noce moscata
	Sale



Ricetta

Ritratto Kevin Villaret



Nel ristorante Ô Bois Sauvage in Vallese, gli ospiti possono godere di una meravigliosa vista sulla Val d'Hérens. Kevin Villaret serve la bellezza delle alpi ai suoi ospiti anche sul piatto.

LA NATURA OFFRE PARECCHIO

Da quattro anni Kevin Villaret offre nel ristorante Ô Bois Sauvage al centro di Les Masses, solo a pochi minuti da Hérémente, letteralmente esperienze culinarie ad alta quota: a ca. 1500 metri sopra il livello del mare cucina con prodotti locali, stagionali e sostenibili – quando è possibile addirittura dal proprio giardino in permacultura. «In generale, punto sul verde», spiega Kevin Villaret. «In fondo qui sopra la natura ha parecchio da offrire». Infatti, il giovane cuoco lavora molto con verdure ed erbe aromatiche, ma anche con aghi di abete e fieno. Gli aromi che trova praticamente davanti la porta di casa li combina per esempio con formaggio di montagna di piccoli produttori o bovino da pascolo e trota dal Vallese, dall'assortimento Origine di Transgourmet. Una cucina moderna e creativa che già dopo poco tempo è stata premiata con 13 punti Gault-Millau.

GRANDI AMBIZIONI

Il ristorante offre quaranta coperti e nel 2015 è stato rinnovato e rialzato di un piano. Oltre a numerosi ospiti del posto, molti turisti gustano la cucina alpina al Ô Bois Sauvage, infine ci si trova a sole poche centinaia di metri dall'area sciistica 4 Vallées. Le creazioni del trio culinario attirano sempre più buongustai da Losanna o Neuchâtel che si recano appositamente in Vallese per farsi entusiasmare a livello culinario. Ciò riduce la dipendenza dagli affari invernali, proprio come l'offerta, poiché tutti i locali possono essere affittati esclusivamente per occasioni come seminari, matrimoni o piccoli eventi. «La nostra attività principale resta la ristorazione», garantisce Kevin Villaret, che ha ancora grandi ambizioni. «Da quest'anno abbiamo l'onore di essere stati inseriti nella Guide Michelin. Il prossimo passo sarebbe ricevere una stella, in particolare una stella verde».

«Questa varietà qui sopra mi affascina»

Kévin Villaret, perché ha deciso di dedicarsi alla gastronomia di montagna?

Dobbiamo solo uscire e troviamo quasi tutto quello di cui abbiamo bisogno: funghi, erbe aromatiche, estratti di legno per affumicare e molto altro ancora. Questa varietà qui sopra mi affascina.

Dove acquista i prodotti che non trova direttamente davanti alla porta di casa?

Lavoriamo insieme a tanti piccoli produttori qui sopra o a valle. Inoltre, mi piace effettuare i miei acquisti da Prodega. Trovo soprattutto eccellente l'assortimento Origine e Bio Natura.

Da dove trae ispirazione per la sua cucina?

Un po' ovunque. Anche la rivista Cook ci aiuta per esempio a restare sempre aggiornati. Inoltre, è naturalmente la natura a offrire ispirazione come: un uovo cotto a 64 gradi con espuma di fieno o con del burro affumicato con aghi di abete. Dopotutto è il ritmo della natura a decidere l'offerta.

Molto probabilmente sentite anche la stagionalità durante il massimo sfruttamento?

Dall'inizio il mio obiettivo era quanto più possibile un'elevata costanza. Chiaramente l'inverno rappresenta la nostra attività principale, ma anche in estate, nel frattempo, la frequenza è buona.

Sicuramente i 13 punti Gault-Millau sono di aiuto?

Absolutamente. Sono molto orgoglioso di aver raggiunto ciò insieme alla mia partner e con l'intera squadra. Ciò è un onore, proprio come la citazione nella Guide Michelin. Ma penso che possiamo fare ancora di più. Con molto lavoro, cuciniamo sempre ad alto livello e miglioriamo di anno in anno.



Qui di seguito trovate l'intervista completa!

TRUFO MIELE AL TARTUFO

Ungheria

103260 130 g 11.50



LA SIXIEME EPICE PREMIUM MIELE DI MONTAGNA SVIZZERO

412820 285 g 15.95



LA SIXIEME EPICE PREMIUM MIELE DI FIORI DI ARANCIO

Spagna

412790 285 g 13.95



ORIGINE MIELE DI APE NERA

101720 500 g 23.60



Grazie cara ape nera

La cucina alpina vive non da ultimo di una natura intatta. In questo caso le alpi giocano un ruolo portante. Il precursore di tutte le api mellifere sul lato nord delle alpi è l'ape nera. Un insetto unico che offre un dolce piacere.

FARE ONORE A...

Il precursore di tutte le api mellifere sul lato nord delle alpi è l'ape nera, la razza di ape mellifera nostrana più antica. Il modo in cui si è adattata al clima locale, lo dimostra la sua caratteristica corazza: questa è nera e quindi si scalda velocemente, in tal modo è attiva anche a temperature più fredde. In generale si orienta alla nostra natura; durante l'inverno si prende una notevole pausa riproduttiva e impollina piante con fiori selvatici. Quindi, non fa solo parte del nostro patrimonio culturale, ma aiuta a salvaguardarlo e offre un grande profitto ecologico. Conseguentemente, è di vitale importanza la sua sopravvivenza che nel frattempo è purtroppo compromessa. Poiché con l'introduzione di altre specie sono state sempre più allontanate da molte regioni.

MOLTO LAVORO PER UN CHILO DI MIELE

Con il nostro miele Origine promuoviamo il mantenimento dell'ape nera. Inoltre, le apicoltrici e gli apicoltori devono procedere con grande accuratezza: per esempio, durante il raccolto del miele. Solo se è coperta l'alimentazione della colonia d'api, può essere estratto il miele. Una colonia d'api è composta da una regina e da circa 40'000 api operaie e api maschi. Il compito dell'ape operaia si adegua in base alla sua età. Dopo 20 giorni, diventa un'ape bottinatrice che raccoglie il polline con le zampe posteriori e succhia il nettare con la proboscide che finisce nella sacca melaria. Con questo, l'ape trasporta oltre la metà del suo peso corporeo e per un chilo di miele fa quattro volte il giro del mondo. Infatti, non a caso il miele viene definito come l'oro liquido. Ma per il nostro dolce ci permettiamo di utilizzarne un po', con doveroso rispetto, naturalmente. Grazie mille, cara ape nera.

Si tratta di un dolce che, a prima vista, può sembrare piuttosto semplice, tuttavia, è in grado di entusiasmare con combinazioni davvero straordinarie, unendo numerosi aromi tipicamente alpini.



Dolce al miele
Ricetta





Transgourmet/Prodega

Transgourmet Svizzera SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

Edizione novembre 2023

Si riservano cambiamenti di prezzo e limitazioni di quantità. I prezzi indicati sono del commercio all'ingrosso a libero servizio. Trovate gli attuali prezzi del commercio all'ingrosso di fornitura sul nostro Webshop. Tutte le offerte sono IVA escl. in CHF.

stampato in
svizzera