



SPECIALE


formaggi svizzeri

Tête de Moine

DOP



Ciao, questo è lo swipemag di **Style of Food ZeroSette**. Oltre

ai contenuti che trovi solo qui, quando vedi **questo simbolo**  **toccalo** per saperne di più, si aprirà un post sul mio Blog.

Tête de Moine è il formaggio della convivialità, senza lattosio, un concentrato di **fiori** che sbocciano a ogni giro di **girolle**. Diverte tutti, a feste e aperitivi è lui il protagonista. Per saperne di più...

...swipe! 

sandralonginotti





TÊTE DE MOINE
FROMAGE DE BELLELAY

identikit

*Segni particolari:
naturale al*

100%

Pasta: semidura finissima

Occhiatura: piuttosto rara,
1-8 mm

Caratteristiche: prodotto
con latte crudo di mucche
alimentate principalmente
con erba e fieno, come da
disciplinare

Latte di mucca: bianca
pezzata nera e bianca
pezzata rossa

Lattosio: naturalmente
privo

Sapore: aromatico, acquista
intensità con la stagionatura

Forma: cilindrica da 700 g a 2 kg, di
10-15 cm di diametro

Stagionatura: 2 mesi e mezzo
Classic (incarto argento) e Bio
(incarto verde); almeno 4 mesi
Reserve (incarto oro) e Fermière
(incarto marrone); almeno 6 mesi
Extra (incarto nero)

Calorie/100g: 415

Vocazione: al naturale raschiato
a rosette

Forma: cilindrica 700 - 900 g,
10-15 cm di diametro

**Zona di
produzione:**
Giura Bernese



“Niente fa festa
quanto un cilindro
di formaggio.”



da copiare



Visto: la pizza di
Stefano Vola



è l'**impasto** della
Crescia di Pasqua, ma
fatto col **Tête de Moine**

guarnisci con crema di
ceci, mortadella bovina, una
rosellina di Tête de Moine e
granella di nocciole tostate



people4food



Come si fa il **Tête de Moine** **DOP?**

Ogni caseificio (sono 7 in tutto!) ha la sua ricetta segreta.

Anche **Marc-André** non svela la sua, ma ci racconta il vero segreto di questo formaggio unico.

Per lui il Tête de Moine è il **Re** della tavola dei formaggi!

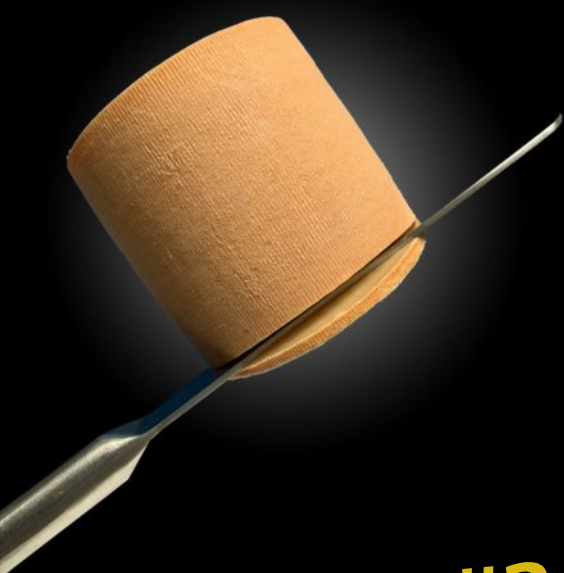
Leggi 

Marc-André Girardin



girolle 1-2-3

Step #1



scarta il formaggio e con un taglio netto elimina una fettina di crosta da un'estremità

Step #2

giralo, e con l'asta della girolle buca la crosta al centro



Step #3

appoggia la girolle sul tavolo, trafiggi il formaggio partendo dal foro, spingilo verso il basso, e infila nell'asta la lama orizzontale.



Gira...
ed ecco il primo **fiore** di formaggio



chef



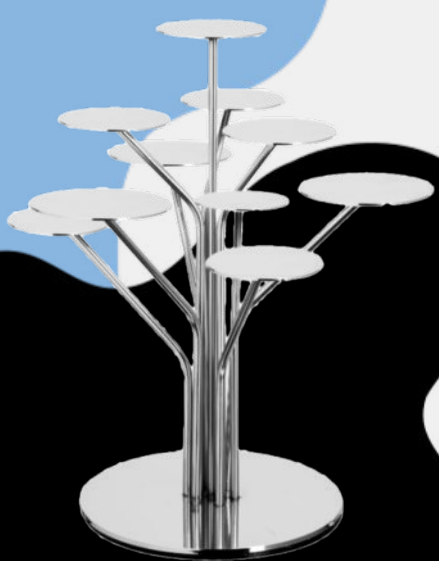
8 ricette
semplici e fiorite

Provale 

my choice

18 set da
aperitivo

col Tête de Moine
stanno bene fichi, miele,
mandorle, cipolline...
e sale!



Guardali 



design4food



La mia ricetta:
Provala [↗](#)

Il design è un gioco molto sottile fatto di colore, forma e ironia, e

Sergio Botti

sa farti ridere con una tovaglietta.

Leggi [↗](#)



identiQuiz



1 / Chi ha inventato il Tête de Moine?

2 / Perché si chiama così?

3 / Quanti litri di latte occorrono per ogni kg di formaggio?

4 / Cos'è la Girolle?



Le risposte? In fondo a questo swipemag

a tavola

La **Girolle** la preferisci:



...classica

legno d'acero con campana in plexi [Métafil-laGirolle]



...smontabile

acero e acciaio [Laure Gremion Studio]



... o chic?

marmo nero [Boska]



cheese&vino

Muscat du Cap Corse

Assyrtiko

Birra: stile Pilsner



sapidità
mineralità
acidità



delicato
profumato
tendenzialmente dolce

Cosa bere col
Tête de Moine ?

Prova

gli abbinamenti di

Gianni Sinesi,
sommelier



Abbazia di Bellelay [XII Secolo]

nel Giura Bernese, lo splendido monastero creato dai monaci benedettini.

All'Abbazia è possibile fare un visita guidata, ascoltare un concerto d'organo



vedere la produzione del Tête de Moine **fatto come una volta**

sul fuoco a legna, per poi degustarlo.





cheese&travel

Il primo week-end di maggio a Bellelay c'è la **Festa del Tête de Moine**



una vera **full immersion** nel mondo dei formaggi svizzeri, con degustazioni, spettacoli, performance musicali di corno alpino, visite a La Maison de la Tête de Moine e premiazioni



un'occasione per prendere spunto dalle composizioni di formaggi esposti per preparare a casa il **prossimo tagliere!**



ortoincittà



fiori da mangiare

coltiva i **tuoi**
garofani: è facile,
sono buoni e
profumati

I "fiori" di **Tête de Moine** sbocciano a ogni giro di girolle, quelli di **garofano** tutta l'estate!

Segui 



i consigli di
Marco Gramaglia
del vivaio Fratelli
Gramaglia



sandra longinotti

Ciao, sono Sandra, giornalista e blogger, scrivo di food&wine dal 1992, sono food stylist da 26 anni e autrice di due libri di cucina, life style e orto urbano.




SPECIALE

formaggi svizzeri

Tête de Moine DOP

Style of Food

è un monografico dove design, chef, shopping, people, ricette, vini, life style e orto urbano girano intorno a un ingrediente.

E' uno **swipemag nato per smartphone** con contenuti propri e i **link**  ai post che trovi sul mio Blog.

Con Style of Food ti porto nel mio mondo, con tante idee e ricette easy, anche degli chef.

Questo è il quinto di una serie di speciali in collaborazione con **Formaggi dalla Svizzera**, ognuno dedicato a un formaggio diverso.

A volte **strafamoso**, altre meno qui da noi, ma sempre **buonissimo!**



1 / La prima descrizione di come si fa il Tête de Moine è dei monaci dell'Abbazia di Bellelay e risale al 1628, ma si ha notizia della loro produzione di questo formaggio già dal 1192.

2 / Ci sono due interpretazioni: una dice che il nome derivi dalla chierica dei monaci, l'altra invece fa riferimento alla quantità di formaggio che poteva essere accumulata "a testa" nel monastero per ogni monaco.



3 / Per ogni kg di Tête de Moine sono necessari 10 lt di latte.



4 / È l'utensile per raschiare il Tête de Moine a rosette, ed è recente: quella originale è stata inventata nel 1982 da Nicolas Crevoisier.

spoiler!

Il prossimo
SPECIALE sarà...

Biscotti

