



Slow Food®
Presidio

VACHERIN FRIBOURGEOIS
AU LAIT CRU

**DIESES PRESIDIO
KÄMPFT FÜR
DIE ROHEN 2%.**

**CE PRESIDIO
MILITE EN FAVEUR
DU LAIT CRU.**

**QUESTO PRESIDIO
LOTTA PER SALVARE
IL 2% DELLA
PRODUZIONE A
LATTE CRUDO.**

VACHERIN FRIBOURGEOIS AU LAIT CRU

DIE GESCHICHTE

Der Vacherin Fribourgeois (Freiburger Vacherin) AOP ist ein halbfester Käse aus Rohmilch, der ausschliesslich aus dem Kanton Freiburg stammt. Ein Laib von diesem Vacherin wiegt etwa sieben Kilo und ist nicht zu verwechseln mit dem Vacherin Mont d'Or aus dem Jura.

Ursprünglich war der Vacherin Fribourgeois ein Alpkäse, den man zu Beginn des Sommers herstellte, wenn die Milchmenge noch nicht für den berühmten Gruyère ausreichte.

Der Name stammt vom Lateinischen Wort «vaccarinus», dem jungen Gehilfen des Kuhhirten, der für die kleineren Käse zuständig war.

Der Teig dieses drei bis sechs Monate gereiften Käses ist weich und cremig, der Geschmack fruchtig und leicht bitter. Vacherin Fribourgeois wird als Dessertkäse genauso geschätzt wie im traditionellen Fondue.

L'HISTOIRE

Le Vacherin Fribourgeois AOP est un fromage à pâte mi-dure au lait cru provenant exclusivement du canton de Fribourg. Une meule de ce Vacherin pèse environ sept kilos – à ne pas confondre avec le Vacherin Mont d'Or du Jura vaudois.

A l'origine, le Vacherin Fribourgeois était un fromage alpin produit au début de l'été, alors que la quantité de lait n'était plus suffisante pour créer les grandes meules du célèbre Gruyère. Le nom dérive du mot latin «vaccarinus» que portait le jeune assistant du fromager, responsable des petits fromages.

La pâte de ce fromage, affinée pendant trois à six mois, est molle et crémeuse, au goût fruité et légèrement amer. Le Vacherin Fribourgeois est apprécié aussi bien en dessert que dans les fondues traditionnelles.

LA STORIA

Il Vacherin Fribourgeois AOP è un formaggio a latte crudo a pasta semidura prodotto esclusivamente nel Cantone di Friburgo. Una forma di Vacherin Fribourgeois, da non confondere con il Vacherin Mont d'Or del Giura, pesa circa sette chili.

In origine era un formaggio d'alpeggio che veniva prodotto all'inizio dell'estate, quando la quantità di latte non era ancora sufficiente per realizzare il blasonato Gruyère.

Il nome deriva dal termine latino «vaccarinus», che indicava il giovane aiutante del vaccaro a cui veniva affidata la preparazione dei formaggi più piccoli.

La pasta tenera e cremosa e l'aroma fruttato e lievemente amarognolo sono il risultato di un processo di stagionatura che dura dai tre ai sei mesi. Il Vacherin Fribourgeois è particolarmente apprezzato sia dopo i pasti come dessert sia nella tradizionale fonduta.

DAS PRESIDIO

Aus Gründen der Hygiene wurde die Milch ab den 1950er Jahren immer häufiger thermisiert oder pasteurisiert. Dies führte auch beim Vacherin Fribourgeois zu einem Verlust des handwerklichen Könnens wie auch der besonderen sensorischen Eigenschaften. Heute werden von den 2500 Tonnen Vacherin Fribourgeois nur zwei Prozent aus Rohmilch hergestellt. Das Presidio schützt den ausschliesslich aus Rohmilch gewonnenen Vacherin – im Sommer von der Alp, im Winter von den wenigen verbliebenen Käseereien im Tal.

LE PRESIDIO

Les fromagers de ce Presidio utilisent exclusivement du lait cru, principalement celui produit l'été à l'alpage par leurs animaux ou, quand c'est impossible, par des élevages situés dans un rayon de 5 km maximum autour de la fromagerie. Aujourd'hui, sur une production annuelle d'environ 2500 tonnes de Vacherin fribourgeois AOP, seuls 2% sont issus de lait cru. De plus, la durée d'affinage doit atteindre au moins trois mois, car ce n'est qu'après 90 jours que ce fromage commence à exprimer toutes ses spécificités.

IL PRESIDIO

Negli anni Cinquanta del secolo scorso sono stati introdotti i processi di termizzazione e pastorizzazione del latte per motivi di igiene, causando la perdita del sapere artigianale nonché l'impoverimento delle caratteristiche organolettiche del Vacherin Fribourgeois. Oggi solo il 2% delle 2.500 tonnellate di Vacherin Fribourgeois prodotte è realizzato a partire da latte crudo. Il Presidio tutela unicamente questa piccola produzione priva di trattamenti termici proveniente dagli alpeggi estivi e dai pochi caseifici ancora attivi nella valle in inverno.



Der **Coop Fonds für Nachhaltigkeit**
unterstützt dieses Projekt.

Le **Fonds Coop pour le développement durable** soutient ce projet.

Il **Fondo Coop per lo sviluppo sostenibile**
sostenziona questo progetto.



DIE PRODUZENTEN LES PRODUCTEURS I PRODUTTORI



Convivium:
FRIBOURG/PAYS-D'ENHAUT

**Produktion / Production /
Produzione**

Coopérative fribourgeoise des
producteurs de fromage d'alpage
René Kolly
1637 Charmey
info@fromage-alpage.ch
+41 26 927 12 21

Laiterie de Belfaux
Michel Eggertswyler
1782 Belfaux
michel.eggertswyler@bluewin.ch
+41 26 475 26 01

Fromagerie de Marsens-Vuippens
Marc-Henri Horner
1633 Marsens
info@fromagerie-marsens.ch
+41 26 915 28 42

Alles zu diesem Presidio-Projekt: /
Toutes les informations sur ce
projet Presidio: / Per maggiori infor-
mazioni sul Presidio:



FONDUE AU VACHERIN FRIBOURGEOIS

· Pour 1 personne

200 g de mélange pour fondue
0,6 dl d'eau
poivre

Variante 1

1. Verser l'eau dans le caquelon et chauffer à feu doux.
2. Ajouter le fromage et faire fondre à feu très doux en remuant continuellement avec une spatule 20 à 30 minutes.
3. Dès que la consistance de la fondue est crémeuse, placer le caquelon sur un réchaud à feu doux, poivrer.
4. Déguster avec des bouchées de pain ou/et des pommes de terre piquées sur une fourchette.
5. Bien remuer le mélange à chaque bouchée. Attention, il faut maintenir le réchaud à basse température (la température du mélange ne doit pas dépasser 50 °C).

Si la fondue est trop épaisse, augmenter la flamme du réchaud et ajouter un peu d'eau tiède en remuant énergiquement.

Variante 2

Recette au four: simple, infaillible

1. Mettre le mélange pour fondue dans un caquelon avec l'eau. Enfourner à froid. Régler la température du four à 100 °C.
2. Après 5 minutes, bien remuer la fondue avec une spatule en bois et remettre au four.
3. Répéter 3 à 5 fois selon la quantité de fromage jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.

Si la fondue est trop épaisse, chauffer encore un peu et bien remuer, éventuellement ajouter un peu d'eau tiède.

Température idéale: 50 °C

Die Rezepte finden Sie auch online.
Vous pouvez également trouver les recettes en ligne.
Le ricette sono consultabili anche online.

