

Opportunità di nicchia tutte da gustare

- Pollo/pollastra allevata a Ribelmais: questo pollame di razza francese a crescita lenta è nutrito principalmente con granoturco Ribelmais della Valle del Reno. Le pollastre allevate a Ribelmais danno una carne dal sapore prelibato, a pelle giallognola e di facile masticazione. La si può gustare ad esempio in ristoranti gourmet come la Äbtestube di Bad Ragaz o l'Éden au Lac di Zurigo. www.ribelmaispoulet.ch.
- Latte di caseificio secondo il terreno d'origine: questa complicata espressione sta a significare che il caseificio di Willi Schmid nel Toggenburgo produce formaggio secondo l'origine del latte. Il latte da versanti a bacio, ad esempio, non viene mescolato con latte da versanti a solatio. I formaggi prodotti assumono così sapori diversi. Il casaro Willi Schmid ha già vinto due volte il World Jersey Cheese Award (per il miglior formaggio prodotto con latte di vacche Jersey). Il suo formaggio si può trovare ad esempio nei negozi di alimentari Marinello (www.willischmid.ch)
- carne di manzo Kabier: il foraggiamento dei vitelli viene integrato con sottoprodotti della fabbricazione di birra, quali trebbie di malto e lievito di birra (da qui il nome Kabier, composto da Kalb, ossia vitello in tedesco, e Bier, ossia birra). I vitelli vengono massaggiati due volte al giorno con olio di colza e con una miscela di sottoprodotti del filtraggio della birra e di lievito di birra. Questa operazione rende particolarmente tenera la carne. I prodotti Kabier sono offerti in vendita diretta. www.kabier.ch.
- Succo di frutta da frutteti ad alto fusto: i frutteti ad alto fusto sono solitamente composti da alberi da frutto di varietà antiche, caratterizzate da un rapporto acidità/zuccheri ideale per la produzione di mosto. Queste caratteristiche conferiscono al mosto anche un sapore diverso rispetto al succo ricavato dalla frutta da tavola. Il mosto ottenuto da frutta di frutteti ad alto fusto si trova per lo più in vendita diretta e sui mercati locali. www.hochstamm-seetal.ch.
- Patate coltivate nelle regioni di montagna: a 1000 metri di altitudine, i contadini di montagna coltivano antiche varietà di patate che per sapore e colore sono molto diverse dalle varietà tradizionali. Queste vecchie varietà possono essere coltivate praticamente senza impiego di pesticidi. Le patate si possono acquistare direttamente in fattoria oppure ricorrendo a un «patata taxi». www.lasorts.ch, <http://kartoffeltaxi.ch/>.
- Formaggio di latte crudo con acidi grassi Omega 3: il formaggio «Le Maréchal» è prodotto con latte di vacche alla cui alimentazione vengono aggiunti olio di lino e fibra di lino. Perciò questo formaggio contiene una maggiore quantità di salutari acidi grassi Omega 3 rispetto ad altri analoghi prodotti caseari. Il formaggio è reperibile in molti negozi di alimentari. www.le-marechal.ch.

Per ora questi sono tutti prodotti di nicchia ma è senz'altro possibile che un giorno o l'altro il commercio al dettaglio li scopra. Sarebbe davvero bello!