

Zeitschrift: Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero
Herausgeber: Organización de los Suizos en el extranjero
Band: 40 (2013)
Heft: 1

Rubrik: Visto : exquisiteces de los Alpes

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

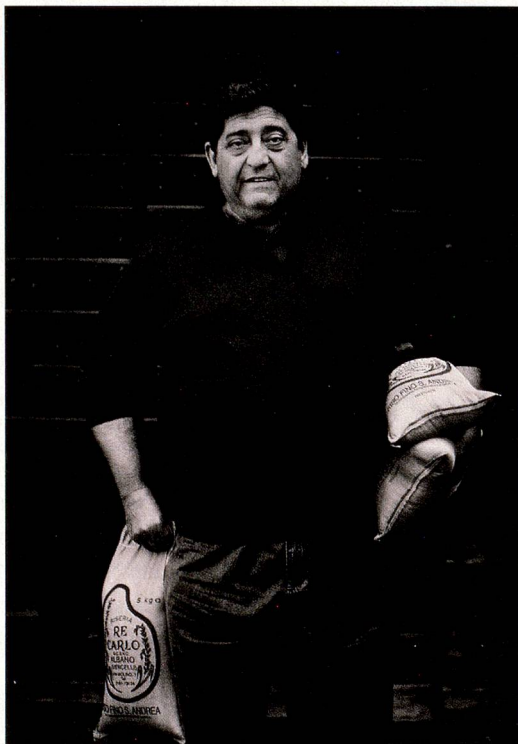
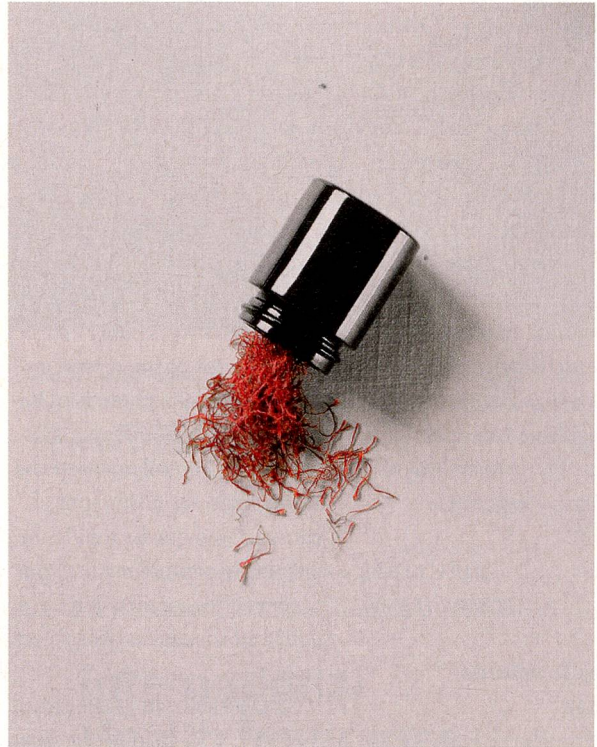
Exquisiteces de los Alpes

¿A qué sabe nuestro país? ¿Cómo saben y huelen los Alpes? Muchas respuestas posibles se encuentran en el libro «Das kulinarische Erbe der Alpen» (La herencia culinaria de los Alpes) – por desgracia sólo con la vista. El periodista Dominik Flammer y el fotó-

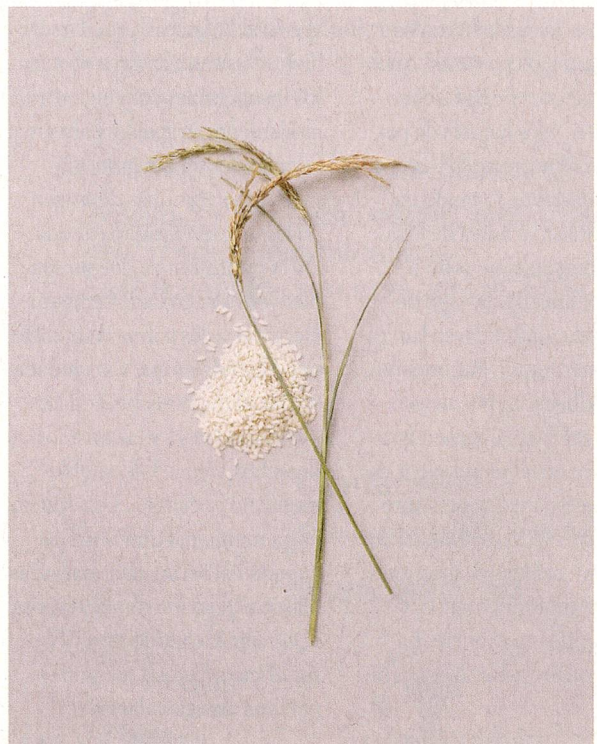
grafo Sylvan Müller han investigado durante años y recopilado rarezas que van del haba al „Rötel“ (trucha del lago de Zug). Pero este libro no está dedicado a productos de lujo, sino a exquisiteces, esas especialidades sólo disponibles en pequeñas cantidades y por ende no en todas las secciones de especialidades culinarias del mundo. Por ejemplo en él se habla del hígado de lucio,



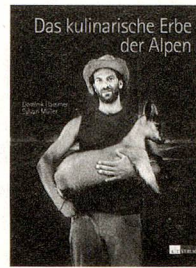
Silvia Bossard, de Althäusern, en el valle del Reuss, cultiva azafrán de Argovia



Pierangelo Re es molinero arrocero en Albano Verellese, Piemonte, Italia



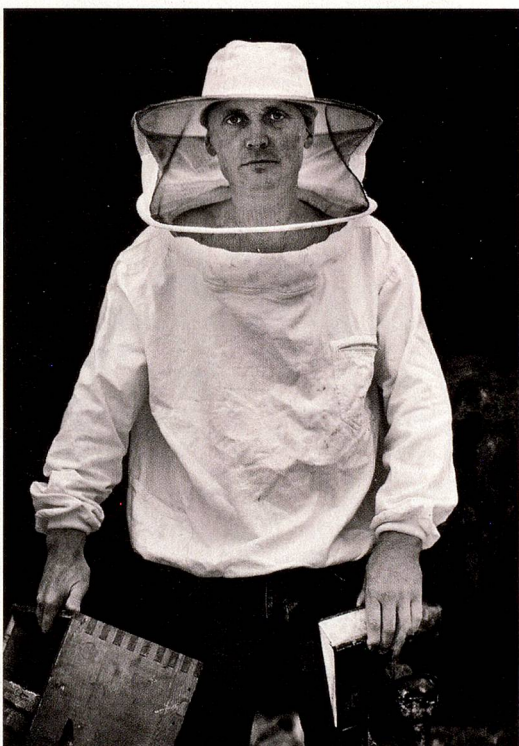
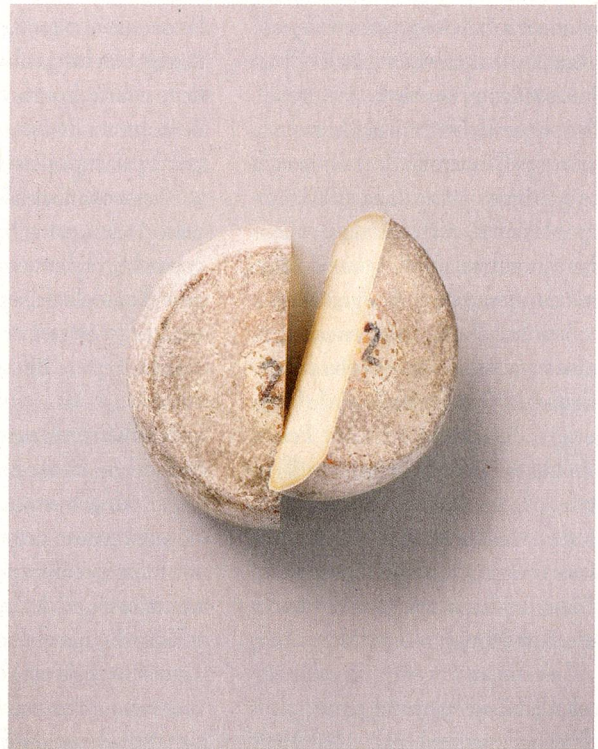
del caviar del lago de Constanza, del lardo (panceta o tocino de cerdo) en recipientes de madera de castaño y condimentado con hierbas aromáticas. También se habla de gente especial, de agricultores, criadores, biólogos aficionados, cazadores y coleccionistas que con mucho empeño y a veces obcecación cultivan algo especial.



«Das kulinarische Erbe der Alpen», en alemán; Dominik Flammer y Sylvan Müller; Editorial AT, Aarau; volumen: 368 páginas, peso: 2645 gr; precio: CHF 98.-



Angela Tognetti hace el „formaggio d'Alpe Monda“ en Monte Carrasso, Tesino



Johannes Gruber, apicultor en Santa Magdalena, Austria, produce miel de trigo sarraceno

