



Comunicato stampa 15/9/2015

Jürss Mejeri – nel cuore della Svezia

Kerstin e Claes Jürss si occupano di formaggi da oltre 25 anni. Dal 2004 gestiscono un caseificio di proprietà, in cui producono esclusivi formaggi artigianali con latte vaccino biologico e organizzano corsi di formazione per produttori caseari su piccola scala.

La storia di Jürss Mejeri ha inizio nello Jämtland, nella Svezia settentrionale, dove Kerstin e Claes Jürss si trasferirono da Stoccolma per specializzarsi nell'arte casearia e iniziarono presto a tenere corsi per altri casari che operavano su piccola scala. Nel tempo hanno sviluppato nuovi prodotti e metodi di lavorazione, maturando una profonda conoscenza di ogni aspetto del settore.

“I nostri formaggi si sono aggiudicati diversi premi e il nostro lavoro è stato molto apprezzato. Dopo 15 anni abbiamo deciso di lasciare lo Jämtland e, dal 2004, gestiamo un nostro caseificio a Flen. Per il festival dei formaggi proporremo il pluripremiato Sörmlands Ädel a pasta erborinata e un formaggio tipicamente svedese che abbiamo chiamato Björnost. È un prodotto eccellente, con occhiatura minuta, che non vediamo l'ora di presentare ai visitatori del festival”, raccontano Kerstin e Claes.

Con il tempo, non hanno perso la passione di insegnare le tecniche della produzione casearia artigianale e, ogni anno, organizzano corsi di formazione di varia durata presso il proprio caseificio. L'interesse per la produzione su piccola scala sta aumentando di pari passo al numero dei produttori caseari, molti dei quali hanno appreso quest'arte proprio da Jürss Mejeri.

Da diversi anni presidente dell'associazione svedese delle fattorie casearie, Kerstin Jürss ha stabilito numerosi contatti con casari attivi su piccola scala in tutta Europa. Inoltre, sono in corso diversi progetti volti a sostenere e promuovere la produzione casearia su piccola scala.

“Produciamo formaggi dal sapore inconfondibile, esclusivi e di alta qualità. Disponiamo della certificazione biologica dal 2009. Il nostro obiettivo è rimanere un'azienda su piccola scala che si concentra sul sapore e sulla qualità piuttosto che sui grandi volumi e sulla crescita costante. Il nostro caseificio produce 18-20 t di formaggio all'anno; ci accontentiamo”, spiegano Kerstin e Claes.

Per maggiori informazioni, contattate Kerstin o Claes Jürss.

Telefono +46-157-14110

E-mail jurssmejeri@jurssmejeri.se

Sito web: www.en.jurssmejeri.se

Immagini ad alta definizione sono disponibili sul sito <http://en.jurssmejeri.se/press>