

LA SETTIMANA DEL GUSTO®

CLAUDE FRÔTÉ

Padrino della Settimana
del Gusto

NEUCHÂTEL

Città del
Gusto 2017

DOP-IGP

Riflessi dei nostri
territori



www.gout.ch

patrocino



Slow Food® CH



Comunità.
Valore aggiunto. Banca.



Da PMI per PMI

*Incentiviamo le produzioni
locali e sostenibili.*

Per maggiori informazioni:
T 0800 947 949, www.wir.ch

SOMMARIO

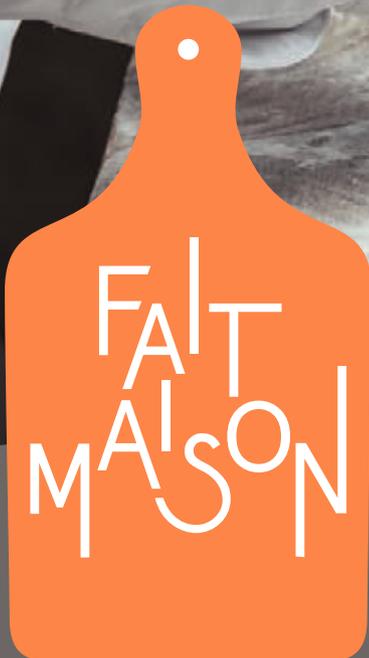
EDITORIALE	5
NEUCHÂTEL Città del Gusto 2017	6
CLAUDE FRÔTÉ Padrino della Settimana del Gusto	10
PEOPLE i loro piatti preferiti	14
SLOW FOOD sul fronte della biodiversità	18
FAO eliminare la fame nel mondo	22
DOP-IGP riflessi dei nostri territori	27
CAILLER un'icona della Gruyère	34
PAYS ROMAND suggerimenti per buongustai	37
WIR la banca delle PMI	42
SWISSWINE alla salute del vino svizzero	49
SCUOLA ALBERGHIERA DI LOSANNA master class in arti culinarie	52
LE LIVRE SUR LES QUAIS appuntamento per gastronomi	57
AGRITURISMO vacanze e piatti indimenticabili	59
SV GROUP una lotta efficace contro lo spreco	60
IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE ZUCCHE	61
IL BIO ha il vento in poppa	64
IP-SUISSE il latte di pascolo, un tesoro della natura	70
PURASPELTA il grande ritorno di un cereale ancestrale	72
TURISMO dolce vita in terra vonese	75
CONCORSO SVIZZERO DEI PRODOTTI REGIONALI	79
MAGASINS DU MONDE il miele al posto d'onore	81
UNITERRE più posti di lavoro con l'agricoltura contadina	83
FOURCHETTE VERTE non prendiamo tutte le cucurbitacee per delle zucche	84
RISTORAZIONE COLLETTIVA VODESE sempre più sostenibile	86
IL PANE AL LIEVITO MADRE tutta una filosofia	89
PUBLIC EYE basta brutte sorprese	92
LA CARTA della Settimana del Gusto	94
COMITATI QUALITÀ	95



Copertina,
Dora formica

Ristoratore?
Metti in luce il tuo talento!

Cliente?
Ritrovate l'autenticità
nei vostri piatti!



IL MARCHIO DEI RISTORATORI
CHE CUCINANO.
LABELFAITMAISON.CH

Inaugurazione per
la Svizzera romanda
in occasione della
Settimana del Gusto!

EDITORIALE

IL CIBO ECONOMICO CI COSTA MOLTO CARO

Osservazione abituale, se non ormai rituale: «mangiar bene costa caro!»

Noi della Settimana del Gusto e di Slow Food l'abbiamo sentita tante volte questa affermazione stizzita. Ma basta riflettere un attimo per capire quanto è priva di fondamento.

Al contrario, quello che ci costa molto caro è lasciare che sia l'industria agro-alimentare a decidere per noi quale deve essere il contenuto dei nostri piatti.

Trovate logico che, per una questione di budget, si ingurgitino alimenti nocivi, insipidi e privi di gusto, a detrimento della salute?

Trovate normale che due milioni di tonnellate di cibo, in Svizzera, finiscano tra i rifiuti – l'equivalente di un pasto al giorno a persona?

Abbiamo fatto del nostro frigo una succursale dell'industria agro-alimentare, per pigrizia, per disfattismo. E hop, il 40% di questo cibo viene sprecato!

La solitudine alimentare è diventata un veleno sociale che sta distruggendo sia i membri della comunità che ci nutre sia quei mangiatori che noi siamo.

Ma le soluzioni esistono e dipendono fondamentalmente da una scelta individuale: vogliamo sì o no dedicare del tempo a nutrirci o preferiamo passare ogni giorno due o tre ore davanti al computer o alla televisione?

Alla Settimana del Gusto abbiamo deciso di uscire dai tristi circuiti dell'industria agro-alimentare. Abbiamo scelto di coltivare contatti



personali con agricoltori, allevatori, artigiani. Abbiamo deciso di rimettere al centro della nostra vita la convivialità. Vogliamo che i nostri bambini abbiano diritto a un'educazione al gusto a scuola, e fin dalla più tenera età – anche attraverso il contatto diretto con orti e giardini bio! Vogliamo cuochi, custodi della memoria culinaria, che cucinino veramente. Non persone che si limitano a riscaldare contenitori già pronti (sosteniamo il progetto «Fatto in casa»!).

Insomma, abbiamo organizzato una Settimana svizzera del Gusto fatta di amore per il mangiare bene e per il diritto al piacere!

Volete saperne di più? Unitevi a noi in questo movimento che rifiuta la corsa al prezzo più basso per il cibo che distrugge i produttori locali. È molto meglio mangiare una volta alla settimana della bella carne preparata in modo artigianale che non un prodotto di cui non si conosce l'origine e senz'anima.

Grazie a Neuchâtel, Città svizzera del Gusto 2017, e allo chef Claude Froté, Padrino 2017: ambasciatori dei nostri valori. E grazie a tutti i fedeli partner che permettono alla festa del gusto di essere presente in tutto il paese.

Josef Zisyadis

Direttore della Settimana svizzera del Gusto
Presidente di Slow Food Svizzera



Neuchâtel ha gusto

Testo, Pierre-Emmanuel Buss — Foto, Guillaume Perret

Città del Gusto 2017, Neuchâtel possiede un ricco patrimonio culinario influenzato dalla sua storia millenaria. E ha messo a punto un programma che mescola il gusto e il fantastico.



In inverno, quando le rive del lago sfumano nella bruma e la linea dell'orizzonte scompare, la città di Neuchâtel è poetica e misteriosa. Cambia completamente volto non appena splende il sole. I suoi edifici storici in pietra calcarea gialla, le vie pedonali piene di colori e l'azzurro dell'acqua sono un irresistibile richiamo alla dolce vita. Scelta come Città svizzera del Gusto 2017 offrirà un quadro idilliaco in cui valorizzare, per tutto l'anno, eventi dedicati al gusto – fino a Chocolatissimo, la manifestazione conclusiva che si svolgerà in novembre.

Fondata nel 1011, capoluogo di un piccolo territorio nel cuore dell'Europa e passata nel corso della sua storia sotto il dominio di numerosi sovrani stranieri, la piccola città (33.000 abitanti) dispone di un patrimonio molto ricco. Nel corso dei secoli riformatori, ugonotti, filosofi e infine emigrati della rivoluzione francese hanno transitato o si sono stabiliti da queste parti contribuendo alla vita intellettuale e artistica di Neuchâtel. Ma anche il fatto di essere un crocevia commerciale importante per i mercanti provenienti da Francia e Italia ha contribuito a rafforzare la sua tradizionale apertura.

Membro dell'esecutivo di Neuchâtel dal 2012 Thomas Facchinetti incarna questo aspetto multiculturale. Il padre, immigrato italiano, e la madre, di origini tedesche, si sono incontrati e sposati proprio a Neuchâtel. Fin dall'infanzia non ha fatto altro che gettare pot tra

culture diverse, al punto di arrivare a farne il suo mestiere. Tra il 1990 e il 2012 ha infatti lavorato per il cantone come delegato agli stranieri con il mandato di sviluppare una strategia di integrazione. Una novità assoluta in Svizzera.

Nella sua funzione di responsabile della cultura, dello sport e del turismo della città di Neuchâtel difende la mescolanza tra i gusti

locali e quelli che vengono da fuori: « anche dal punto di vista gastronomico le mie radici sono duplici. Da una parte amo molto i prodotti tipici della regione e i pesci di lago. Ah, i filetti di coregone all'acetosella! E i filetti di pesce persico... Che meraviglia! Però sono

AH, I FILETTI DI COREGONE ALL'ACETOSELLA! E I FILETTI DI PESCE PERSICO... CHE MERAVIGLIA!

anche attratto da piatti più esotici. La cucina dell'Europa del sud, naturalmente, ma anche quella dei paesi asiatici»

Meticciano culinario

Thomas Facchinetti ha un debole per la cucina giapponese e questo gli fa venire in mente un aneddoto: « nel 2014, per il 150° anniversario del Trattato di amicizia e di com-

mercio tra la Svizzera e il Giappone, abbiamo ricevuto l'ambasciatore del Giappone al Museo etnografico di Neuchâtel, dove è conservato l'originale di questo documento. L'équipe di cucina aveva preparato un menu di sushi a base esclusivamente di pesce di lago. La delegazione giapponese lo ha trovato eccezionale!»

Questo meticcio culinario è una tradizione a Neuchâtel. La gastronomia locale si è ampiamente ispirata alla Francia, alla sua cucina a base di burro, alla sua arte delle salse e dei ragout. Dal regno del re di Prussia ha ereditato le ricette a base di cavolo (crauti) e patate (rösti) e la preparazione di un gran numero di dolci tra cui gaufre, cialde, leckerli... Nel corso dei secoli la tavola cittadina ha continuato ad arricchirsi e a diversificarsi a contatto con i numerosi gruppi di migranti che si sono insediati tra le sue mura (italiani, spagnoli, portoghesi, asiatici, sudamericani ecc.).

Numerose specialità

Ma la gastronomia locale non è fatta solo di prestiti, ha anche le sue caratteristiche specifiche. Dalle loro vigne gli abitanti della zona sono sempre riusciti a produrre buoni vini, noti da tempo e ormai diventati eccellenti, come lo Chasselas, vivo e frizzante. Senza dimenticare i rossi pieni e generosi di cui Alexandre Dumas tesse le lodi nel suo Grande dizionario di cucina. Nelle loro fattorie di montagna producono da secoli formaggi saporiti tra cui un incomparabile « Gruyère ». I macellai sono maestri nella confezione di insaccati prelibati. Specialità del paese, la « taillaule », la tipica brioche di Neuchâtel, è alla base della fama dei suoi fornai, come il « gâteau au beurre » o le torte al vino o alla « raisinée ». E dopo Philippe Suchard, la città può vantare anche una ricca tradizione cioccolatiera.

In questa città di buongustai la gastronomia è sempre al centro delle grandi feste popolari con specialità tipiche. Le trippe alla vinaigrette vengono servite tradizionalmente il 1° marzo, giorno che ricorda la fondazione della Repubblica di Neuchâtel.

Il « Festin neuchâtelois »

Altro grande appuntamento gastronomico: il « Festin neuchâtelois ». Nato nel 2011 per festeggiare i mille anni della città e ormai preparato ogni anno dai migliori ristoratori cittadini e del cantone è il trait d'union tra la gastronomia di ieri e quella di oggi. La città è anche associata, da tre anni, a una grande festa del cioccolato, Chocolatissimo, che valorizza l'abilità dei suoi artigiani in questo campo.

Fine buongustaio, Thomas Facchinetti insiste sull'importanza per Neuchâtel di essere stata scelta come Città del Gusto. Gli eventi della Settimana del Gusto non solo si inte-

grano perfettamente nei progetti dell'esecutivo, che hanno come motto « Arte di vivere e innovazione », ma entrano anche in risonanza con la manifestazione culturale più importante della città, il NIFFF, ovvero il Neuchâtel International Fantastic Film Festival, che si svolge ogni anno tra la fine di giugno e l'inizio di luglio. « Il fantastico sarà il filo rosso del nostro programma », spiega Facchinetti. « In cucina si ritrova la stessa oscillazione tra il reale e l'immaginario, con la trasformazione dei prodotti e le emozioni che suscita. È questa magia che vogliamo offrire nei prossimi mesi ai visitatori locali o che vengono da fuori. Per dare loro la prova di quello che noi sappiamo da tempo: Neuchâtel ha gusto! »

A NEUCHÂTEL VA IN SCENA IL LAGO



La manifestazione principale, « Les Gloutons du Lac », si svolgerà il 25, il 26 e il 27 agosto.

I visitatori saranno invitati a scoprire un programma culturale e culinario da far venire l'acquolina in bocca. Per tre giorni il pubblico potrà degustare prodotti tipici, ma non solo. Le Gloutons du Lac sarà anche il primo Street Food Festival di Neuchâtel, che risveglierà i sensi al ritmo di vari Dj e dei Food Trucks riuniti sulla Place du Port. Il progetto è rendere questo evento festoso e fantastico, che promuoverà il gusto cittadino in maniera ludica, un appuntamento annuale da non perdere.

E dopo la grande festa lacustre si potrà visitare la mostra « Mangiare » organizzata dal Museo di storia naturale e dedicata alle lunghe peregrinazioni del cibo nel tubo digerente. Oppure si potranno affondare le mani nella terra in collaborazione con il servizio parchi e giardini: una cinquantina di casse in legno saranno attrezzate come piccoli orti e disseminate nei diversi quartieri di Neuchâtel.

**Programma degli eventi:
neuchatelvilledugout2017.ch**

Non amo i piatti troppo sofisticati

Dal 1986 Claude Frôté è lo chef del ristorante Bocca a St-Blaise. Padrino della Settimana del Gusto 2017, è il paladino di una cucina innovativa, originale e sincera. Incontro poco dopo l'ora di punta.

Il padre avrebbe voluto che facesse l'avvocato, come lui. Claude Frôté è diventato cuoco, con il gusto dell'arringa e dei bei prodotti. Seduto a tavola nella sala del suo ristorante, poco dopo il picco di mezzogiorno, lo chef parla a ruota libera difendendo con la stessa verve la delicatezza del coregone del Lago di Neuchâtel e i sapori esotici delle spezie orientali. Un mix che è uno dei fili conduttori della sua cucina. « Amo viaggiare e fare scoperte culinarie », dice con entusiasmo. « Sono una fonte inesauribile di nuove idee per creare ricette inedite ».

Sul suo menu del 2017 Claude Frôté propone una reinterpretazione dell'haggis scozzese, un piatto tradizionale a base di interiora di pecora insaccate nello stesso stomaco dell'animale. Lo ha scoperto nella primavera del 2016 durante un soggiorno in Scozia, lo ha trovato « ottimo » e ha deciso di rivisitarlo alla propria maniera realizzando dei ravioli ripieni di agnello e formaggio di pecora profumati con un whisky millesimato. Una meraviglia.

Un altro piatto molto riuscito ha origini atlantiche. Proviene dall'isola portoghese di Madeira: Noix de Saint-Jacques cruda e gam-

beretti in una salsa fredda a base di agrumi con un pizzico di peperoncino e di zenzero. « Si ispira a un piatto tradizionale fatto con un pesce simile all'anguilla », racconta il cuoco viaggiatore, « servito in carpaccio con succo di pompelmo. Molto interessante! Ho scelto la Saint-Jacques per aggiungere un po' di grasso e il gamberetto per la sua dimensione iodata. Si sposano molto bene con la salsa agli agrumi ».

Lo chef stellato che ama tanto offrire emozioni gustative si ricorda ancora di come si sono risvegliate le sue papille? Sorride come un bambino. « Il gusto è profondamente legato agli affetti. Di solito comincia con la cucina della mamma. Nel mio caso, ricordo il pollo arrosto domenicale con il suo profumo che si spandeva in tutta la casa. Ho sempre amato gli odori festivi, il vapore che sale dalle pentole, l'agitazione, le voci tonanti. Hanno segnato la mia vita. I profumi sono fondamentali perché fanno venir voglia di mangiare. E la ripetizione è rassicurante. I migliori dolci del mondo restano quelli di mia mamma. A 93 anni cucina ancora tutti i giorni. A mezzogiorno e a cena. Le devo molto ».

Dopo aver accompagnato e salutato calorosamente gli ultimi clienti con voce potente, Claude Frôté riprende in tono più basso. « Il piacere del gusto è il piacere della tavola. È la comunione in senso letterale. Adoro ricevere, condividere. Nel corso degli anni i clienti del Bocca sono diventati degli amici. Per me si tratta di una dimensione fondamentale di questo mestiere che purtroppo negli ultimi anni si è andata un po' perdendo nel settore alberghiero e della ristorazione ».

Ma torniamo al gusto. In maniera divertita Claude Frôté lo paragona al peccato – « una volta cominciato, è difficile smettere » – e insiste sulla necessità di coltivarlo, di affinarlo. « Con il tempo, il gusto cambia. Si evolve con l'esperienza. È come con i vini o con la musica. Lo stesso vale per la cucina. All'inizio della mia carriera facevo molti piatti gratinati con panna e burro, oggi propongo pietanze più leggere ».

Artigiani locali

Ambasciatore dei prodotti tipici della zona di Neuchâtel ma anche, più in generale, dei Tre Laghi, il cuoco, che vive a La Neuveville (BE), ama soprattutto i pesci di lago e i for-





Formaggio Svizzero. 600 volte unico.

Si lasci guidare dal suo buon gusto.
Scegliete tra oltre 600 varietà.



Svizzera. Naturalmente.

Il nostro Formaggio Svizzero.
www.formaggiosvizzero.ch



maggi della regione. «Il territorio, tra gli abeti del Giura e il lago, è estremamente ricco. Adoro il coregone, chiamato anche palée, un pesce molto diffuso da queste parti, e ho creato varie tartare di coregone. Poi ci sono formaggi eccezionali. Può scriverlo senza esitazione: i nostri Gruyères DOP d'alpeggio fanno impallidire i formaggi friburghesi».

Per i suoi acquisti Claude Frôté si è creato via via una vasta rete di contatti con artigiani locali. «Mi piace incontrare macellai, pescatori e viticoltori per degustare i loro prodotti. Con una sola regola tassativa: la qualità deve essere ineccepibile».

Amante da sempre dei prodotti freschi e locali non vede di buon occhio il diffondersi dei prodotti pronti nell'ambito della ristorazione. Una tendenza che porta con sé la presenza

del salame. Se ne taglio un pezzo, voglio vedere che cambia aspetto dopo 10 minuti, non che resta sempre uguale per ore!»



i contorni molto semplici, «forse troppo», della sua cucina. Per esempio le mezze patate al timo servite con la carne. «Noi facciamo tutto da soli, niente di riscaldato. Ogni passaggio è cronometrato in modo che gli ingredienti di un piatto siano pronti simultaneamente. Ecco perché preferisco la semplicità, la mia cucina si è depurata a poco a poco. Non amo i piatti troppo sofisticati. Ma senza dubbio questo non va bene a tutti». Comunque, è pronto a rimettersi in discussione e afferma di voler presto «recuperare quel 17».

IL GUSTO È COME IL PECCATO: UNA VOLTA COMINCIATO È DIFFICILE SMETTERE

negli alimenti di conservanti e antiossidanti. «È un vero problema perché non fanno bene alla salute e inquinano il gusto», dice scaldandosi lo chef. «Faccio sempre l'esempio

Alla fine dell'anno scorso Claude Frôté ha perso un punto nella guida Gault Millau (da 17 a 16). Con rammarico riconosce che una cosa del genere «fa male». Se lo spiega con

Una splendida cantina

Il tempo passa. Presto dovremo salutarci. Ma non è possibile uscire dal ristorante Bocca senza aver assaggiato un ultimo bicchiere di vino prodotto dal suo proprietario, un pinot nero 2014 di La Neuveville, il primo millesimato a essere messo in commercio. Dopo il suo chardonnay, ben noto agli estimatori svizzeri, ha voluto produrre un rosso per rendere omaggio «al miglior vitigno del mondo» e ha chiesto l'intervento di Alain Gerber, un viticoltore di grande talento di Hauterive.

Il risultato è all'altezza delle aspettative. Un vino ben riuscito, molto equilibrato e raffinato. Una bottiglia che merita il suo posto tra le 25.000 della splendida cantina del Bocca, rigorosamente ordinate per regione. In questo luogo magico è anche possibile prendere un aperitivo tra amici, uno dei pasatempi preferiti del proprietario.



I sapori dell'infanzia

Ancora piccolo, il bambino scopre a tavola le varie gamme aromatiche, le consistenze degli alimenti crudi e cotti, il piacere di un pasto condiviso, la varietà dei prodotti. Qui capisce quali sono i suoi piatti preferiti. Abbiamo chiesto a cinque personalità elvetiche di parlarci dei sapori della loro infanzia.

IL SAPORE AUTENTICO DEI PRODOTTI DELLA FATTORIA

« Mi ricordo il tradizionale pranzo di Natale con tutta la famiglia, in campagna ». Venticinque persone, tra robusti cugini e belle cugine, zii e zie, tutti stretti intorno alla nonna. Il menu: « i famosi fricandò della mamma accompagnati da purè di patate fatto in casa e da involtini di fagiolini verdi dell'orto ». Un pasto molto semplice ma dal sapore autentico dei prodotti della fattoria. « Poi c'era un piatto di formaggi della regione di Neuchâtel e infine il buffet dei dolci fatti dalle zie », con la foresta nera, la diplomatica, le macedonie di frutta, la torta al cioccolato e i biscotti. « Una vera prova di forza anche per i più temerari »! Molti dolci più tardi, alle 17, era l'ora di rimettersi al lavoro... le vacche da latte non aspettano.



Laurent Favre

Consigliere di Stato di Neuchâtel,
ingegnere agronomo, capo
del Dipartimento dello sviluppo
territoriale e dell'ambiente.



IL GUSTO UNICO DI UNA LECCORNIA CLANDESTINA

Spesso un momento particolare contribuisce a rendere un piatto indimenticabile. Per Robert Cramer, il rosso d'uovo con sale e limone ha quindi un carattere unico: «avevo cinque o sei anni e vivevamo ad Alessandria, in Egitto. Verso le quattro, mio nonno mi chiamava. E mi preparava questa leccornia, resa ancora più buona dal fatto che era avvolta in una certa atmosfera clandestina, perché mia nonna non approvava». Molto tempo dopo Robert Cramer ha scoperto di che cosa è fatto il fascino di questo mix grazie alla ricetta di una frittata: «una volta finita vi si aggiunge un tuorlo. Ne risulta una mescolanza di caldo e freddo, una specie di ton sur ton gastronomico». Neanche oggi Robert Cramer sa resistervi e prepara questo piatto di tanto in tanto.



*Robert
Cramer*

Consigliere agli Stati ginevrino,
avvocato, presidente della
sezione ginevrina
dell'Heimatschutz Svizzera
e presidente della Fondazione
per la promozione del gusto.



*Meret
Bissegger*

Nella sua Casa Merogusto
questa cuoca piena di talento
(che ha avuto 14 punti GaultMillau)
si dedica alla «cucina naturale».
Con poesia e successo.

LA CUCINA NATURALE DI UN TICINO INCANTATO

Nello scrigno della grandiosa e verdeggiante Valle di Blenio, Meret Bissegger dedica il proprio tempo ai legumi e alle piante selvatiche, ai corsi di cucina, alle sue Tavolate e al suo Bed&Breakfast. Il successo del suo concetto di «cucina naturale» non è certo estraneo ai ricordi culinari dell'infanzia: «per i miei genitori la cucina era molto importante». Sono soprattutto le insalate insolite quelle che Meret ricorda meglio: «il sedano era raro, mia madre lo grattugiava a mano e vi spruzzava sopra un po' di limone. Poi c'era la cicoria, deliziosamente amara, che tagliava molto sottile. E adoravo il trio: miglio allo zafferano-coste di bietola-uova in padella. Mia madre seguiva il ritmo delle stagioni. Oggi, io sono ancora più rigorosa di lei quanto alla provenienza e alla qualità bio dei prodotti stagionali. È qualcosa di appassionante, e di delizioso».





LES ATELIERS CUISINE TERRE&NATURE «Semaine du Goût» 2017

PROGRAMME DE SEPTEMBRE A DÉCEMBRE



ANDRÉFLEURS

CUISINE DE NOS GRANDS-MÈRES

Samedi 23 septembre, 9h - 12h

Brichelets, raisinée, confitures, les goûts de notre enfance. Parce que les gens qui aiment la nature, le jardinage sont souvent également des gourmands, nous organisons pour la deuxième fois un atelier cuisine, mais pas n'importe lequel! Retrouvez ou découvrez les saveurs d'antan, les recettes de nos grands-mamans avec la soupe de légumes, les bricelets, le pain perdu, les sirops, etc. Plusieurs recettes seront présentées et l'une d'elles sera réalisée.

Intervenant: Mireille Ducret, responsable des Paysannes vaudoises de Lausanne-environs et du Gros-de-Vaud

Lieu: Assens (VD)

Prix: Abonné ou membre Andréfleurs 75 fr. / Non-abonné 90 fr.

Délai d'inscription: 22 septembre

Nombre de place: 25 places



JANE DEMAUREX

NOUVEAU

FUSION D'AUTOMNE

Vendredi 22 septembre ou mercredi 4 octobre, 9h - 15h

Les traditions helvétiques rencontrent les inspirations asiatiques! Apprenez à préparer un menu de saison gourmand, léger et aux couleurs automnales! Cet atelier vous permettra d'élaborer un repas avec des produits de saison et du jardin, tout en mariant les épices et les saveurs asiatiques. Dans une ambiance ludique et décontractée, apprenez quelques techniques de base et réalisez un menu aux parfums exotiques...

Intervenant: Jane Demaurex

Lieu: Granges-Veveyse (FR)

Prix: Abonné 110 fr. / Non-abonné 130 fr.

Délai d'inscription: 5 jours ouvrables avant la date de l'atelier

Nombre de place: 8 places



JANE DEMAUREX

FUSION DE NOËL

Mercredi 15 novembre ou vendredi 8 décembre, 9h - 15h

Les traditions helvétiques rencontrent les inspirations asiatiques! Apprenez à préparer un menu gourmand, léger et festif pour les fêtes de fin d'année! Cet atelier vous permettra d'élaborer un repas de fête complet jouant avec les produits de saison et du jardin, tout en mariant les épices et les saveurs asiatiques. Apprenez quelques techniques de base et réalisez un poulet de Bresse aux parfums exotiques...

Intervenant: Jane Demaurex

Lieu: Granges-Veveyse (FR)

Prix: Abonné 110 fr. / Non-abonné 130 fr.

Délai d'inscription: 5 jours ouvrables avant la date de l'atelier

Nombre de place: 8 places

NOS PARTENAIRES



Jane Demaurex

Inscription et détails complets:



sur notre site internet
www.terrenature.ch/ateliers



par E-mail
marketing@terrenature.ch



par téléphone
021 966 27 23

CONDITIONS Les ateliers doivent être réglés à l'avance. L'inscription n'est valide qu'une fois le paiement reçu. Pour toute annulation fait au moins de 48 heures à l'avance, l'atelier ne sera pas remboursé. Si le nombre de participant minimum n'est pas atteint, les organisateurs se réservent le droit d'annuler l'atelier. Dans ce cas, les frais d'inscription seront remboursés.

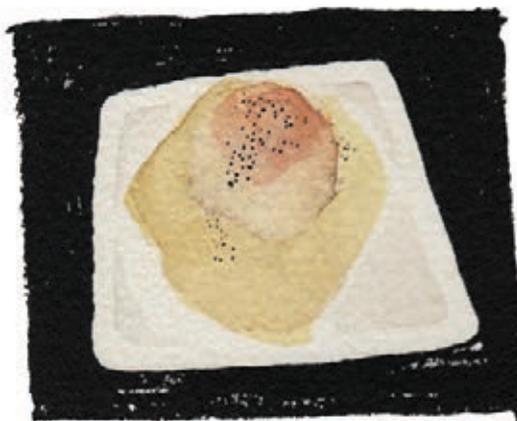


Irène Grünenfelder

Viticoltrice e ambasciatrice dei vini svizzeri di alta qualità, ha fatto della sua tenuta, il Weingut Eichholtz, a Jenins (GR), un luogo emblematico.

LE «DAMPFNUDELN»: UN SOGNO DIMENTICATO

«Quando ero bambina il mio piatto preferito erano le Dampfnudeln»: dei dolci fatti di pasta lievitata cotti al forno in latte e burro che «si mangiano ricoperti di salsa alla vaniglia calda», dice con vivo piacere Irène Grünenfelder. Questo ricordo gastronomico di una delle viticoltrici più ricche di talento del paese, degustatrice senza pari, fa sognare! Ma questa ex insegnante ed ex giornalista convertita alla vigna per passione aggiunge subito: «oggi non mi piacciono più, né le Dampfnudeln, né la salsa alla vaniglia!» Resta il ricordo di questi dolci che si mangiavano durante i mesi invernali: «le migliori erano quelle di mia madre, deliziosamente opulente».



IL RISOTTO PREPARATO A REGOLA D'ARTE

Giornalista curioso e imprenditore dalla creatività leggendaria, il lucernese Urs Heller non esita un secondo: il piatto della sua infanzia è il risotto allo zafferano! «Mia madre, ticinese, lo preparava a regola d'arte». Oggi novantaseienne, ormai non cucina più, ma i ricordi restano: «il giorno prima si mangiava il bollito» in modo da avere a disposizione il miglior brodo possibile per il risotto. «Poi, durante la preparazione, mia madre non lasciava mai la cucina. Era convinta che il risotto dovesse essere sempre tenuto d'occhio». Ecco perché i cuochi che presentano un risotto al caporedattore della guida GaultMillau dal 1996 si assumono un grande rischio: «in questo campo non transigo»!



Urs Heller

Caporedattore della guida
GaultMillau Svizzera,
General Manager Magazines
Ringier Switzerland.



A woman with a serious expression, wearing a patterned headscarf and a patterned dress with red accents, holds a large woven basket filled with fresh eggs. The background shows a building with a window and a metal gate.

Slow Food
si impegna sul
fronte della
biodiversità

LA FONDAZIONE SLOW FOOD PER LA BIODIVERSITÀ GESTISCE VARI PROGETTI.

**Intervista al suo
presidente Piero Sardo.**

Il dolce, piccolo panda dagli occhioni tristi o i grandi predatori africani o asiatici non sono affatto le sole specie minacciate dall'attività umana e dalla distruzione degli habitat. In Svizzera, per esempio, sono a rischio l'apenera e la capra del Toggenburgo. Ma anche il patrimonio vegetale si riduce rapidamente – basta pensare che oggi tre cereali forniscono il 60% dell'alimentazione mondiale e tre tipi di mele ne hanno eclissato migliaia di altri in nome della produttività... Ogni anno scompaiono 27.000 specie: una lenta estinzione che si produce sotto i nostri occhi e ha un impatto immediato e concreto sulle nostre vite. Secondo gli esperti dell'Università di Exeter, l'umanità si troverebbe all'alba della sesta grande estinzione della storia. La quinta si sarebbe prodotta circa 65 milioni di anni fa e avrebbe provocato la fine dei dinosauri... ONG senza scopo di lucro, la Fondazione Slow Food lavora fianco a fianco con piccoli produttori di circa 140 Paesi del mondo per preservare la biodiversità alimentare. Incontro con il suo presidente Piero Sardo.



A cura di Véronique Zbinden
foto pagina 1, Paola Viesi —
Foto, archivi Slow Food

L'Arca del gusto e i Presidi di Slow Food (che recensiscono e tutelano i prodotti tradizionali nonché animali e vegetali a rischio) sono già ben noti; perché creare anche una fondazione dedicata alla biodiversità?

PIERO SARDO « Il movimento Slow Food è diffuso in più di 160 paesi dove porta avanti vari progetti. L'Arca del gusto recensisce attualmente 4000 prodotti, e dal 2003 sono oltre 500 i nuovi Presidi. La Svizzera da sola conta 20 Presidi e 60 prodotti nell'Arca del gusto. Una rete di 65 mercati della Terra è

nata per riavvicinare produttori e consumatori secondo la nostra filosofia del « buono, pulito e giusto ». E non bisogna dimenticare il progetto degli orti africani per i quali ci siamo fissati obiettivi ambiziosi: creare 10.000 di questi orti comunitari. Siamo già a quota 3000! Si tratta dunque di gestire e coordinare tutti questi progetti, ma anche di reperire risorse e lanciare nuove idee. Ecco perché nel 2003, a Firenze, Slow Food International con il sostegno di Slow Food Italia e della regione Toscana ha creato la Fondazione Slow Food per la biodiversità. La fondazione è, per così dire, l'organo esecutivo del movimento ».

Di quali mezzi dispone?

P.S. « Il suo statuto è chiaro: è un'associazione senza scopo di lucro – gestita da un consiglio di amministrazione che pubblica un bilancio sociale – il cui principale punto di forza è costituito dal volontariato e dall'energia dei suoi 150.000 membri. In tutto i collaboratori salariati che lavorano a Brà, in Piemonte, con qualche rappresentante in Kenya e in Etiopia, sono una ventina ».

In un primo tempo vi siete concentrati sulla difesa del patrimonio attraverso l'Arca del gusto. Poi avete inaugurato una collaborazione con alcuni chef...

P.S. «Sì, l'Arca del gusto ha ormai superato i 4000 prodotti recensiti, tra frutta, verdura, legumi, razze animali, formaggi, specialità di panetteria e di salumeria. E da poco è entrata a farne parte una birra artigianale del Sudafrica. Più di recente, nel 2012, abbiamo lanciato l'Alleanza degli chef Slow Food che oggi è una rete di oltre 700 cuochi che contribuiscono a promuovere la biodiversità dal loro punto di vista. I ristoratori si impegnano per contratto a utilizzare almeno tre Presidi e a menzionare il nome dei produttori con cui lavorano, in cambio possono utilizzare il logo Slow Food. La collaborazione implica un'adesione ai valori e alla filosofia di Slow Food.»

La Svizzera non compare ancora nell'elenco di questa Alleanza di chef. Per quale motivo?

P.S. «In Italia collaboriamo con 480 chef. Anche in Germania, in Albania o altrove i cuochi sono molti, ma questa idea non ha ancora attecchito in Svizzera forse a causa di una comunicazione insufficiente. Sappiamo che Slow Food CH lancerà il progetto nel prossimo futuro, ma dato che ci vuole almeno una persona che lo coordini a livello nazionale i nostri amici svizzeri stanno cercando i fondi necessari. In Svizzera comunque ci sono una trentina di donatori che sono principalmente ristoranti: ristoranti che vivono la filosofia di Slow Food. Una quindicina di locali nella regione di Berna poi hanno partecipato a una settimana Slow Food organizzata in occasione dello «Slow Food Market» bernese che si è svolto nel mese di marzo di quest'anno. Quindi in Svizzera le potenzialità sono molte, si tratta ora di metterle in movimento! In Francia, dove gli chef che appartengono all'Alleanza sono particolarmente numerosi, abbiamo avuto la fortuna

di poter contare su star come Michel Bras e Olivier Roellinger per l'avvio».

La Fondazione pubblica anche un Osservatorio dell'agrobiodiversità. È necessario?

P.S. «Ogni anno scompaiono 27.000 specie. Questa lenta estinzione si produce intorno a noi, nel nostro ambiente e ha un impatto immediato e concreto sulle nostre vite. Secondo alcuni ricercatori dell'Università di Exeter, l'umanità starebbe per assistere alla sesta grande estinzione della storia del mondo – la quinta si sarebbe prodotta circa 65 milioni di anni fa e avrebbe provocato la scomparsa dei dinosauri. Queste cifre sono accessibili a tutti, chiunque le può leggere. Per il momento si tratta ancora di un rischio, non di una realtà. Si parla di stato interglaciale, ma è la prima volta che l'uomo ne è responsabile. L'agricoltura intensiva è la principale causa di questa perdita massiccia. Un'agricoltura a misura umana permette al contrario di preservare le risorse naturali. A seguito di un rapporto della Commissione europea diffuso alla fine del 2015 – che si concludeva prendendo atto della mancanza di miglioramenti e dell'insufficienza delle misure introdotte dagli Stati – abbiamo pubblicato questo osservatorio*. È un bilancio dell'agrobiodiversità che chiede si faccia uno sforzo maggiore. Bisogna informare, in modo semplice e comprensibile, lanciare l'allarme, richiamando l'attenzione sulle situazioni più problematiche e suggerendo rimedi possibili».

Si può ancora invertire questa tendenza?

P.S. «La Terra è sopravvissuta a molte catastrofi e credo che la storia dovrebbe spingerci a essere ottimisti. Siamo convinti che si possa fare qualcosa per sensibilizzare le persone e per rallentare e arrestare questa evoluzione. Perché tutelare la biodiversità non significa solo evitare la scomparsa dei grandi predatori, come si tende a pensare, ma ha implicazioni concrete per tutti noi.

Una razza bovina che scompare cambia le nostre vite e il nostro modo di mangiare».

Come si può agire a livello individuale?

P.S. «Gli individui possono agire con gesti semplici e quotidiani, modificando il loro modo di fare acquisti e il loro stile di vita e di consumo. Possono informarsi, essere curiosi, mangiare locale e di stagione, frequentare i mercati dei produttori. Consumare meno carne. Ridurre gli sprechi. C'è un grande lavoro da fare. La visione deve essere globale, l'informazione locale».

Il nuovo presidente degli Stati Uniti rimette in discussione gli accordi internazionali sul clima, che cosa ne pensa?

P.S. «Il presidente Obama ha firmato alcuni accordi che devono essere applicati, altrimenti in futuro i problemi saranno ancora più gravi. La più grande potenza del mondo può avere un impatto enorme, con un effetto domino al quale non possiamo sfuggire. Se si chiudono le frontiere e si rifiuta anche l'idea del cambiamento del clima le conseguenze saranno drammatiche. Ma vedo che la protesta è molto forte e mi chiedo – dopo che Philip Roth lo ha definito arrogante e ignorante – se il nuovo presidente porterà davvero le sue idee alle estreme conseguenze e se arriverà alla fine del suo mandato. Gli Stati Uniti stanno perdendo la battaglia contro la distruzione della biodiversità. In generale, i paesi sviluppati con un'economia e un commercio forti, dove regna la legge del massimo profitto, hanno già perduto la maggior parte del proprio patrimonio, mentre i paesi più poveri ne conservano una percentuale più ampia».

Qualche segno di speranza?

P.S. «In Italia e altrove si nota qualche cambiamento. Molte imprese iniziano ad adottare pratiche sostenibili, come Barilla, che ha rinunciato all'olio di palma. Credo soprattutto che i consumatori siano diventati più sensi-



bili a questi temi. Ieri marginale, oggi il biologico occupa scaffali interi nei supermercati. L'industria tiene duro, ma si stanno facendo piccoli passi verso uno sviluppo sostenibile. Uno studio dell'Università di Torino su 280 Presidi in Italia, tra cui alcune varietà di carciofi, fagiolini e diverse razze bovine e ovine, mette in evidenza il loro impatto estremamente positivo».

Quali saranno le vostre prossime battaglie ?

P.S. « Il benessere animale: non è ancora percepito come un'evidenza, ma comincia a diffondersi come problema. Di recente, durante l'assemblea generale, abbiamo votato perché si rinunci al foie-gras, tutti hanno accettato, tranne la Francia. Bisogna infine lottare affinché siano sempre più disponibili prodotti naturali che non facciano uso di additivi alimentari, coloranti e fermenti che impoveriscono la microflora. Anche questa è una battaglia per la biodiversità ».

SLOW FOOD CH



Con i suoi 3700 soci in Svizzera Slow Food CH comprende oggi 20 condotte (regioni). L'associazione affianca i produttori nei loro progetti Presidi (prodotti), che attualmente sono una ventina. Ma Slow Food CH è attiva anche nel campo dell'educazione oltre che dei prodotti e fa parte dell'alleanza agraria che raggruppa tutte le organizzazioni nazionali legate al cibo.

Per sostenere Slow Food CH nelle sue numerose attività diventando soci:

www.slowfood.ch



Eliminare la fame, questo è l'obiettivo della FAO

La FAO (l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) riunisce 194 paesi più l'Unione europea ed è l'organizzazione intergovernativa che ha lo scopo di vigilare sulla sicurezza alimentare mondiale. Il suo obiettivo generale è la « Fame zero »: l'eliminazione alla radice di fame, insicurezza alimentare e malnutrizione su tutto il pianeta. Una volontà riaffermata dai paesi membri nel 2015 e accompagnata da un impegno politico forte dei governi e dei raggruppamenti regionali. Istituita nel 1945, la prima agenzia delle Nazioni Unite incaricata di occuparsi di tutti gli aspetti dell'alimentazione e dell'agricoltura sarà ospite d'onore del prossimo « Salon Goûts et Terroirs » di Bulle.

L'agricoltura, il miglior rimedio contro la povertà

Entro il 2050 la popolazione globale dovrebbe raggiungere i 9 miliardi di abitanti, con una crescita più marcata proprio nelle zone rurali dove l'insicurezza alimentare è già elevata. A partire da questa constatazione, la FAO tenendo conto di tutti i fattori sociali, economici e ambientali, mira a sviluppare un'agricoltura sostenibile che garantisca la sicurezza alimentare. L'Organizzazione è particolarmente attiva nelle regioni rurali di 130 paesi in cui vive l'80% della popolazione povera e che soffre la fame. Per raggiungere l'obiettivo Fame zero, la FAO collabora con tutti gli operatori della catena alimentare, dai governi alla società civile passando per

il settore privato e i partenariati nel campo dello sviluppo.

Azioni concrete per migliorare le condizioni di tutti

Le politiche governative hanno un ruolo importante per lo sviluppo di un'agricoltura sostenibile, ma il consumatore ha a sua volta una responsabilità nel garantire la sicurezza alimentare. La FAO elenca una serie di azioni che tutti possono mettere in pratica. Diversificando la propria alimentazione, consumando i resti, acquistando prodotti locali, smettendo di evitare le verdure oggi meno amate e contribuendo a mantenere puliti terra e acqua, il semplice cittadino può diventare un attore fondamentale per il raggiungimento dell'obiettivo Fame zero.



LA SENSIBILIZZAZIONE DELL'OPINIONE PUBBLICA È UNA DELLE NOSTRE PRIORITÀ

Intervista a Celso de Carvalho, incaricato d'affari dell'ufficio di collegamento della FAO presso l'Ufficio delle Nazioni Unite a Ginevra.

La sede principale della FAO si trova a Roma. Qual è il ruolo del suo ufficio a Ginevra?

CELSE DE CARVALHO Vista la sua collocazione strategica, nel cuore della Ginevra internazionale, dove si trova la sede europea dell'ONU e di molte organizzazioni internazionali, l'ufficio della FAO a Ginevra è un servizio di collegamento il cui obiettivo è facilitare i contatti con questi organismi. Svolgiamo un ruolo essenziale nella promozione delle priorità strategiche della FAO durante le riunioni multilaterali che si tengono sotto l'egida dell'ONU e contribuiamo all'elaborazione e all'attuazione di politiche relative ad alimentazione, nutrizione, agricoltura, commercio, sviluppo sostenibile, cambiamenti climatici, flussi migratori e invio di aiuti umanitari di emergenza.

La FAO mette l'accento sul lavoro sul campo con gli uffici che hanno sede nei vari Stati membri

C.C. Sono più di 1300 le collaboratrici e i collaboratori presenti in oltre 130 paesi del

mondo. È importante precisare che gli uffici della FAO sono stati tutti aperti su richiesta dei governi ospiti. Questa strategia di decentramento rende più efficace il nostro lavoro perché permette una diretta interazione con le autorità nazionali e consente di beneficiare delle conoscenze di attori chiave nel paese, in particolare le ONG locali.

Che cosa pensa degli interventi della Svizzera e in particolare della DSC per lottare contro la fame?

C.C. La Svizzera è un partner di lunga data con cui cooperiamo su diversi temi legati alla sicurezza alimentare e all'agricoltura sostenibile. I settori che la Svizzera appoggia attualmente sono quelli della nutrizione, della riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari, dei sistemi di coltivazione sostenibili, della governance fondiaria, dei mezzi di sussistenza rurali, della salute animale e della gestione delle risorse idriche. La FAO collabora con l'Ufficio federale dell'agricoltura e con la Direzione dello sviluppo e della cooperazione, ma anche con altri partner istituzionali, organizzazioni della società civile, settore privato e mondo accademico.

Che cosa fate a Ginevra per sensibilizzare la società civile?

C.C. La sensibilizzazione dell'opinione pubblica per promuovere le azioni condotte dalla FAO in tutto il mondo è una delle nostre priorità. Anche in questo campo è essenziale la collaborazione con altri partner. Riteniamo infatti che dare la parola agli attori locali sia il modo migliore per sensibilizzare le persone alle sfide internazionali legate alla sicurezza alimentare. Noi lavoriamo con agricoltori, produttori, cooperative e istituzioni locali invitandoli a partecipare a conferenze organizzate dall'ONU, come durante la giornata mondiale dell'alimentazione, e sosteniamo diverse iniziative su loro richiesta nel corso dell'anno. Diamo anche una grande importanza ai giovani e preveniamo regolari incontri di formazione nelle università.



Enjoy the local
Swiss cuisine.

**Both during
"La Semaine du Goût"
and at 30,000 feet.**

SWISS is proud to be part
of "La Semaine du Goût".



La FAO al « Salon Goûts et Terroirs »

Evento imperdibile dell'autunno per tutti gli amanti dei prodotti autentici, il « Salon Goûts et Terroirs » di Bulle accoglierà la FAO come ospite d'onore per la sua edizione 2017, prevista dal 29 novembre al 3 dicembre prossimi. « La Svizzera è uno degli stati membri e uno dei principali sostenitori dell'organizzazione e dei suoi obiettivi: sicurezza alimentare, agricoltura sostenibile, eliminazione della fame e della povertà in tutto il mondo », dice Celso de Carvalho, incaricato d'affari all'ufficio di collegamento della FAO presso l'Ufficio delle Nazioni Unite a Ginevra. « Abbiamo invitato questa organizzazione come ospite d'onore perché affronta problemi globali e merita di essere meglio conosciuta dal grande pubblico », aggiunge la direttrice dell'evento, Marie-Noëlle Pasquier.

280 ESPOSITORI



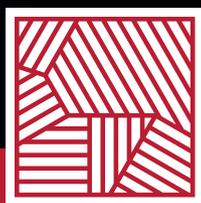
Il salone svizzero dei sapori autentici di Bulle è il punto d'incontro dei buongustai. Oltre 280 espositori, migliaia di prodotti da scoprire e degustare. Ospiti d'onore del 2017: l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), la regione Sierre-Anniviers e Slow Food Svizzera. In programma dal 29 novembre al 3 dicembre all'Espace Gruyère di Bulle, dimostrazioni di cucina e l'Amuse-Bouche (la scuola del gusto).

Dimostrazioni di «cucina responsable»

Partecipando a questa grande fiera l'organizzazione dell'ONU intende sensibilizzare i circa 40.000 visitatori annuali alle sfide rappresentate dai cambiamenti climatici e dall'aumento della popolazione, e promuovere un'agricoltura sostenibile. « Ognuno di noi - non solo chi vive in un paese in via di sviluppo - ha un ruolo da svolgere per eliminare la fame. Viviamo in un mondo interconnesso dove le azioni degli uni influenzano la vita degli altri », sottolinea Celso de Carvalho. Durante il Salone la FAO inviterà i partecipanti a fare un viaggio di esplorazione e di scoperta. Attraverso una serie di dimostrazioni di cucina responsabile, che vuole evitare i rifiuti e lo spreco alimentare, i partecipanti potranno imparare a prendere misure semplici ma essenziali per far parte della generazione Fame zero.

Ticino: terra di Merlot per eccellenza

 **Ticinowine**
promozione vitivinicola ticinese



SWISS WINE
TICINO

Bere con moderazione, gustare a fondo

Svizzera. Naturalmente.

SIMBOLI DEL NOSTRO TERRITORIO

Sono passati vent'anni da quando è stata emanata la legislazione DOP-IGP in Svizzera, ma gli obiettivi di questi marchi di qualità restano sempre gli stessi: proteggere contro le frodi i consumatori e gli artigiani i cui prodotti hanno profonde radici nel territorio e una storia che ne garantisce la tradizione.

Grazie al lavoro accanito sulle filiere e all'interesse crescente del pubblico per la prossimità e la qualità, i 21 prodotti registrati come denominazioni di origine protetta (DOP) e le 12 indicazioni di ori-

gine protetta (IGP) possono vantare grandi successi. Purtroppo c'è sempre anche il rovescio della medaglia. Sono molti gli invidiosi che cercano di approfittare della notorietà di cui godono queste specialità senza però rispettare le regole del gioco. Imitazioni, assenza di informazione sull'origine dei prodotti o mancato rispetto dell'elenco degli obblighi da parte di alcuni continuano a nuocere sia ai consumatori sia ai produttori.

DOP



Testo, Réane Ahmad — Foto, DR

L'Associazione svizzera dei marchi DOP-IGP fa dell'introduzione di un servizio centrale di scoperta delle frodi il suo cavallo di battaglia.

IGP

Fondata nel 1999, l'Associazione svizzera dei marchi DOP-IGP fa dell'istituzione di un servizio centrale per individuare le frodi il suo cavallo di battaglia. Tanto più che un simile servizio è previsto all'articolo 182 della legge sull'agricoltura (LAgr). In risposta a un postulato della presidente dell'associazione, la consiglia agli Stati Géraldine Savary (VD/PS), il Consiglio federale ha pubblicato un rapporto concernente le denominazioni di origine protetta dei prodotti agricoli. Come prima cosa è emersa la necessità di una migliore collaborazione tra i servizi amministrativi incaricati di reprimere le frodi. Bisognerebbe inoltre rendere più rigoroso l'obbligo di segnalazione delle irregolarità, in particolare da parte dei chimici cantonali.

Nonostante queste osservazioni la creazione di un servizio centrale non sembra essere all'ordine del giorno, con grande disappunto dell'Associazione. In un primo momento la Confederazione ha creato un gruppo di lavoro per far confluire i risultati dei controlli su un'unica piattaforma. Le autorità federali contano anche sulla revisione della legge sulle derrate alimentari (progetto Largo) per migliorare il coordinamento tra i vari organismi responsabili dei controlli. L'entrata in vigore, all'inizio del 2017, della legislazione Swissness, che disciplina l'uso della croce svizzera, dovrebbe infine dare un ulteriore contributo alla lotta contro le frodi. Un problema enorme per le filiere DOP-IGP. Nell'Unione europea il mancato guadagno per i prodotti a marchio indicazione geografica protetta è stimato nell'insieme (dati del 2014) in 4,3 miliardi di euro.



L'ACCENTO MONTANARO NELLA CARNE SECCA DEL VALLESE IGP

GLI AROMI TIPICI DELLA CARNE SECCA DEL VALLESE IGP SONO DOVUTI ALLO SPECIFICO MIX DI SALE, SPEZIE ED ERBE CHE È IL SEGNO DISTINTIVO DI OGNI PRODUTTORE.



Beat Eggs

In quanto grande produttore tra piccoli produttori, Beat Eggs produce 9 tonnellate di carne secca del Vallese IGP all'anno.

È in un maestoso paesaggio di montagna, a Reckingen (VS), che Beat Eggs gestisce la sua macelleria familiare. In un ottimo francese dall'accento tipico dell'Alto Vallese, ci fa visitare i suoi impianti, situati a qualche centinaio di metri da lì. Solo i turisti che fanno sci di fondo disturbano la quiete che regna intorno al macello e al salatoio. «Un tempo la carne secca del Vallese IGP veniva preparata oltre i 1000 metri di altitudine, di solito in novembre e in dicembre».

In queste regioni remote la salatura rappresentava il mezzo più efficace per conservare la carne. Di padre in figlio e di madre in figlia, le conoscenze sono state trasmesse fino a noi. «La macellazione era di solito il compito degli uomini mentre le donne si tramandavano le ricette». Una tradizione orale difficile da provare da parte dell'organizzazione interprofessionale al momento della richiesta dell'IGP nel 2003. «Si tratta di persone che spesso non sanno né leggere né scrivere...».

La salatura dei tagli di bovino svizzero viene fatta a mano o a macchina. Sale, pepe e aglio fanno parte di tutte le miscele, la scelta delle singole spezie e delle erbe è invece tenuta segreta dai produttori lo-

cali, una trentina in tutto. E ognuno di loro vanta ovviamente la propria come la migliore! La carne resta immersa nel sale per due settimane in tinozze di plastica o di acciaio inox.

A seconda della dimensione dei pezzi, l'essiccazione dura poi da 8-10 a 14 settimane. Nell'essiccatoio l'umidità è del 75% e la temperatura oscilla tra i 9 e gli 11°C. «Alcune striature di muffa nobile fanno la loro comparsa sotto forma di fiori bianchi», spiega Beat Eggs, palpando uno dei pezzi, prima di aggiungere che «gli aromi si sviluppano solo lentamente, con il tempo...».

I segreti di fabbricazione sono ben conservati. «Tra professionisti abbiamo stretto forti amicizie e possiamo discutere animatamente delle ricette. Ma resta tra noi!» Per la vendita i pezzi vengono imballati in una rete o in una calza per evitare rifiuti inutili. Dopo il passaggio nella pressa assumono inoltre un aspetto molto regolare. «Così sono più facili da affettare e le fette si dispongono meglio nelle vaschette, una cosa che corrisponde alle attese dei consumatori di oggi. Una volta i pezzi venivano venduti interi!» In quanto grande produttore tra piccoli produttori, Beat Eggs produce 9 tonnellate di carne secca del Vallese IGP all'anno su un totale di 600 tonnellate per tutta la filiera.



LA LONGEOLE IGP, UNA SALSICCIA POPOLARE

LA REPUTAZIONE DEL CANTON GINEVRA FA TROPPO SPESSO DIMENTICARE LA RICCHEZZA DEI SUOI PRODOTTI. PER ESEMPIO LA LONGEOLE IGP, UNA SALSICCIA MOLTO CARA AGLI ABITANTI DELLA CITTÀ.

È presente in tutte le feste più popolari, a cominciare dalla Festa dell'Escalade. Ginevrine e ginevrini ne vanno molto fieri e dedicano alla Longeole IGP persino una notte, il primo week-end di febbraio, a Aire-la-Ville. « Questo evento sta riscuotendo un grande successo e comincia a essere noto a un pubblico più vasto – quest'anno erano presenti circa 500 persone. Un pubblico che ha l'occasione di degustare i prodotti di vari artigiani, perché l'obiettivo è mettere in evidenza tutta una corporazione », dice Blaise Corminboeuf, a capo della Boucherie du Palais e del Traiteur A. Vidonne, a Carouge (GE).



Blaise Corminboeuf

A capo della Boucherie
du Palais e del Traiteur A.
Vidonne, a Carouge (GE).

Tre elementi entrano nella composizione della Longeole IGP: il grasso, il muscolo e la cotenna del maiale. Un modo per mettere in pratica l'antico adagio secondo il quale del maiale non si butta via niente! A questo si aggiungono sale, pepe e una spezia di cui non si può fare a meno perché è la particolarità di questo prodotto a base di carne: il finocchio selvatico, i cui grani mescolati all'impasto restano visibili e danno il suo gusto specifico alla salsiccia. Ogni artigiano (sono una quindicina in tutto a produrre la Longeole) conserva preziosamente il segreto della sua miscela di spezie, che può presentare note di anice, di coriandolo o di noce moscata... senza dimenticare un goccio di vino bianco.

« Il marchio IGP esige che la fabbricazione abbia luogo nel cantone e che si utilizzi solo carne di maiali svizzeri », precisa André Vidonne, da ambasciatore del mangiar bene. Dopo aver ottenuto il marchio nel 2009, la produzione totale è aumentata del 30% fino ad arrivare a 50 tonnellate circa all'anno. Oggi si trova la Longeole IGP nella maggior parte dei negozi ginevrini e in molti ristoranti. Ancora poco nota al di fuori del cantone si può assaggiare ogni autunno al Salone del gusto e dei prodotti tipici di Bulle grazie al servizio di rosticceria della Boucherie du Palais.

« La presenza della cotenna cruda richiede una cottura lenta, di 2 ore e mezza o 3, a fuoco basso », consiglia Blaise Corminboeuf. Servita in estate con dell'insalata valeriana e in inverno con lenticchie o cardo spinoso ginevrino DOP, si mangia tradizionalmente tagliata a rondelle. André Vidonne ha elaborato una ricetta di Longeole IGP in crosta che ne attenua il pronunciato gusto di maiale: una preparazione che piace particolarmente al pubblico femminile. E perché non accompagnarla con un buon Gamay ginevrino? Di certo il suo inventore, padre Longeot, monaco dell'Abbazia di Pommier, non avrebbe avuto nulla in contrario!

EXPÉRIENCE CULINAIRE

Edgard
la table



FORFAIT GOURMET DÈS CHF 720.-

POUR 2 PERSONNES

Une nuit dans les étoiles du Palace et de la table gastronomique d'Edgard!
En prime : un accès au spa CBE Concept pour un moment de relaxation totale.



GRAND-CHÊNE 7-9 > CH-1002 LAUSANNE
WWW.LAUSANNE-PALACE.COM



SAPORI TICINO SAVEURS AGENCY

DEPUIS TOUJOURS UNE VRAIE PASSION POUR LA QUALITÉ, L'EXCELLENCE ET LE TERRITOIRE

SEIT JEHER EINE WAHRE LEIDENSCHAFT FÜR QUALITÄT,
DAS TERROIR UND SEINE BESTEN PRODUKTE

DA SEMPRE PURA PASSIONE PER QUALITÀ, ECCELLENZA E TERRITORIO

www.saporiticino.ch



plat de Davide Scabin



TUTTA LA FORZA DEL GRUYÈRE DOP

COME IL CIOCCOLATO, GLI OROLOGI O LE MONTAGNE, IL GRUYÈRE DOP È UN EMBLEMA DEL NOSTRO PAESE BEN AL DI LÀ DEI SUOI CONFINI. LA SUA PRODUZIONE È ATTESTATA GIÀ NEL 1115 !

Produrre Gruyère DOP esige competenze tecniche e capacità fisiche notevoli. Lo prova la stazza altrettanto notevole di Christophe Cujean, 28 anni, tutto vestito di bianco, dal berretto ben calcato sulla testa fino agli stivali di gomma. Tecnologo del latte, il giovane da un anno e mezzo è a capo del caseificio di Pomy (VD). Come spesso accade nei villaggi della Svizzera romanda, gli edifici appartengono ai 16 agricoltori della Società dei caseifici di Pomy e dintorni.

Odore caratteristico di latte caldo, intreccio di tubi, rumore di getti d'acqua utilizzati per pulire gli impianti, scintillanti recipienti di rame... Tutto è movimento, ticchettio e condensazione! Più di 900 anni dopo la nascita del Gruyère, la giovane generazione porta avanti una tradizione artigianale. Consegnato 7 giorni su 7, il latte viene trasformato in impressionanti forme del peso di 35 chili. Non vi è alcuna magia in questo processo, ma una buona dose di savoir-faire e di olio di gomito, dato che la maggior parte del lavoro deve essere fatto a mano.

Alle 7, l'oro bianco del mattino viene aggiunto nelle vasche a quello della mungitura serale. Dopo essere stato centrifugato per togliergli una parte di materia grassa il latte viene portato a 31°C prima di aggiungere i fermenti lattici e il presame, entrambi specifici della zona



Christophe Cujean

Tecnologo del latte, il giovane da un anno e mezzo è a capo del caseificio di Pomy (VD).

di produzione, che lo faranno cagliare. Dopo 45 minuti la massa che si forma viene tagliata con l'aiuto di lame affilate. Scaldata fino a raggiungere i 57°C viene in seguito pompata in forme che presentano dei micro-fori da cui può fuoriuscire il latticello. Le forme passano poi alla fase di pressatura, che dura fino al mattino successivo, prima di essere immerse per 24 ore in un bagno di sale. I giovani formaggi a questo punto sono pronti per riposare tre mesi nella cantina di Pomy, controllata da un sistema automatizzato, per proseguire infine la stagionatura nei locali di un grande distributore. « Per garantire la tracciabilità ogni forma è numerata », ci mostra Christophe Cujean.

Pomy ha diritto a una quota di 3,6 milioni di litri di latte all'anno, di cui 600.000 litri da produzioni bio. La gestione delle quantità da parte dell'organizzazione interprofessionale mira a tutelare gli introiti delle famiglie contadine in un mercato del latte molto difficile. Da quando il Gruyère ha ottenuto il marchio DOP, nel 2001, casari, affinatori, ma anche agricoltori, devono rispettare un elenco degli obblighi molto rigoroso. Il foraggiamento del bestiame senza insilati, principalmente con erba fresca in estate e fieno in inverno, conferisce al Gruyère DOP il suo gusto tipico.



Concorso

PARTECIPATE E POTRETE

vincere una selezione di
deliziose e squisite specialità
DOP-IGP o, dal 2° al 5° premio,
un coppia di queste specialità.

Il termine ultimo è fissato al 31 Ottobre 2016.

RITAGLIATE QUESTO BUONO E INVIATE- LO, DEBITAMENTE COMPILATO A:

Associazione Svizzera degli
DOP-IGP, Concorso Settimana
del gusto, Belpstrasse 26,
3007 Berna.



1. Quale è la differenza tra i segni distintivi di Qualità ?



- Un prodotto DOP viene interamente elaborato nella propria regione di origine. Almeno un passaggio della filiera produttiva di un prodotto IGP deve svolgersi nella regione di origine.
- Un prodotto DOP viene elaborato nella propria regione di origine con materie prime provenienti da altre regioni svizzere. Un prodotto IGP può essere elaborato anche con materie prime provenienti dall'estero.
- Un prodotto DOP reca il nome della propria regione di origine, ma può essere elaborato in altre regioni svizzere. Un prodotto IGP può essere elaborato in un Paese limitrofo sulla base della ricetta tradizionale Svizzera.

2. Qual è la particolarità della Longeole IGP ?

- Pesa 1 kg
- Contiene semi di finocchio
- È prodotta con carne di manzo

3. A quando risale la produzione del Gruyère DOP ?

- 1990
- 1115
- 1750

Desidero abbonarmi gratuitamente alla rivista AOP-IGP
«Tradizione & Territorio» Tedesco Francese

Nome :

Cognome :

Indirizzo :

Codice postale, Città :

I prodotti DOP e IGP in Svizzera

DOP (Denominazione di Origine Protetta)		IGP (Indicazione Geografica Protetta)	
data di pubblicazione		data di pubblicazione	
1. L'Étivaz DOP	02.03.00	13. Munder Safran DOP ²	02.07.04
2. Rheintaler Ribelmais DOP	14.08.00	14. Vacherin Fribourgeois DOP	28.02.06
3. Tête de Moine DOP	08.05.01	15. Emmentaler DOP ²	06.10.06
4. Gruyère DOP	12.07.01	16. Poire à Botzi DOP	05.10.07
5. Eau-de-vie de poire du Valais DOP	21.12.01	17. Raclette du Valais DOP	
6. Sbrinz DOP	24.04.02	Walliser Raclette DOP	26.02.08
7. Formaggio d'alpe ticinese DOP ²	14.02.02	18. Werdenberger Sauerkäse DOP	
8. Abricotine DOP	06.01.03	Liechtensteiner Sauerkäse DOP	
9. Vacherin Mont-d'Or DOP	16.05.03	Bloderkäse DOP	18.02.10
10. Cardon épineux genevois DOP	10.10.03	19. Damassine DOP	09.03.10
11. Pain de seigle valaisan DOP	27.02.04	20. Zuger Kirscho DOP	
12. Berner Alpkäse DOP, Berner Hobelkäse DOP	02.04.04	Rigi Kirsch DOP	02.09.13
		21. Glarner Alpkäse DOP	30.01.14
		22. Bündnerfleisch IGP ^{1,2}	
		Viande des Grisons IGP ^{1,2}	29.09.00
		23. Saucisse d'Ajoie IGP	07.11.02
		24. Viande séchée du Valais IGP	
		Walliser Trockenfleisch IGP	29.01.03
		25. Saucisson neuchâtelois IGP	
		Saucisse neuchâteloise IGP	06.06.03
		26. Saucisson vaudois IGP	11.10.04
		27. Saucisse aux choux vaudoise IGP	11.10.04
		28. St. Galler Bratwurst IGP, St. Galler Kalbsbratwurst IGP, St. Galler OLMÄ-Bratwurst IGP	26.08.08
		29. Longeole IGP	02.04.09
		30. Glarner Kalberwurst IGP	25.11.11
		31. Zuger Kirschtorte IGP ²	24.03.15
		32. Lard sec du Valais IGP	
		Walliser Trockenspeck IGP	02.10.15
		33. Jambon Cru du Valais IGP	
		Walliser Rohschinken IGP	02.10.15



¹ Non essendo prodotta obbligatoriamente con della carne svizzera, la carne dei Grigioni IGP non può utilizzare il logo con la croce svizzera.

² Questo prodotto non rientra tra quelli dell'Associazione svizzera AOP-IGP e pertanto non può fare uso del suo logo.

Cailler, un'icona della Gruyère

Testo, Manuella Magnin — Foto, DR

Fondata nel 1898, la cioccolateria di Broc attira folle di visitatori che arrivano alla Maison Cailler per scoprire la storia dell'autentico cioccolato svizzero al buon latte della regione e partecipare a laboratori per golosi molto apprezzati.



A

ll'uscita dell'autostrada a Bulle, comincia la Gruyère, con i suoi paesaggi verdeggianti, il piccolo borgo storico che porta lo stesso nome, visitato ogni anno da moltissimi turisti, il maestoso Moléson e una grande quantità di ruminanti che pascolano sui prati della regione. Dalla fine del XIX secolo il villaggio di Broc, che si trova sulla strada che porta a Charmey, è immerso nei dolci effluvi della cioccolateria Cailler. Nel 1920 gli operai erano circa 1400, oggi la meccanizzazione li ha ridotti a 300.

Dalla sua nascita Cailler, la marca di cioccolato più antica della Svizzera ancora sul mercato, deve la propria fama all'uso di latte condensato che conferisce ai suoi prodotti un gusto morbido e incomparabile.

Dall'estate del 2017 Cailler utilizza il latte che esibisce il marchio IP-Suisse, proveniente da 46 aziende agricole sparse nel raggio di 30 km intorno alla fabbrica. Il latte viene unito a fave di cacao certificate UTZ (il programma mondiale di certificazione della filiera del cacao) acquistate attraverso il Nestlé Cocoa Plan, e a tanti altri ingredienti di elevata qualità, spesso locali, come la raisinée (succo di mela o di pera addensato), le meringhe o i bricelet. E, last but not least, dal 2013 nel cioccolato prodotto a Broc non vi è traccia di olio di palma.

Il 46% dei prodotti viene esportato. Da due anni a questa parte gli amanti del cioccolato premium di Cailler possono procurarsi la loro leccornia preferita attraverso Cailler.com. Le vendite sono assicurate da Amazon per gli Stati Uniti e da Tmall per la Cina.

Un museo per intenditori

Ma al di là delle cifre e dei modi di produzione, la Maison Cailler è un luogo magico che incanta tutti i sensi. Nel 2016 sono stati 411.864 i visitatori che si sono recati a Broc per immergersi nella storia vivente del buon cioccolato svizzero al latte. Prima attrazione turistica della Svizzera romanda, la Maison Cailler si classifica al secondo posto in tutta la Svizzera dopo il Museo dei trasporti.

La visita interattiva, commentata in dieci lingue con l'aiuto di un'audioguida che ha la forma di una tavoletta di cioccolato, racconta la storia del cacao dalle origini a oggi. Il viaggio comincia con la cerimonia azteca dedicata al cacao e arriva fino alle innovazioni più recenti. I visitatori imparano a conoscere la marca Cailler e la sua lunga tradizione (quasi 200 anni), dal lavoro dei pionieri alle sue ultime creazioni.

I cinque sensi sono tutti coinvolti: ogni cosa qui si può toccare, gustare, ascoltare. Si possono palpare le fave di cacao, annusare con diletto gli effluvi del cioccolato, assaporare le invenzioni dei cioccolatai, ascoltare i produttori della regione parlare delle loro amate vacche da latte... Un puro piacere!

In estate, una riproduzione di una vacca da latte in grandezza naturale permette di imparare i rudimenti della mungitura nel giardino davanti all'entrata principale della Maison Cailler mentre una caccia al tesoro all'aria aperta invita grandi e piccini a mettersi alla ricerca di una ricetta originale del cioccolato perduta da 150 anni.

Un magnifico spettacolo multimediale introduce nel cuore della tradizione e dell'innovazione di Cailler. I visitatori hanno poi la possibilità di testare le loro conoscenze con un quiz dedicato al cioccolato e di fare una sosta allo stand apposito per una foto ricordo.



L'« Atelier du chocolat »

L'Atelier du chocolat, un laboratorio aperto al pubblico dove vengono proposte ogni giorno delle animazioni, è una delle attrazioni più note della Maison Cailler. Su prenotazione bambini e adulti possono scoprire l'arte del cioccolato, guidati da tre cioccolatai di talento. Tutti i partecipanti tornano a casa con ricordi indimenticabili e prodotti personalizzati a base di cioccolato.

CACAO SOSTENIBILE



Con il Nestlé Cocoa Plan, lanciato nel 2009, Nestlé punta a migliorare la sostenibilità ambientale ed economica della coltivazione del cacao. Nestlé aiuta i produttori a ringiovanire le proprie piante di cacao fornendo loro piantine molto resistenti e organizza corsi di formazione per migliorare le pratiche di coltivazione e incrementare i raccolti. Nel 2011 Nestlé è stata la prima impresa del settore alimentare a collaborare con la Fair Labor Association (FLA) nell'Africa occidentale per analizzare la propria filiera di approvvigionamento. Il Nestlé Cocoa Plan ha anche lo scopo di migliorare le condizioni di vita degli agricoltori. L'accento viene messo sulle donne e i bambini e sulle loro esigenze, come l'istruzione, l'accesso all'acqua e l'assistenza sanitaria.

Il rapporto «Una storia di gusto» dell'organizzazione STOP THE TRAFFIK, pubblicato di recente, evidenzia i progressi fatti da Nestlé e valuta gli sforzi degli altri produttori di cioccolato e delle organizzazioni di certificazione nella Costa d'Avorio e in Ghana. Secondo questo studio, il «sistema di sorveglianza e di eliminazione del lavoro minorile» (Child Labour Monitoring and Remediation System, CLMRS) di Nestlé si è dimostrato il più adeguato per venire in aiuto ai bambini che lavorano nel settore del cacao.



« HO IL CIOCCOLATO NEL SANGUE »

Dal 2014 Geraldine Maras occupa il posto di cioccolataio capo alla Maison Cailler.

Incontro con un'appassionata che, con due colleghi, Thomas Mair e Patrick Schneider, anima i famosi laboratori.

Perché ha scelto il mestiere di cioccolataia ?

G.M. Fin da piccola ho sempre saputo di avere il cioccolato nel sangue. Mio nonno era pasticciere a Zurigo e io volevo seguire le sue orme! Ho fatto il tirocinio come pasticciere a Coira e poi, dopo aver lavorato per quattro anni nei Grigioni, ho continuato la mia carriera in tutto il mondo.

Facendo lo stesso mestiere ?

G.M. Sì, soprattutto nell'équipe di Anton Mosimann a Londra, poi in un Relais et Château a Bagnoles-sur-Cèze nel Gard. Ho anche lavorato su una nave da crociera, dai Caraibi all'Antartide. Infine, ho tenuto corsi a Bangkok e a Sydney per gli studenti del Cordon Bleu.

Perché ha scelto la Maison Cailler e i suoi laboratori ?

G.M. Adoro trasmettere la mia passione per il cioccolato a bambini e adulti di tutto il mondo, mi piace spiegare come si fabbrica il cioccolato a partire da prodotti di qualità. Il cioccolato parla a tutti i sensi e rende le persone felici. Qui ho sempre avuto la libertà di creare, di proporre nuove idee, nuovi corsi.

Come trascorrono le sue giornate ?

G.M. Dalle 9 del mattino alle cinque del pomeriggio gestisco vari laboratori alternandomi con due colleghi. Dalle 17 lavoro per me, per i concorsi ai quali partecipo, come i World Chocolate Masters di Parigi nel 2015, dove ho ottenuto il titolo di migliore cioccolataia del mondo, o le Olimpiadi dei cuochi 2016 dove insieme all'équipe svizzera e con il collega Thomas Mair ho ottenuto la medaglia di bronzo.

Quali sono i suoi nuovi progetti per i laboratori Cailler ?

G.M. Da luglio proponiamo un laboratorio che offre la possibilità di realizzare un animale di cioccolato a tre dimensioni che ogni partecipante è invitato a decorare come preferisce. Poi lavoriamo su un nuovo laboratorio intitolato « Bean to bar » che mostrerà tutto il processo di fabbricazione del cioccolato, dalla fava al prodotto finito.

LE LIVRE SUR LES QUAIS LABORATORIO BEAN

TO BAR



Domenica 3 settembre, dalle 16 alle 16.45, Patrick Schneider, cioccolataio della Maison Cailler, sarà l'invitato della Piazza del Gusto a Le Livre sur les quais di Morges.

Mostrerà al pubblico come si produce una tavoletta di cioccolato a partire dalle fave di cacao.

**Per ulteriori informazioni
sui laboratori**

**[www.cailler.ch/fr/maison-cailler/
cours-atelier-du-chocolat/](http://www.cailler.ch/fr/maison-cailler/cours-atelier-du-chocolat/)**

Suggerimenti gastronomici dalla Romandia

Pays romand - Pays gourmand è un'associazione che riunisce una decina di marchi regionali destinati a promuovere i prodotti tipici dei sei cantoni romandi e del Giura bernese. Quest'anno è nato un nuovo marchio nazionale. Il suo nome? «régio.garantie». Permette di identificare meglio i prodotti regionali in tutta la Svizzera

e non intende sostituire, ma rafforzare i marchi locali offrendo una garanzia supplementare del carattere autentico di queste specialità.

Qui di seguito presentiamo un prodotto per ogni regione romanda accompagnato da un suggerimento gastronomico.

Scoprite le sette specialità gastronomiche della Romandia e ritrovatele tutte su www.paysgourmand.ch

regio•garantie Suisse. Naturellement.
paysgourmand.ch

La trota di l'Isle bio

«In estate i filetti di trota affumicati si sposano benissimo con una fresca insalata.»

Roland e Michèle
Clivaz-André
Pisciculture de l'Isle
021 864 52 72



A l'Isle, ai piedi del Giura, le trote di Michèle e Roland Clivaz-André trascorrono una vita tranquilla nelle acque della Venoge. Nella piscicoltura del Vieux-Moulin, avviata nel 1962 dai genitori di Michèle, i pesci vengono allevati in maniera biologica in fondi naturali. «Del resto abbiamo anche il marchio Gemma di Bio Suisse della Svizzera romanda», osserva Roland Clivaz.

Nell'azienda familiare ogni anno vengono prodotte 50 tonnellate di pesce, vendute in seguito sotto forma di filetti freschi o affumicati. Quasi due tonnellate di trote vive vengono acquistate inoltre dal cantone di

Vaud per ripopolare il lago dell'Hongrin e il lago Retaud. «Noi ci occupiamo di tutta la catena di produzione, dalle uova agli avannotti fino alle trote, poi procediamo all'affumicatura dei filetti da cui togliamo le lische a mano». Per quanto riguarda la preparazione, Roland preferisce la semplicità. «I filetti affumicati, su cui si può spruzzare un po' succo di limone, sono perfetti con un'insalata estiva. I filetti freschi possono essere cotti alla griglia o alla mugnaia».



La Taillaule

« La taillaule è migliore il giorno dopo. »

Famiglia Perriard
Tarterie du Littoral
Neuchâtel
032 730 37 76



Prodotto emblematico del patrimonio culinario di Neuchâtel, la taillaule è una brioche che contiene di solito dell'uvetta. « Io la preparo sia con che senza, ma la maggior parte della gente continua a preferire la versione tradizionale », spiega Nicolas Perriard proprietario della « Tarterie du Littoral ». Alcuni documenti del XVIII secolo parlano già di questo dolce consumato durante i pranzi dei giorni di festa nel cantone di Neuchâtel. Oggi, gli ingredienti che entrano a far parte dell'impasto sono ancora quelli di una volta, anche se vi si può aggiun-

gere un po' di scorza di limone per darle un tocco di gusto in più. Alla « Tarterie du Littoral » ogni venerdì e sabato se ne preparano circa venti chili utilizzando solo prodotti regionali. « Ci teniamo molto a lavorare con produttori locali, soprattutto nel caso di una specialità come questa! », dice Nicolas Perriard. « Ai clienti consiglio di comprare la taillaule un giorno prima di mangiarla per lasciare il tempo agli aromi di sprigionarsi in tutta la loro intensità. A me piace soprattutto a colazione, con miele della regione, oppure con burro e marmellata ».

Il pane ai vinaccioli vallesano

« I vinaccioli hanno un alto tasso di vitamine A, C ed E. »

Quando hanno avuto l'idea di proporre un tipo di pane al 100% locale e autentico, Anneliese e Paul Mathieu si sono ovviamente ispirati all'ambiente che li circonda. Vivendo nel villaggio di Leuk, nel cuore di una ampia regione viticola, l'uva si è imposta come ingrediente non solo originale, ma ideale. « I semi dell'acino d'uva contengono molti antiossidanti e il loro tasso di vitamine A, C ed E è elevato e garantisce un effetto protettivo per le cellule », osserva Anneliese Mathieu. « E poi, questo pane si conserva meglio di quello bianco e la farina di vinaccioli gli dà un gusto particolare ». Fin dalla sua creazione nel 2007 è anche stato premiato da una medaglia d'oro al Concorso svizzero dei prodotti regionali. Da allora la panetteria Mathieu estrae anche olio di vinac-

cioli che raccoglie dai vari viticoltori della zona dopo la fase di pressatura.

Ricco e nutriente, il pane dei Mathieu è ottimo mangiato con un piatto di salumi e formaggi vallesani. « Oppure con sopra una fetta di formaggio fuso », dice Anneliese.

Boulangerie Mathieu
Loèche
027 473 12 07





Il « jambon de la borne »

Sono necessari tre mesi per ottenere un buon « jambon de la borne. »

La macelleria « Au jambon d'or » di Christophe Wicht è decisamente degna del suo nome. La sua specialità, il famoso « jambon de la borne », il prosciutto affumicato friburghese, le ha valso il primo premio al Concorso svizzero dei prodotti regionali. Grazie a una ricetta che conosce a menadito il macellaio è molto apprezzato a Friburgo, in particolare nel periodo della Bénichon, quando i clienti si disputano i suoi prosciutti. « A fare tutta la differenza in questo prosciutto è la salatura a mano e a secco con un mix di sale, pepe, aglio, timo e ginepro. In seguito bisogna lasciarlo riposare per una decina di giorni in modo che maturi e si impregni dell'aroma di queste spezie prima di affumicarlo con fumo di legna in uno spe-

ciale camino chiamato la borne ». Una produzione manuale e tradizionale che dura tre mesi, alla fine dei quali il pezzo è pronto per essere consumato cotto. « Di solito, durante la Bénichon il prosciutto viene servito con un contorno di cavoli e patate lesse ». E poiché del maiale non si butta via niente, anche l'acqua di cottura può essere recuperata per fare una buona zuppa, aggiunge l'esperto!

Macelleria « Au jambon d'or »
Christophe Wicht — Prez-vers-Siviriez
026 656 12 41


regio•garantie

Succo di mele

« A temperatura ambiente si possono apprezzare meglio tutti gli aromi del succo non filtrato della fattoria. »



Alla « Ferme des Bois » a Lully, Annette Chevalley e Grégory Donzé coltivano mele, ciliege e prugne con il sistema dell'agricoltura integrata. La frutta che producono di solito la vendono senza alcuna trasformazione, per un consumo immediato. « Quindici anni fa però abbiamo cominciato a chiederci come valorizzare le mele non commercializzabili producendo del succo ». Oggi, ogni anno 30.000 litri di succo di mele escono dalla « Cidrierie de Meinier ». « Il succo non viene filtrato. Lo lasciamo però decantare una notte per raccogliere la parte più chiara che resta in superficie », spiega Grégory Donzé, che si occupa anche degli aspetti meccanici e logistici. A suo parere il succo di mele della fattoria deve essere bevuto a temperatura ambiente « affinché gli aromi possano esprimersi al meglio ». Con il succo di mele si può anche preparare una mousse aggiungendo uova, zucchero e un goccio di limone.

Annette Chevalley
 et Grégory Donzé
 Lully
 022 757 27 29


regio•garantie



Assurance vie

Partenaire de vos projets de vie

Dans le domaine des assurances de rentes et de capitaux, il y a chez Retraites Populaires une véritable équipe proche de vous, qui s'engage pour que vos objectifs les plus chers se réalisent. Vous soutenir et vous conseiller dans vos projets de vie, voilà ce qui nous tient vraiment à cœur.

**Contactez-nous pour en savoir plus
ou consultez www.retraitespopulaires.ch**

Votre avenir, notre mission.

110
ANS

 Retraites
Populaires

La « Pâturatte »

« La Pâturatte è più rossa e meno grassa di una normale salsiccia. »

La Pâturatte
Marianne et José Cuenin
Epauvillers
032 461 38 65



regio•garantie

A pochi passi dal villaggio di Epauvillers, nella verdeggiante regione del Clos-du-Doubs, la famiglia Cuenin gestisce la fattoria « La Pâturatte » dal nome della famosa salsiccia secca giurassiana. « Prodotta a partire da tutte le parti del maiale, la Pâturatte è più rossa e meno grassa delle normali salsicce », spiega José Cuenin. Nella sua azienda alleva gli animali seguendo le Prestazioni ecologiche richieste (PER) poi procede alla salatura e all'affumicatura della carne. « Il mix è composto da sale e spezie tra cui il cumino, ma ognuno ha la sua ricetta », dice sorridendo. « L'affumicatura avviene con fumo ottenuto da segatura e trucioli di legno in un piccolo locale come quelli che si usavano una volta ».

Ogni anno alla sua fattoria si producono circa 5000 salsicce. Per quanto riguarda la degustazione della Pâturatte, il produttore non propone piatti particolari. « La si può mangiare a qualsiasi ora del giorno e della notte. Per esempio è ideale al momento dell'aperitivo con un rosso del Clos des Cantons ».



Tomme al latte di capra bio



A Monible, un villaggio di Petit Val, Ronald Sommer e la sua famiglia allevano circa 120 capre e 100 pecore su un podere di 28 ettari gestito da tre generazioni. La loro specialità: la produzione di latticini unicamente a base di latte di capra e di pecora.

La Tomme du Droit-Mont ne è un esempio squisito. « Si tratta di un formaggio a pasta semidura il cui gusto non è troppo pronunciato e che dunque piace a una vasta clientela sempre più spesso intollerante al latte di vacca », spiega Ronald. Affinata alla fattoria per due mesi e di produzione biologica contiene anche meno grassi di un formaggio al latte di mucca. « È ideale per le persone che hanno problemi di colesterolo ». Inoltre, si può mangiare senza alcuna preparazione particolare ma anche come raclette o fonduta. Parola di casaro!

« La Tomme du Droit-Mont al latte di capra è ideale sotto forma di fonduta o di raclette. »

Fromagerie Sommer
Famille Ronald Sommer
Monible
032 484 92 72



regio•garantie

Il WIR: più attuale che mai

Da due anni la Banca WIR è partner della Settimana del Gusto. Valorizzazione del savoir-faire e sostegno all'economia nazionale sono valori condivisi con la Banca, pilastro del sistema WIR e della sua moneta complementare. Uno strumento che la sua comunità, molto attiva nell'ambito del gusto, usa per sviluppare i propri affari.

« LE PMI SONO LA COLONNA VERTEBRALE DELL'ECONOMIA SVIZZERA »

Germann Wiggl, CEO della banca WIR, confessa di avere un debole per la buona tavola e di voler ampliare la clientela della sua banca in tutti i settori che hanno a che fare con la gastronomia.



La sua impresa ha confermato il partenariato con la Settimana del Gusto. Quali ragioni l'hanno spinto a farlo? Quali valori condivide la banca WIR con la Settimana del Gusto?

GERMANN WIGGLI L'obiettivo della « Fondazione per la Promozione del Gusto » è promuovere, valorizzare e rafforzare la posizione sul mercato di prodotti di qualità, in particolare attraverso eventi che permettono di fare rete. Rapportato alla scala dell'economia svizzera nel suo complesso, con tutti i suoi prodotti e servizi, vediamo che le stesse idee sono alla base della moneta complementare WIR, un sistema unico al mondo. Anche WIR promuove, valorizza e rafforza la qualità svizzera attraverso la più forte rete di PMI del paese.

Quale percentuale della clientela di WIR è attiva nei campi che riguardano il gusto (settore alberghiero, ristorazione, produttori)?

G.W. Dal punto di vista del numero di clienti, questo è senza dubbio il campo più impor-

tante della rete WIR in tutta la Svizzera. E la cosa che salta subito agli occhi è l'enorme varietà di prodotti e servizi offerti. Come persona che ama il gusto sono dunque doppiamente felice di questo impegno da parte di WIR.

Intendete espandere il vostro portafoglio clienti in questo ambito?

G.W. La banca WIR opera fin dal 1934 a favore del segmento delle PMI, che sono la spina dorsale dell'economia svizzera. I settori più rappresentati alla Settimana del Gusto sono anche quelli caratterizzati da molte imprese di successo. Che queste imprese nuove e creative si interessino alla rete WIR e ne apprezzino i vantaggi è quindi molto positivo per noi. È un perfetto esempio di situazione win-win: attraverso WIR queste imprese possono aumentare il loro fatturato e allo stesso tempo cresce l'attrattività della rete per il resto dei suoi membri.

La banca WIR ha iniziato il passaggio al digitale alla fine del 2016. Che cosa è cambiato per i clienti?

G.W. Quello che vogliamo è rafforzare e ampliare il nostro impegno a fianco delle PMI attraverso una strategia che guardi al futuro e faccia leva su prodotti e servizi digitali. Il processo di adesione di nuovi clienti con il sistema digitale dura meno di 15 minuti e su richiesta può avvenire senza l'uso di carta e senza la necessità di una firma. Il «WIRmarket» è il punto di incontro delle PMI, uno shop digitale gratuito aperto ai clienti WIR. Grazie all'applicazione di pagamento «WIRpay» i membri possono effettuare trasferimenti in pochi clic, in franchi svizzeri, in WIR o in entrambe le valute. E abbiamo ancora molti progetti in corso - dalla fase di brainstorming iniziale a quella di realizzazione. Ma a ogni cambiamento, la banca WIR resta sempre fedele a se stessa: pragmatica innanzitutto.

IL SUCCESSO DI MONETE ENERGIZZANTI

Che cosa pensate quando qualcuno vi dice «moneta»? Franchi, euro, dollari... sono senza dubbio le prime parole che vi vengono in mente. Ma esistono tantissime altre monete, molte di più delle oltre 160 valute ufficiali dei vari paesi del mondo: si tratta delle monete complementari, che hanno una diffusione regionale. All'estero si chiamano per esempio Chiemgauer, Sardex, SoNantes o Bristol Pound, ma sono diffuse anche in alcune zone della Svizzera. I loro nomi? Leman, Bonobo, EulachTaler, Netzbon o Farinet, una delle più recenti, lanciata da poco nel Basso Vallese.

Una moneta complementare è in molti sensi diversa dalle altre monete - ed è un ottimo biglietto da visita: WIR, creata nel 1934, nel periodo della crisi economica, è stata pensata per offrire un mezzo di pagamento alle piccole e medie imprese svizzere. Ma oltre a permettere di acquistare beni e servizi, WIR, la cui storia va avanti ormai da 83 anni, ha anche saputo creare una rete, forte oggi di alcune decine di migliaia di imprese.

Un freno alla speculazione

Le monete complementari hanno tutte qualcosa in comune: permettono di evitare che il denaro venga accumulato, nascosto e utilizzato per produrre una rendita privata. Il denaro deve circolare e rafforzare in questo modo l'economia. Locale, regionale o - come nel caso di WIR - nazionale.

Anche la ricerca economica internazionale si interessa attualmente alle monete complementari. Il motivo è che le classiche valute nazionali sono sempre più instabili e fragili. Più sistemi paralleli possono invece aumentare la capacità di resistenza alle crisi. E poiché le monete complementari hanno una validità limitata a livello geografico, fanno emergere più facilmente connessioni sistemiche.

Ogni franco-WIR (indicato anche con l'abbreviazione autoconiatata «CHW») nasce - al contrario di quanto avviene in tutti gli altri sistemi - non dallo scambio di monete ma dalla creazione di credito. Un'operazione possibile perché dietro WIR si trova una banca che dal 1936 possiede una licenza bancaria e di conseguenza è assoggettata alle rigorose regolamentazioni della piazza finanziaria locale. È questo a rendere speciale WIR in tutto il mondo e a garantire che la quantità di denaro in circolazione sia controbilanciata dall'economia reale.

Rendere più dinamica l'economia regionale

Molte monete complementari sono il risultato di una critica alla globalizzazione, un tentativo di rivitalizzare così un'economia regionale. Il modello elvetico di WIR suscita anche all'estero, periodicamente, l'interesse del mondo politico, economico e dei media. E 83 anni dopo il suo lancio, sullo sfondo di una moneta nazionale forte e del crescente turismo degli acquisti, resta più attuale è importante che mai per la promozione dell'economia svizzera.



Prodotti a km zero

genuini e ticinesi.

I Nostrani del Ticino sono la riscoperta dei sapori locali e provengono esclusivamente da aziende ticinesi che ne garantiscono la qualità, la freschezza e la genuinità. Oltre 300 tipicità della nostra regione che rappresentano il nostro impegno concreto nel sostenere agricoltori, allevatori e produttori alimentari ticinesi.

MIGROS TICINO

**SEI MEMBRI DELLA RETE WIR
PARLANO DEL GUSTO E DELL'IDEA
DI PIACERE GUSTATIVO**



Da Crissier a Sedrun, passando per Neuchâtel, Basilea, Crans-Montana e Feuisberg hanno scelto di allearsi a WIR. Questi appassionati di gastronomia parlano del loro personale rapporto con il gusto e dei loro valori. Incontri ai quattro angoli della Svizzera.



Lionel Maret

**Direttore di Castel de Bois-Genoud
a Crissier**

Il gusto è la memoria, attraverso i sensi, di un momento o di un'esperienza particolari. Il gusto non è solo legato a un alimento, ma anche a un luogo, all'umore, alle circostanze. Una fonduta mangiata in un rifugio di montagna è sempre infinitamente più buona di quella mangiata in casa.

Il ristorante Castel de Bois Genoud si fonda su un armonioso equilibrio tra cibi biologici di qualità e prodotti locali, che sono il cuore di una cucina inventiva, colorata e sana. Il menu, molto vario e che comprende numerosi piatti vegetariani e vegani, segue le stagioni per soddisfare tutti i desideri degli ospiti del Castel.

www.boisgenoud.ch

Olivier de Meuron

**Direttore di Label Bleu
a Neuchâtel**

Il gusto è un'esperienza individuale. Persone diverse possono vivere in modo assolutamente diverso lo stesso piatto. Il gusto è anche una nozione culturale. Ogni paese ha il suo modo di unire gli ingredienti in ricette ricche di sapori e di colori.

Label Bleu è un e-shop al 100% al servizio dei cittadini e un negozio di generi alimentari a Neuchâtel. E-shop e negozio mettono al centro produttori e consumatori. Oltre 3000 articoli prodotti localmente vengono venduti in tutta la Svizzera romanda.

www.labelbleu.ch



Lucia Cordonier

Chef del ristorante Chetzeron 2112
a Crans-Montana

Il gusto è il senso più sviluppato nell'essere umano. Associato all'odorato permette di riportare alla memoria molti ricordi d'infanzia.

Nel cuore del comprensorio sciistico e della rete di sentieri di Crans-Montana, a due passi dalla cabinovia di Cry d'Er, il ristorante Chetzeron accoglie buongustai ed epicurei, sciatori, escursionisti, biker e amanti dei paesaggi straordinari.

A 2112 metri di altitudine, in sala o sulla terrazza, la vista sulle Alpi e sulla stazione è mozzafiato. Un universo naturale che si riflette nella decorazione e nei piatti proposti a pranzo e a cena.

Prolungate la serata bevendo qualcosa nell'accogliente lobby dell'hotel: una possibilità, però, riservata agli ospiti dell'albergo.

www.chetzeron.ch



Raphael Wyniger

Direttore del Teufelhof
a Basilea

Il gusto comincia nella testa e ha molto a che fare con il tempo. Bisogna essere mentalmente pronti per gustare qualcosa e bisogna avere abbastanza tempo a disposizione per questo tipo di percezione positiva. Sono spesso le piccole cose quelle più importanti: leggere un libro, assopirsi sulla sedia a sdraio con un giornale in mano, bere un bicchiere di vino rosso e assaporare un piatto ben preparato.

Il Teufelhof è un mondo a parte: gastronomia, ospitalità alberghiera e cultura si incontrano nel quadro di un boutique hotel di 33 camere che unisce il concetto di art-hotel, dove ogni camera è l'opera di un artista, e di hotel-galleria, dove hanno luogo delle mostre. L'edificio comprende un teatro e due ristoranti: il « Bel Etage », di alta gastronomia, e l'« Atelier », che offre una cucina fusion, moderna e preparata con prodotti locali. A questo si aggiungono la brasserie « Kaffee & Bar Zum Teufel » e un'enoteca, il « Falstaff ». Muri storici e arredamento contemporaneo conferiscono al Teufelhof un fascino unico. Il « 1777* Kaffee* Restaurant* Bar* » in città e l'« Ufer7 » sulla riva del Reno ne sono le naturali estensioni.

www.teufelhof.com



Reto Schmid

Direttore di La Conditoria
a Sedrun (GR)

Per me il piacere del gusto consiste nel mangiare quello di cui ho voglia quando ne ho voglia. Patatine, filetto, una mela! È uguale. Fondamentale è l'ambiente. Ma anche una conversazione stimolante, un buon bicchiere di vino e cibi ben preparati sono fattori importanti. Il piacere puro, però, è avere tempo.

Il marchio La Conditoria, SEDRUN-SWITZERLAND è stato creato dalla Marcel Schmid Srl che ha già una tradizione di più di cinquant'anni. Nel 2004 l'attuale proprietario, Reto Schmid, ha preso le redini dell'impresa familiare – un caffè e un negozio – a Sedrun, nei Grigioni, e nel 2014 ha lanciato il sito La Conditoria, SEDRUN-SWITZERLAND su cui vende la « più piccola torta alle noci grigionesa del mondo ». L'impresa distribuisce i suoi prodotti in Svizzera e all'estero, dalla Germania a Dubai fino alla Corea del Sud! Nel 2015 Reto Schmid ha ottenuto la Corona del Fornaio, il più importante riconoscimento del settore (dotato di 20.000 franchi), che premia la creatività, l'innovazione, la professionalità e la responsabilità sociale delle imprese.

www.laconditoria.ch



Patrick Rüegg

Direttore marketing
del Panorama Resort & Spa
a Feusisberg (SZ)

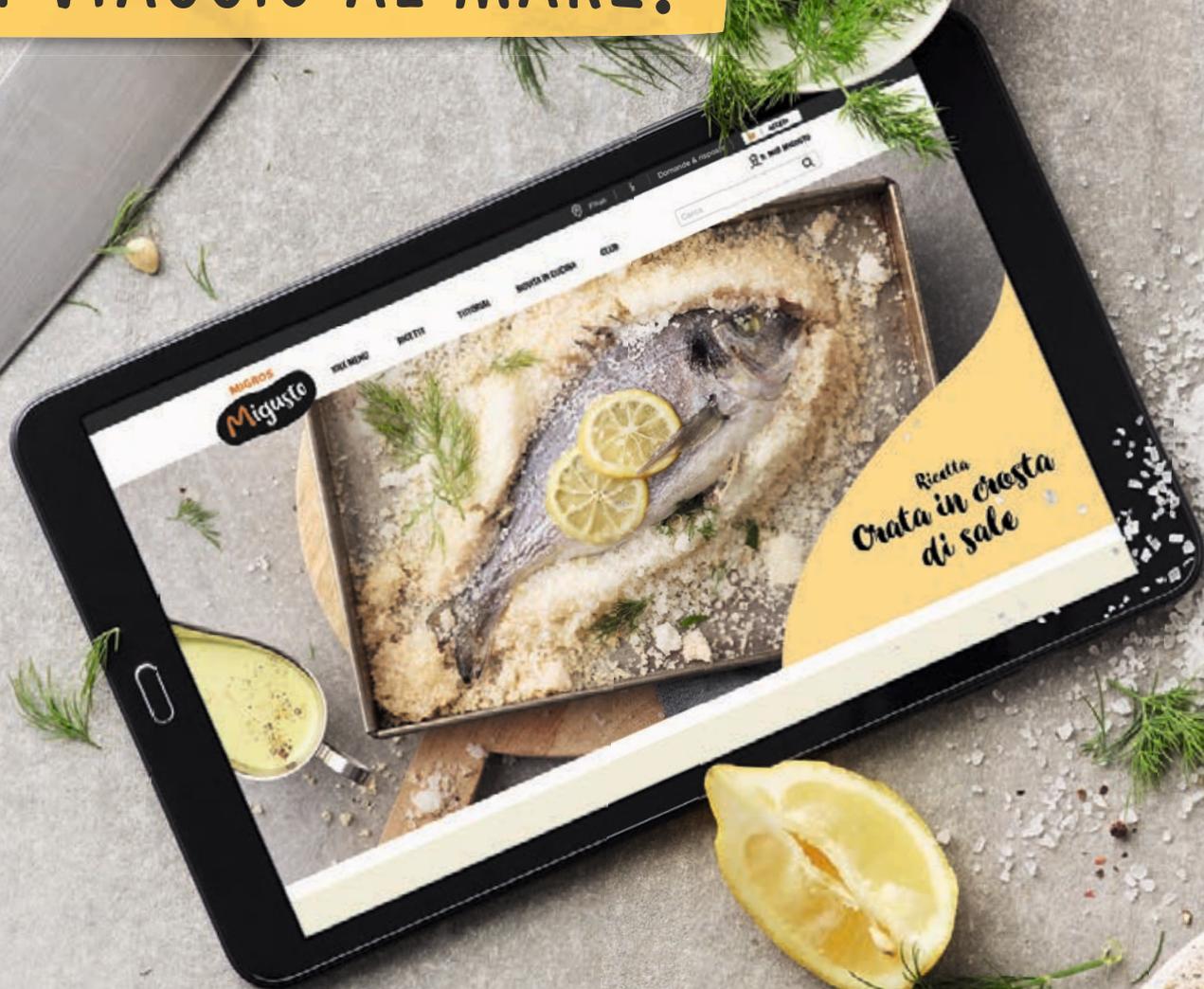
Affinché il piacere sia completo anche il luogo deve essere in accordo con i piatti: l'ambiente, l'atmosfera, la musica, la decorazione, e naturalmente il commensale.

Parole gentili e sincere. Volti conosciuti. Al Panorama Resort & Spa Feusisberg offriamo naturalezza, ospitalità autentica e amore per i dettagli. E la direzione dà un grande valore alla personalizzazione del servizio, che ci caratterizza da sempre. Rilassatevi nella nostra spa di 2000 m2, degustate le specialità del nostro ristorante, riposatevi nelle camere e nelle suite e approfittate delle stimolanti sale riunioni. Il tutto con una magnifica vista sul lago e le montagne.

www.panoramaresort.ch

Leggete le interviste
integrali su www.gout.ch

FAI DELLA CENA
UN VIAGGIO AL MARE.



Ricetta
*Orata in crosta
di sale*

Migusto

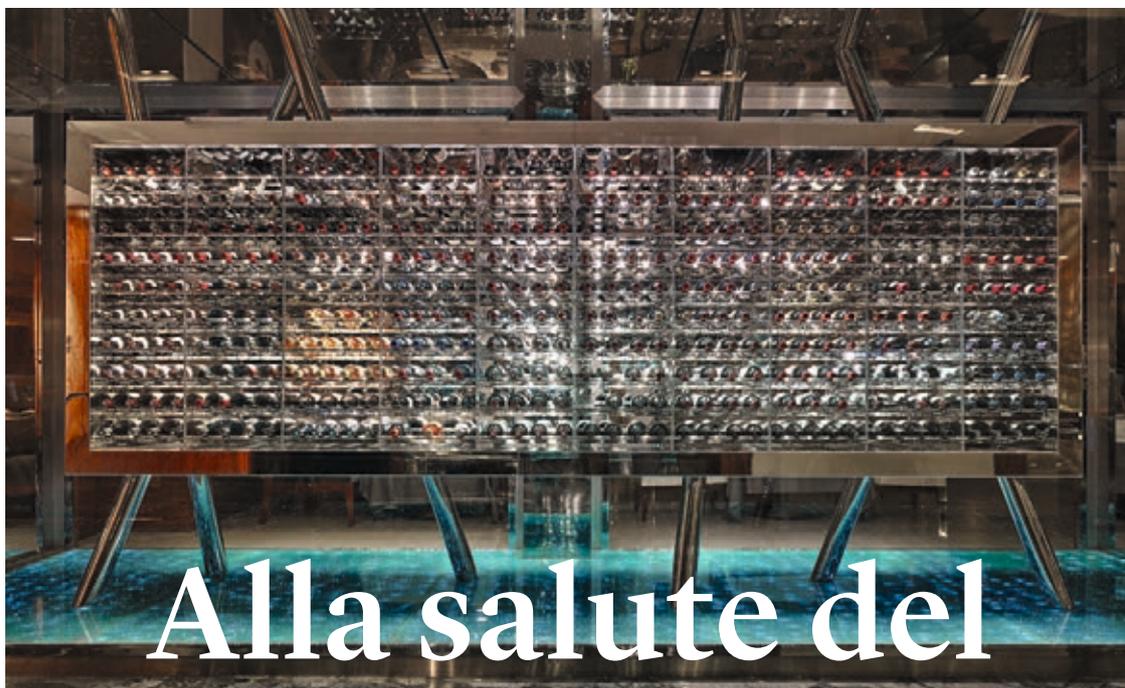
Il nuovo club culinario della Svizzera.

Oltre 3000 ricette | Lista della spesa con un clic | Ispirazione quotidiana

Iscriviti adesso e raccogli punti su migusto.ch

CU **10x**
PUNTI

MIGROS
M per il Meglio.



Alla salute del vino svizzero!

Testo, Knut Schwander — Foto, DR

**Cercate un wine bar o un ristorante, un viticoltore o un vino?
Le date delle cantine aperte o della Settimana del vino svizzero?
Su www.swisswineweek.ch bastano pochi clic per trovare tutte
queste informazioni. E per il vino svizzero ne vale la pena!**

Lo sapevate che una bottiglia di vino su tre consumata in Svizzera è prodotta da un viticoltore vicino a casa vostra? Al punto che l'offerta non riesce a rispondere alla domanda. Questo però non impedisce agli attori della vigna e del vino di disseminare durante l'anno incontri ed eventi che il sito www.swisswine.ch mette in evidenza in modo ludico e accessibile.

Perché promuovere dei prodotti... se sono introuvabili? La risposta consta almeno di due parti. L'esiguità delle vigne elvetiche limita la produzione che dunque non soddisfa la do-

manda, e questo è vero. Ma la concorrenza straniera è viva, costante e aggressiva. Ecco perché la viticoltura svizzera non può abbassare la guardia. Deve ricordare al pubblico non solo la straordinaria evoluzione qualitativa che ha fatto registrare negli ultimi venticinque anni... ma deve anche ricordargli che esiste.

Perché si produce vino in Svizzera?

In effetti, una parte dei consumatori non sa nemmeno che in Svizzera si produce vino. Nelle regioni urbane, soprattutto, e in parti-

colare nella Svizzera tedesca. Da qui l'importanza di Swiss Wine Promotion, l'organismo ufficiale di promozione del vino svizzero, sostenuto dalla Confederazione allo scopo di valorizzare la diversità e la qualità dei crus nazionali.

In particolare con le Cantine aperte. Da una ventina d'anni questo evento di portata nazionale si svolge in maggio, poco dopo l'imbottigliamento dell'ultimo millesimo. Ogni anno, i produttori e varie centinaia di migliaia di appassionati si incontrano durante degustazioni che segnano spesso l'inizio di belle amicizie.

Ristorante Maihöfli

Peter Burri
Maihofstrasse 70 — 6006 Luzern
041 420 60 60 — maihoeffi.ch



Ristorante Anne-Sophie Pic

Hôtel Beau-Rivage Palace
Place du Port 17-19 — 1006 Lausanne
021 613 33 39 — brp.ch



Hotel- ristorante Forni

Marzio Forni
Via della Stazione 19 — 6780 Airolo
091 869 12 70 — forni.ch



Ristorante Bayview by Michel Roth

Hôtel President Wilson
Quai Wilson 47 — 1201 Genève 21
022 906 65 52 — restaurantbayview.com



Il vino svizzero al ristorante

Poi, in settembre, si svolge la Settimana del vino svizzero. Per una decina di giorni i ristoratori partecipanti (l'elenco si trova sul sito www.swisswineweek.ch) propongono in promozione vini svizzeri di almeno tre regioni differenti. È l'occasione per degustare un cru zurighese con i filetti di pesce persico a Ginevra, un merlot ticinese su una terrazza dell'Alto Vallese o un syrah vallesano con vista sul Monte Generoso. Una formula che piace moltissimo ai clienti, ai ristoratori e ai viticoltori (ved. qui di fianco).

Questa promozione, lanciata in associazione con la Settimana del Gusto, risponde alla pubblicazione della classifica dei 100 migliori viticoltori svizzeri da parte della guida GaultMillau e al Gran premio del vino svizzero. Il programma è tutto da scoprire sul sito swisswine.ch: alla vostra salute!

Settimana del vino svizzero: un successo tira l'altro

Visto il suo successo la Settimana del vino svizzero torna quest'anno in un'edizione più ampia. Spiegazioni e testimonianze.

In tre anni la Settimana del vino svizzero si è imposta come un evento da non perdere. Nel 2016 ha visto riuniti 300 viticoltori e 300 ristoratori. E il 2017 si annuncia ancora più promettente perché ristoratori, clienti, viticoltori, tutti apprezzano la sua formula. E tutti quelli che vi hanno già partecipato sono pronti per la nuova edizione ampliata.

Il concetto è semplice, e la realizzazione non costa niente: durante la Settimana del vino svizzero i ristoratori propongono ai loro clienti una scelta di vini svizzeri di almeno tre delle sei regioni viticole del paese. Spesso li valorizzano attraverso particolari abbinamenti molto apprezzati dal pubblico.

Geoffrey Bentrari, capo sommelier dell'Hotel Président Wilson, a Ginevra, lo attesta: «i nostri clienti amano molto scoprire vini di altre regioni e sperimentare nuovi abbinamenti. Quindi da noi ogni giorno è la settimana del vino svizzero! Abbiamo anche elaborato una annata «della casa» con la tenuta della Vigne Blanche di Cologny. Un'annata di cui compriamo tutte le bottiglie per proporle ai nostri clienti durante banchetti e seminari». È la prova che la valorizzazione dei vini svizzeri ha a volte ripercussioni inattese e su larga scala.

Anche da parte dei viticoltori il progetto ha raccolto un consenso unanime: «apprezzo molto l'iniziativa perché i vini svizzeri ne escono rafforzati e questo ci aiuta nel grande lavoro di marketing di cui hanno bisogno», afferma Philippe Rouvinez, direttore commerciale della tenuta Rouvinez a Sierre.

Entusiasta, continua: «è una specie di test per i prodotti. I consumatori possono rendersi conto della qualità dei vini proposti. La Settimana del vino svizzero ci ha permesso per esempio di stabilire relazioni d'affari durature con un grande ristorante ticinese». Per i viticoltori l'operazione è dunque vantaggiosa.

Questo successo ha incoraggiato Swiss Wine Promotion a cambiare marcia. Dal 2017 l'evento sarà inserito in una serie di promozioni e manifestazioni che avranno luogo durante tutto l'anno. Sarà inoltre disponibile un repertorio permanente e gratuito dei luoghi (ristoranti, bar ecc.) che promuovono la scoperta dei vini svizzeri: swisswine.ch, metterà centinaia di indirizzi a portata di qualche clic. Il tutto verrà completato da un concorso a premi per un importo complessivo di 15.000 franchi. Questa raccolta di informazioni permette inoltre ai diversi locali di pubblicizzare le proprie attività in relazione con il vino. Perché sono molti i ristoranti che nascondono veri e propri tesori nelle loro cantine!

Uno di questi è senz'altro il ristorante Maihöfli, a Lucerna. Peter Buri, il proprietario, è un appassionato conoscitore di vini e colleziona vini svizzeri di tutte le regioni e di tutti i cantoni: «i clienti preferiscono di solito i vini locali e le specialità ticinesi, vallesane o vodesi. Ma sanno che selezioniamo crus interessanti anche di altre parti della Svizzera e si divertono a scoprirli». Bisogna dire che il Maihöfli ospita anche due club enologici le cui attività meritano di essere seguite.

«I vini svizzeri ce li chiedono soprattutto i clienti stranieri», dice Thibaut Panas, capo sommelier del Beau-Rivage Palace, a Losanna, e responsabile di otto punti vendita nei diversi hotel e ristoranti appartenenti alla Fondation de famille Sandoz: «abbiamo un ruolo di ambasciatori e proponiamo sempre sei vini svizzeri in ogni bar o ristorante». E per questo non aspetta la Settimana del vino svizzero: un terzo circa delle 70.000 bottiglie della cantina sono elvetiche. «La Settimana del vino svizzero è un'idea eccellente perché non tutti i ristoratori hanno il tempo di cercare se non sono spinti a farlo», aggiunge Thibaut Panas.

Marzio Forni, che dirige da 35 anni l'hotel ristorante Forni a Airolo, del resto, afferma da parte sua: «la Settimana del vino svizzero è interessante sia per il pubblico che per i viticoltori e i ristoratori perché pur non richiedendo spese particolari apre nuovi orizzonti». E aggiunge: «i nostri clienti la apprezzano molto. Per noi l'anno scorso è stata la prima volta, ma parteciperemo di nuovo!»

ECOLE HOTELIERE
LAUSANNE



Rivolto a titolari di diplomi universitari e patrocinato dal famoso chef francese Joël Robuchon il nuovo programma della Scuola alberghiera è stato lanciato nel febbraio di quest'anno. E il successo è stato immediato.

Master Class in Arti Culinarie

Testo, Manuella Magnin — Foto, DR



Transformez votre passion pour les arts culinaires et votre esprit d'entreprendre en une carrière réussie.

Trasforma la tua passione per le arti culinarie e il tuo spirito imprenditoriale in una carriera di successo.

Verwandeln Sie Ihre lebenslange Leidenschaft für Kochkunst und Ihr Business-Mentalität in eine erfolgreiche Karriere.

EHL Master Class in Culinary Arts

ehl.edu

Il 9 giugno 2016, alla Maison-Dieu di Montmorillon (Vienne), Joël Robuchon, presidente dell'epónimo istituto internazionale, Michel Rochat, CEO della Scuola alberghiera di Losanna (EHL), e Jean-Pierre Raffarin, ex primo ministro e senatore della Vienne, hanno firmato l'accordo di partenariato tra l'Institut International Joël Robuchon e l'EHL. I suoi obiettivi: sviluppare insegnamenti all'altezza dei più elevati standard internazionali della gastronomia e del settore alberghiero, far fronte a una crescita esponenziale della domanda nel settore alberghiero e della ristorazione e diffondere il savoir-faire e l'eccellenza delle formazioni dei due istituti a livello globale.

All'inizio di dicembre del 2016, Joël Robuchon è andato all'EHL per ricevere il titolo di professore onorario e affrontare con gli studenti la questione del futuro della ristorazione, che deve proporre una cucina inventiva, sana, a prezzi abbordabili, preparata con buoni prodotti e servita in un ambiente gradevole, mettendo in particolare l'accento sull'equilibrio dietetico.

Lo chef più stellato del mondo è tornato in gennaio alla Scuola di Losanna per parlare, con Jean-Pierre Raffarin, dei rapporti tra diplomazia e alta cucina. Una conferenza seguita in religioso silenzio da un pubblico di studenti affascinati.

In febbraio i primi allievi della Master Class in Arti culinarie si sono messi al lavoro. In programma: un certificato rilasciato dopo sei mesi di corso, pensato per titolari di diplomi universitari appassionati di arti culinarie e gastronomia e desiderosi di fare carriera nel mondo della ristorazione. I moduli intensivi consentono agli studenti di mettere in pratica le varie tecniche culinarie, di scoprire le arti della tavola e del servizio, di capire le esigenze dell'innovazione, della ricerca e dello sviluppo, immergendosi contemporaneamente nelle questioni imprenditoriali e nella

gestione operativa di unità di ristorazione. I gruppi di insegnanti sono costituiti dai migliori esperti in management e da MOF (Meilleurs ouvriers de France) per quanto riguarda i corsi pratici.

Dal lavaggio dei piatti alla gestione amministrativa

Tredici studenti di varie origini hanno frequentato la prima Master Class dell'EHL. «Sono tutti dei veri appassionati e dispongono di un diploma universitario o di un master in diversi ambiti - dal commercio all'architettura, dalla chimica alla psicologia fino alla gestione delle risorse umane», commenta Monika Mittaz, responsabile dei programmi pratici dell'EHL.

Il lavoro sullo sviluppo personale di ogni studente affinché possa far emergere le sue qualità di leader, la mescolanza di varie pratiche (lavaggio piatti, cucina, panetteria, pasticceria, enologia, preparazione di cocktail...), le visite ai fornitori e gli insegnamenti relativi alla gestione di un locale sembrano aver entusiasmato i potenziali reclutatori. «Nel mese di marzo, durante un forum sulla carriera che ha visto riunite 120 imprese, i principali rappresentanti del settore alberghiero e della ristorazione si sono detti molto lieti di poter disporre di questi futuri professionisti, più maturi e più in grado di essere subito operativi in un posto di responsabilità», aggiunge Monika Mittaz. Segno di come questa formazione risponde alle aspettative del mercato, due studenti hanno già trovato lavoro all'hotel Mandarin Oriental.

Altri sognano di aprire un proprio locale, come Matthieu Charriaud (vedi intervista). Per la prossima sessione, che inizierà a settembre, gli iscritti sono già una ventina. Il costo di questa formazione prestigiosa? 35.655 franchi, incluso l'alloggio al campus. Un prezzo inferiore a quello del Culinary Institute of America che chiede 60.000 dollari!

UN INSEGNAMENTO DI ALTO LIVELLO



La Master Class è guidata da figure di punta del settore alberghiero e della ristorazione. Del gruppo fanno parte:

Chef Philippe Gobet (MOF)
chef esecutivo che dirige tutte le cucine dell'EHL.

Thomas Christoux
direttore della ristorazione all'EHL. Fornisce aiuto e preziosi consigli per le visite didattiche e per quelle di altri invitati. Forte della sua esperienza, segue gli studenti che alla fine del programma devono concepire, pianificare e realizzare un proprio galà con cerimonia.

D^r Christine Demen Meier
titolare della cattedra F&B Saviva e della cattedra Innovation METRO. È responsabile della parte imprenditoriale del programma.

Chef Fabien Paireon (MOF)
si occupa della parte didattica in cucina.

Frank Schützendorf
assicura la parte teorica F&B.

Per ulteriori informazioni su questo programma:
www.ehl.edu/en/master-class-culinary-arts



DAL CONSULTING ALLA RISTORAZIONE

Nato in Francia, Matthieu Charriaud ha iniziato la sua carriera nel settore della gestione prima di diventare consulente strategico a New York. Appassionato di ristorazione, ha deciso di seguire la Master Class dell'EHL. Intervista.

Qual è il suo percorso?

MATTHIEU CHARRIAUD «Dopo aver ottenuto una laurea in commercio e gestione ho cominciato la mia attività lavorativa a New York. Le mie prime esperienze professionali le ho fatte nel campo della gestione contabile, poi in quello della consulenza strategica. Ma dopo lunghe riflessioni, numerosi pranzi e cene per i miei familiari, e alcuni segni del destino, ho capito che non potevo più negare la mia attrazione per la cucina. Ho dunque deciso di scoprire la realtà della cucina professionale durante le serate e i fine settimana lavorando in un ristorante francese a Brooklyn. Qualche mese più tardi, mentre la mia sveglia suonava, in un bel mattino di primavera, mi sono reso conto che dovevo proprio appendere al chiodo la mia cravatta da consulente per indossare la casacca da cuoco. Due settimane dopo sono entrato a far parte in pianta stabile e a tempo pieno dell'équipe del ristorante. Spinto dalla mia sete di sapere ho avuto la possibilità di fare, sotto lo stesso tetto, tante attività diverse, compreso il servizio in sala e al bar. Non ho mai avuto rimpianti. Ero felice di seguire la mia passione e di avere un lavoro che mi dava grandi soddisfazioni».

Perché ha scelto di frequentare la Master Class dell'EHL?

M.C. «Quando la Scuola alberghiera di Losanna ha pubblicato sul suo sito internet il contenuto di un nuovo programma, la Master Class in Culinary Arts, rivolto ai professionisti desiderosi di dare un nuovo orientamento alla loro vita lavorativa o di consolidare le competenze acquisite nell'ambito della ristorazione, ho subito capito che si trattava del corso che faceva al caso mio. L'insegnamento ibrido, in cui si incrociano cucina, servizio e gestione, e la reputazione della scuola, il suo livello molto alto, erano perfetti per me e per i miei nuovi obiettivi».

Qual è il suo bilancio alla fine della formazione?

M.C. «È difficile enumerare tutte le esperienze che mi è stato possibile fare, una più interessante dell'altra. La mia tecnica culinaria migliora di giorno in giorno. Ho imparato a servire clienti esigenti in un ambiente di alta gastronomia, e ho sviluppato una visione manageriale del ristorante. L'EHL insegna anche i valori dell'ospitalità nel senso più ampio: è una straordinaria lezione di filosofia».

Quali sono i suoi progetti per il futuro?

M.C. «In un primo momento intendo continuare la mia formazione a fianco di chef europei per poi rientrare negli Stati Uniti e aprire un mio ristorante. Non ho alcun dubbio che il programma dell'EHL sia la piattaforma ideale per portare avanti questo progetto e lo consiglieri a chiunque fosse interessato alla ristorazione».

LE LIVRE SUR LES QUAIS

Incontro di librovori e gastronomi

Testo, Manuella Magnin — Foto, DR



L'1, IL 2 E IL 3 SETTEMBRE PROSSIMI GLI AMANTI DELLA LETTERATURA
SI DANNO APPUNTAMENTO A MORGES DOVE SI SVOLGERÀ ANCHE
LA DECIMA EDIZIONE DELLA PIAZZA DEL GUSTO.

Da otto anni, il primo weekend di settembre, Morges si trasforma in capitale delle lettere a cielo aperto e almeno 40.000 visitatori si affollano sulle rive dell'azzurro Lago Lemano per fare nuove scoperte e incontrare i loro autori preferiti.

L'anno scorso la scena culinaria, la « Place du Goût », la Piazza del Gusto, organizzata insieme alla Settimana svizzera del Gusto, ha attirato un numeroso pubblico che ha seguito con interesse conferenze e dimostrazioni su temi attuali legati all'alimentazione.

La buona notizia è che la Piazza del Gusto si ripresenterà quest'anno nella corte del Castello con un programma da far venire l'acquolina in bocca.

Agrumi, pomodori, pepe...

Scoprirete in particolare il mondo affascinante degli agrumi in compagnia di Niels Rodin, celeberrimo agrumicoltore in terra vodese, e la cucina inventiva a base di tofu di Pascal Gauthier, chef del Restaurant du Jorat a Mézières. Patrick Rosset del Monde des épices di Payerne ci parlerà dell'universo del pepe e della sua esperienza in Indonesia dove ha appena acquistato una piantagione.

Saranno inoltre presenti altre celebrità come Annick Jeanmairet, animatrice di Pique-Assiette, e Jean-Baptiste Malet, giornalista e autore di un'inchiesta globale sui pomodori industriali.

I buongustai potranno scoprire come cucinare la quinoa con la cuoca peruviana Cecilia

Zapata, o imparare a preparare il famoso lievito madre con il panettiere Marc Haller.

Una degustazione di vini commentata dall'enologo Rodrigo Banto della Cave de la Côte si svolgerà sabato mattina. Il programma può essere consultato online sul sito Internet di Le Livre sur les quais.

Da ricordare: quest'anno il conferimento dei premi del Grande concorso per racconti organizzato da Vigousse e dalla Settimana del Gusto avverrà domenica 3 settembre dalle 12 alle 13 sulla scena della Piazza del Gusto.

Per la sua ottava edizione Le Livre sur les quais, presieduto dallo scrittore francese Marc Levy, accoglie l'Irlanda come ospite d'onore. A Morges sono attesi quasi 280 scrittori e scrittrici.

regio•garantie

www.regionalprodukte.ch



Unsere Region. Unsere Schatzkammer.



Handwerklich hergestellte Produkte aus unserer Region.
Schatzkammer online entdecken: regionalprodukte.ch

Schweiz. Natürlich.

Vacanze e specialità indimenticabili!

Testo, Knut Schwander — Foto, DR

Che successo! E non solo per la paura degli attentati, i controlli estenuanti agli aeroporti, le code in autostrada e il desiderio di ridurre la propria impronta ecologica, ma anche perché dormire o mangiare alla fattoria significa riscoprire valori semplici e autentici, ammirare paesaggi sublimi, incontrare persone interessanti e fare la conoscenza di molti animali. Il tutto a un prezzo imbattibile.

Agriturismo inoltre è sinonimo di seminari in mezzo alla natura, gite aziendali e pranzi o cene di compleanno in luoghi inediti e ludici. Mungere una capra, falciare il fieno, giocare in mezzo a pecore e conigli, lasciano ricordi indelebili!

Sempre aggiornato, il sito Internet « agriturismo.ch » fornisce tutte le informazioni sui 330 soci e le 1600 fattorie che offrono attività, visite, brunch o pernottamenti in case sugli alberi o sulla paglia.



SWIN-GOLF, MINI-GOLF SULL'ERBA, CASE SUGLI ALBERI E CAFFÈ-RISTORANTE ALLA FATTORIA

Michel Bessard e Christophe Moos

Su Booking.com il loro voto è 9,8! Michel

Bessard e Christophe Moos propongono casette dall'architettura elegante collocate su palafitte sparse in mezzo ai noci e un monolocale alla fattoria. Il tutto a Cremin, in una campagna verdeggiante. Swing-golf, mini-golf su erba, passeggiate a piedi in compagnia di due falabella (i piccoli cavalli argentini), e della capra Barbichette! Ristorante con prodotti tipici.

Chemin des Ecoliers 5, 1526 Cremin (VD) — 021 906 87 90
www.loisirsalaferme.ch



MOMENTI FELICI INSIEME A SEI ASINI

Famiglia Fisch

Due adulti, tre bambini e 36 piccoli animali sono lieti di accogliervi nei pressi di Sciaffusa.

Tra gatti, galline, tartarughe e pecore nane si

dorme in graziose camere rivestite di legno, in alcuni tipi o sulla paglia.

Attività ludiche e pedagogiche, in particolare con l'aiuto di sei asini che fanno davvero miracoli in caso di fobie, depressioni, disturbi del comportamento o della concentrazione.

Unterdorfstrasse 4, 8263 Buch (SH) — 052 740 10 67 — 076 365 70 66
eselhof-saenge@gmx.ch — www.eselhof-saenge.ch



IN MONTAGNA: RITORNO ALLE ORIGINI

Famiglia Berta

Al riparo dal rumore delle auto, dal traffico urbano e dallo stress, Braggio è un'oasi di pace e bellezza senza tempo. Tra il verde intenso dei pascoli alpini la famiglia Berta è lieta di

accogliervi con autenticità e gentilezza nella sua casa di pietra e di legno. Seminari di canto o di disegno, raccolta di erbe alpine e passeggiate tra i sublimi paesaggi della Val Calanca.

6544 Braggio (GR) — 091 828 13 34 — 079 281 34 86
luag.bera@bluewin.ch — www.braggiotourismus.ch



IL FASCINO DEL PAESE DELLE CAPRE

Jean-Louis e Chris Villars

A 1240 metri di altitudine, sopra della Val Versasca, il paesaggio è incantevole. A Odro, un villaggio pittoresco con case di pietra aggrappate al fianco della montagna Jean-

Louis e Chris Villars propongono graziose casette o dormitori. Doccia all'aperto, antiche ricette, deliziosi pic-nic, sieste cullati dalle campanelle delle capre, museo locale.

Odro (TI) — 091 745 48 15
odro@bluewin.ch — www.odro.ch

SV Svizzera si impegna a favore del gusto e contro lo spreco di derrate alimentari



PIETANZE ANCORA FRESCHE A METÀ PREZZO - « DO GOOD! » È LA NOSTRA RICETTA

Piacere e coscienza ecologica non devono escludersi a vicenda: un numero crescente di clienti desidera consumare cibi buoni, regionali e sani. Inoltre, riflette sul bilancio ecologico dei pasti consumati. Per tener conto di questo sviluppo, SV Svizzera attua dal 2013, nei suoi ristoranti per il personale e nelle sue mense, una serie di programmi di sostenibilità. Il risultato depone a favore del suo impegno: riduzione delle emissioni di CO₂ (-9%) e sul piatto più verdura (+20%) e meno carne (-10%). E soprattutto vanno sempre più migliorando la

qualità e il gusto. « Abbiamo preso tre piccioni con una fava », si dice soddisfatto Markus Burkhardt, dirigente d'esercizio della Svizzera occidentale. « Il nostro cibo è di qualità migliore, rende felici i nostri ospiti e aiuta a raggiungere gli obiettivi ambientali. » Il nuovo programma « Do Good! » consolida le misure tese a ridurre lo spreco di derrate alimentari. Come? Prima della chiusura degli esercizi i menu che non sono stati venduti a pranzo non vengono più cestinati, bensì conservati in pratici contenitori e venduti a metà prezzo. La nuova formula ha superato la prima prova a test. www.sv-restaurant.ch

PUBBLICITÀ

La soluzione più moderna per il vitto dei collaboratori!

Sono sempre di più i datori di lavoro che scelgono i Lunch-Check come buoni pasto per i collaboratori, assicurando loro un'offerta culinaria interessante e variegata per la pausa pranzo. Il moderno mezzo di pagamento è infatti ormai accettato in oltre 7000 ristoranti.

Anche i dirigenti si avvantaggiano di questa interessante alternativa alle mense per il personale e ai rimborsi spese in contanti: per importi fino a 180 franchi al mese per collaboratore, i buoni pasto Lunch-Check sono infatti esenti da qualsiasi contributo sociale.

Tutti i vantaggi su lunch-check.ch



LUNCH-CHECK SVIZZERA
LA MONETA PIÙ GUSTOSA DELLA SVIZZERA.



Di origine americana, la zucca nutre l'umanità da 7000 anni. Ne esistono più di 800 tipi diversi! Con cui creare un'infinità di menu.

Il meraviglioso mondo delle zucche

Testo, Manuella Magnin — Illustrazione, Dora Formica

Stando ai resti scoperti nelle caverne del Messico, da più di 7000 anni l'essere umano si nutre di zucche.

E prima di essere mangiate, queste cucurbitacee rendevano molteplici servizi: fungevano da recipienti per il trasporto dell'acqua, da giocattoli, cappelli, maschere e persino da astucci penici!

Con la colonizzazione dell'America questi frutti sono stati importati in Europa. Oggi se ne contano più di 800 varietà. A lungo trascurate sulle nostre tavole, negli ultimi anni stanno diventando sempre più popolari.

Fin dall'inizio dell'autunno i banchi delle fattorie e dei mercati traboccano di esemplari multicolori di zucca. Ce ne sono di enormi e di minuscole, di bianche, di

SCEGLIERLE E CONSERVARLE



Per scegliere una zucca bisogna innanzitutto soppesarla. Deve essere soda e non presentare macchie o tracce di muffe. Le zucche intere si conservano molto bene in un luogo asciutto al riparo dalla luce.

I pezzi devono essere avvolti in una pellicola alimentare e conservati in frigorifero per cinque giorni al massimo. Si possono anche congelare i pezzi crudi, una volta tolta la buccia e preferibilmente messi sottovuoto. Un'altra soluzione consiste nel preparare una purea e congelarla per poterla utilizzare in un secondo momento.

gialle, di arancio, di rosa, di rosse, di verdi, di grigie o di striate. La molteplicità dei colori e delle forme seduce lo sguardo. Le zucche vengono utilizzate per decorare le nostre case, per festeggiare Halloween e per preparare tanti tipi di piatti, dal primo al dessert passando per una serie di ottime e tonificanti zuppe.

A parte la loro bontà, le zucche sono anche eccellenti alleate della nostra salute. Sono una straordinaria fonte di betacarotene – un potente antiossidante. Sono ricche di vitamina C, potassio, fibre e acido folico. Poco caloriche, si integrano bene in qualsiasi dieta. Non c'è dunque ragione di privarsene!

Fabuleuses Cucurbitacées



↑
pâtisson
de l'île
Maurice

Blue
ballet
↓

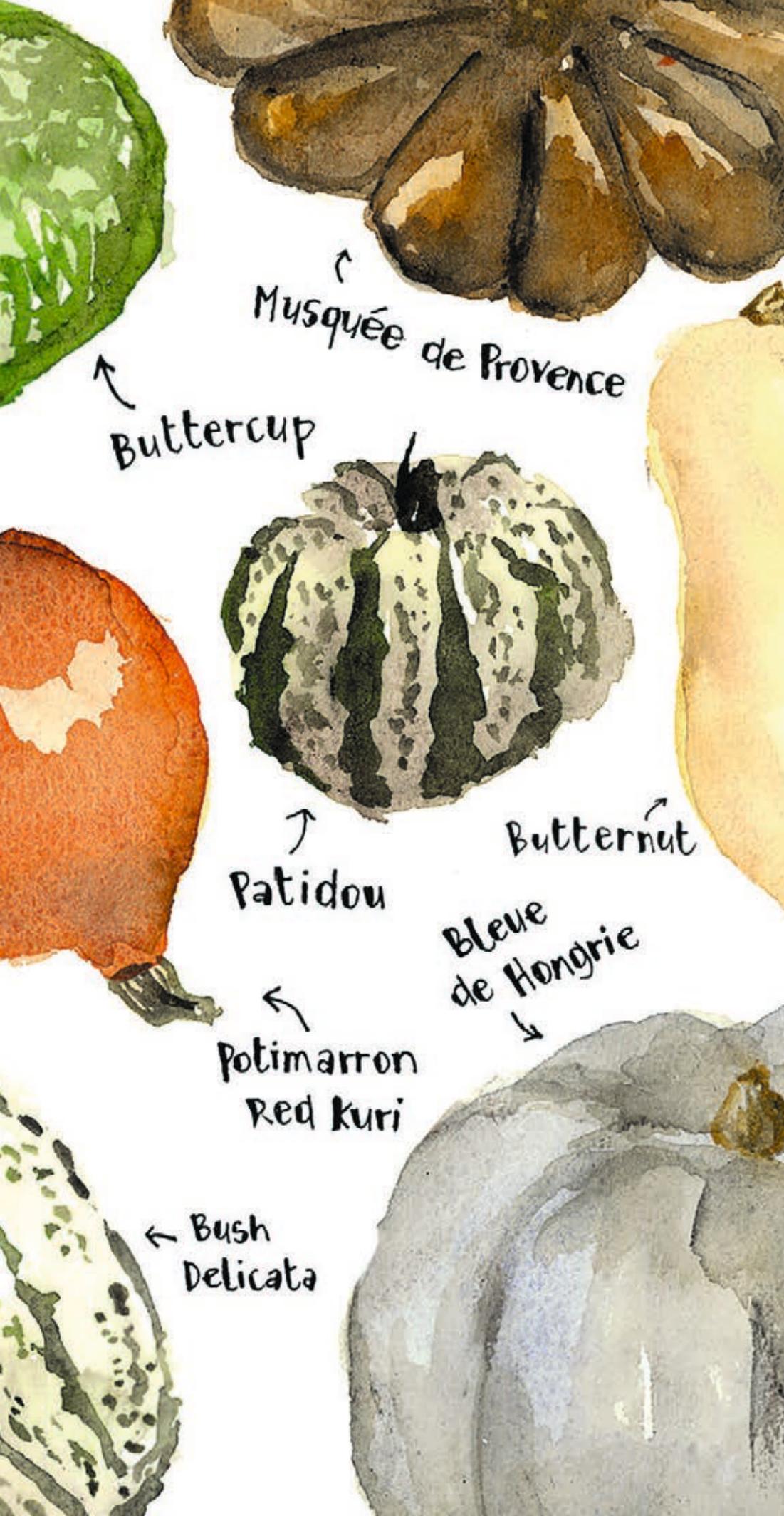


↑
courge
spaghetti



Rouge vif
d'Etampes
↓





Musquée de Provence

Buttercup

Patidou

Butternut

Bleue de Hongrie

Potimarron Red Kuri

Bush Delicata

PATISSONE DELL'ÎLE MAURICE

Polpa : di colore giallastro, tenera e che si scioglie in bocca, farinosa quando è matura.

Uso : cruda, saltata in padella, farcita, gratinata, come decorazione.

ZUCCA SPAGHETTI

Polpa : non molto spessa, di colore giallo chiaro, fibrosa, di sapore muschiato, cotta e raschiata produce striscioline compatte.

Uso : in insalata, come gratin o al posto della pasta.

ROUGE VIF D'ÉTAMPES

Polpa : di colore giallo arancio, fibrosa e un po' insipida.

Uso : come zuppa o come decorazione.

BLUE BALLET

Polpa : di colore arancio, morbida, non molto spessa, soda, fibrosa, dolce, di eccellente qualità.

Uso : cruda, grattugiata e condita con una vinaigrette, oppure cotta, sotto forma di gratin, purea, zuppa, torta, marmellata, gelatina.

POTIMARRON RED KURI

Polpa : di colore arancio, gusto tipico di castagna.

Uso : cruda in insalata, stufata, come purea, zuppa, torta, marmellata.

BUSH DELICATA

Polpa : di colore giallo crema, molto dolce e dal lieve aroma di noce.

Uso : al forno, farcita, come gelato o dessert.

BUTTERCUP

Polpa : di colore arancio, compatta, molto tenera, dolce e per niente filamentosa.

Uso : come gratin, zuppa, purea, dessert.

PATIDOU

Polpa : di colore arancio, molto fine, soda, dolce e dall'aroma di nocciola.

Uso : cruda con una vinaigrette, cotta come purea o zuppa, come bavarese, torta o marmellata.

MOSCATA DI PROVENZA

Polpa : di colore arancio, dolce e di gusto muschiato, profumata, di eccellente qualità.

Uso : in insalata, come gratin, zuppa, torta.

BUTTERNUT

Polpa : di colore giallo-arancio, soda ma tenera, dolce, dall'aroma di noce, profumata.

Uso : fritta, farcita, stufata, come zuppa, purea, torta, marmellata.

BLU D'UNGHERIA

Polpa : di colore giallo intenso, soda, dal gusto pronunciato di marroni, di ottima qualità.

Uso : come zuppa, purea, gratin e soufflé.

Il bio continua a crescere

La Svizzera romanda registra un'ondata di conversioni all'agricoltura biologica. Come succede anche nei vigneti, dove la superficie bio è aumentata di un terzo...

Verde. Tutto punta verso il verde. Il settore bio fa registrare una crescita impressionante: il 1° gennaio 2017 sono 386 i nuovi produttori, di cui 112 nella Svizzera romanda. Un aumento senza precedenti dagli anni novanta a oggi. Anche in viticoltura si assiste a un'ondata di conversioni, con 26 nuovi viticoltori che puntano sulla Gemma e i vitigni bio le cui superfici crescono quest'anno di oltre un terzo.

Alla fine del 2016 erano già 6144 i produttori che rispettavano l'elenco degli obblighi di Bio Suisse – un numero di aziende agricole corrispondenti a 140.000 ettari, circa il 13,4% di tutte le aree rurali.

Si osserva una crescita analoga anche per quanto riguarda il fatturato: il mercato bio è aumentato del 7,8% nel 2016 superando per la prima volta i 2,5 miliardi di franchi. I consumatori aderiscono sempre di più alla filosofia

bio anche se non sempre i vari marchi sono chiaramente riconoscibili e conosciuti...

La Gemma è un marchio depositato di Bio Suisse, i cui requisiti vanno al di là di quanto richiesto dall'ordinanza sull'agricoltura biologica. Le 6600 aziende agricole e il migliaio di produttori che esibiscono il marchio devono garantire un modo di produzione interamente biologico. L'elenco degli obblighi della Gemma Bio Suisse implica la rinuncia a pesticidi e concimi chimici, la tutela della biodiversità, il rispetto degli animali e metodi di trasformazione che escludono aromi artificiali e coloranti.

Demeter Svizzera fa parte di Bio Suisse: è il marchio internazionale di certificazione della biodinamica. Questo sistema di produzione biologico si ispira ai principi antroposofici e parte dal presupposto che sia possibile produrre alimenti di qualità solo su un terreno sano; richiede dunque molta attenzione alla

sostenibilità, alla biodiversità, ai ritmi naturali e agli influssi cosmici.

Da parte sua, la grande distribuzione ha creato i propri marchi: Coop Naturaplan si allinea alle direttive di Bio Suisse per gli alimenti vegetali ma non per i prodotti di origine animale. Mentre la Migros ha emanato proprie direttive conformi alla legislazione svizzera e a quella europea sull'agricoltura biologica.

IP Suisse, infine, non è un marchio bio. Il ricorso a prodotti chimici è tollerato, ma sono vietati gli organismi geneticamente modificati, come avviene nel caso di tutti i marchi citati.

Tutti i prossimi mercati bio sul sito web della Settimana del Gusto: www.gout.ch

Domaine de l'Aurore Sola andata per la Val-de-Ruz



**LAUREATA IN INGEGNERIA
AGRARIA, DANIELLE ROUILLER
È DIVENTATA CONTADINA
« PER CASO ». O QUASI. LA
SUA PROPRIETÀ, LA TENUTA
DELL'AURORE, È ORMAI
DIVENTATA UNA FUCINA DI
PROGETTI, DAL FORNO PER IL
PANE ALLA PERMACULTURA.**

A volte la vita può essere molto strana. Contratto e biglietto aereo in tasca, Danielle Rouiller era appena stata assunta da una ONG in El Salvador. Laureata in ingegneria agraria pensava di trascorrere la sua vita lontana dalla Val-de-Ruz... Fino al giorno in cui il padre, insegnante alla Scuola cantonale di agricoltura, le chiede di prendere in mano la tenuta della scuola: « sono diventata contadina per caso ».

Era il 1999. All'inizio, pensando di ripartire, comincia a cercare qualcuno che possa prendere il suo posto. Ma poi le cose vanno diversamente. E mentre i bambini crescono, ciò che era provvisorio diventa definitivo.

Fin dal primo momento « è stato logico scegliere la coltivazione biologica, non volevamo nessun prodotto chimico sui nostri campi ».

Straordinari tipi di pasta

A Cernier, nella tenuta dell'Aurore, grandi occhi curiosi vi guardano: i vitellini appena nati mettono fuori la testa per accogliere i visitatori. Non lontano da lì, una cinquantina di vacche da latte, di razza rustica Montbéliarde. « Abbiamo subito puntato sul gruyère bio, perché il vicino caseificio di Chézard-St Martin lavora bene e questo tipo di formaggio è molto richiesto ». Possibilità di crescita in un settore difficile...

Il progetto della famiglia è quello di sviluppare circuiti brevi. « La carne la vendiamo a un macellaio che la trasforma in salsicce ». Con alcuni cereali antichi coltivati su due ettari di terreno Danielle produce alcuni straordinari tipi di pasta a base di grano saraceno, segale e farro che hanno un crescente successo. Prossima tappa: il pane. « Stiamo ristrutturando un locale della vecchia scuola per costruire un forno e lanciarci

nella produzione del pane, alimento magico, con l'aiuto di un professionista che ha lavorato con Marc Haller ».

Il nipote di Danielle e la moglie lavorano da poco al suo fianco dandole il tempo di elaborare nuovi progetti. E non è certo priva di idee! « Abbiamo cominciato a occuparci del frutteto e dell'orto della vecchia scuola di agricoltura, uno spazio dove gli studenti potranno venire per imparare il mestiere. Poi abbiamo deciso di lanciarci nella permacultura introducendo nuovi alberi, ma anche verdure e presto animali ». Le prime pecore hanno partorito sei agnelli questa primavera. In seguito arriveranno galline, oche, anatre: « le oche, le anatre e le galline sono eccezionali nel tenere in ordine i prati, e sono un'arma infallibile contro le lumache! »

Domaine de la Perrole « Un patto di amicizia con la natura »



ALLA TENUTA DELLA PERROLE, A AIGLE, SI COLTIVANO CON METODI BIODINAMICI PIÙ DI 70 TIPI DI VERDURE A CUI SI AGGIUNGONO CEREALI ANTICHI, FRUTTA, MIELE E UOVA. PER LA GIOIA DEGLI UCCELLI CHE TORNANO A FARE IL NIDO DA QUESTE PARTI – E LA TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ.

«La coltivazione biologica si è imposta quando si è trattato di nutrire la mia famiglia». Nel 2009, Pierre-Alain Schweizer trasforma l'azienda familiare puntando sull'orticoltura e si converte all'agricoltura bio. «Mio nonno aveva degli animali e la famiglia coltivava fino a 27 ettari di cereali, colza ecc. Una parte del terreno è andata perduta con l'ampliarsi della zona industriale. Oggi, su 18 ettari ne dedico 3 all'orticoltura».

La Perrole, a Aigle, può fregiarsi dei marchi Demeter e Gemma, ma grazie alla biodinamica qui si va ben oltre quanto richiesto. L'approccio corrisponde alla filosofia del gio-

vane ortolano: «intervenire per ridare vita al suolo, aiutare le piante a essere meno vulnerabili, rafforzare la biodiversità».

Pierre-Alain Schweizer coltiva più di 70 varietà di verdure tra cui molte antiche. Un terzo dei terreni è coperto da serre dove crescono soprattutto pomodori, melanzane, peperoni. Tutte le altre varietà, dalle zucchine ai cavoli passando per i diversi tipi di insalate fino alle erbe per cucinare, sono coltivate in campo aperto. Alcuni ciliegi e cotogni sono stati ripiantati e sono state collocate delle arnie.

Cereali antichi

Sul resto dei campi l'agricoltore ha scelto di coltivare antiche varietà di cereali come farro e piccolo farro, spelta, colza, girasoli e canapa per produrre olio. All'interno dell'azienda c'è anche un mulino e il panettiere del «Vieux Fournil» con le farine produce ecce-

zionali tipi di pane al lievito madre, vari generi di pasta e un'originale polenta a base di mais e piccolo farro...

L'agricoltura biologica implica naturalmente il rifiuto di usare pesticidi e concimi chimici. Al loro posto: compost, concimi verdi e preparati naturali. Le erbacce vengono tolte manualmente e la qualità è costantemente monitorata. Sono necessarie ampie conoscenze in ambito biologico, un maggior numero di persone addette al lavoro sui campi e attrezzature di vario tipo. Pierre-Alain Schweizer parla di un «patto di non aggressione con la natura e di solidarietà con le specie coltivate, una storia di armonia e di amicizia».

Seguendo questa filosofia, per la produzione di energia elettrica si usano pannelli solari. E in una siepe, ripiantata nel 2012 con l'aiuto di alcuni volontari, si nota già il ritorno di specie minacciate...

Biofruits

Il sapore del sud



OTTO PRODUTTORI VALLESANI SI SONO RIUNITI IN UNA COOPERATIVA PER VALORIZZARE I PROPRI PRODOTTI E ASSICURARNE LA VENDITA.

Si tratta senza dubbio di uno dei più grandi frutteti biologici della Svizzera, esteso su circa 170 ettari di terreno. La sua ubicazione è particolarmente felice, dato il microclima della Valle del Rodano. Mele, pere, albicocche, fragole, prugne e molti altri tipi di frutta, alcune varietà precoci e altre tardive, a cui si aggiungono orticoltura, coltivazione di asparagi verdi e bianchi, zucchine, erbe aromatiche. Questo straordinario frutteto ed orto dall'aspetto mediterraneo non ha un solo proprietario, né un solo gestore, Biofruits infatti ha lo statuto di una società anonima e funziona come una cooperativa. I soci sono otto e i terreni si estendono da Fully a Sierre, anche se nella maggior parte dei casi si trovano nella regione di Sion.

Nuove sinergie

« Ci siamo espansi grazie al bio », osserva Olivier Cordey, che coltiva gran parte delle fragole e degli asparagi di Biofruits. Creata nel 2005, la cooperativa dà lavoro a 42 persone. « È grazie alla cooperativa che abbiamo potuto ottenere i prestiti necessari per il nostro sviluppo: sei ampliamenti successivi in dodici anni, oltre alla costruzione e alla trasformazione di una serie di locali per noi e per l'affitto a terzi. Abbiamo inoltre sfruttato le sinergie venutesi a creare aprendo uno spazio cucina, uno per lo stoccaggio dei nostri succhi, e un produttore di cosmetici e oli essenziali bio ha avviato presso di noi la sua attività. I suoi prodotti sono ora in vendita nel nostro negozio ».

La tendenza del momento? La prossimità. « Il consumatore è sempre più alla ricerca del locale. Ecco perché i succhi di frutta, trasformati direttamente nella nostra azienda,

hanno un tale successo. Non bisogna accontentarsi del fatto che il clima e il territorio ci favoriscono, ma giocare d'anticipo, pensare sempre al futuro », afferma Olivier Cordey. « Adattarsi ai cambiamenti del mercato è vitale ».

ConProBio

La cooperativa ticinese del bio



NATA UN QUARTO DI SECOLO FA, LA CONPROBIO RIUNISCE PRODUTTORI E CONSUMATORI INTERESSATI AL BIOLOGICO E ALLA QUALITÀ.

All'origine vi è un'utopia, discussa a tavola, da una manciata di cittadini e di produttori alla ricerca di prodotti biologici in un periodo in cui la grande distribuzione non aveva ancora investito in questa nicchia di mercato.

Oggi vi si trova di tutto, a seconda, naturalmente, delle stagioni: vari tipi di frutta e di verdura, formaggi, formaggini, tome di pecora, ricotta, carne fresca, salumi, luganighe e cicitt tipici, pesci di lago, trote allevate nella regione, ma anche cereali locali, riso o polenta, spezie, miele, pane, conserve, senza dimenticare la grappa...

I prodotti sono più di 500. La priorità viene data a quelli tipici della regione, ma l'offerta

è completata da specialità a marchio Gemma provenienti da altre zone.

Dalla sua centrale di Cadenazzo, la cooperativa ConProBio, che ha appena festeggiato i suoi 25 anni, raggiunge tutto il canton Ticino.

80 produttori e 1600 famiglie

La crescita della cooperativa non si è arrestata con l'arrivo dei marchi bio nei supermercati, a riprova di un interesse e di preoccupazioni molto concreti.

All'origine era formata da 200 famiglie e da una ventina di produttori. Oggi, i produttori sono più di 80 e le famiglie circa 1600, riunite in 200 siti. Le collaboratrici e i collaboratori part-time sono 16. Come funziona? Secondo le modalità dell'agricoltura di prossimità come si pratica anche in altre zone

della Svizzera: i consumatori scelgono in base all'offerta settimanale e ognuno dei siti invia un ordine collettivo. I prodotti vengono consegnati ai vari siti.

La crescita sostenuta a permesso a ConProBio di aprire un primo negozio nel 1996, di acquistare veicoli per le consegne, poi di traslocare nei suoi attuali locali, più grandi, dotati di una cella frigorifera e di congelatori. Metà dei prodotti è ticinese, ma ConProBio collabora anche con Pro Specie Rara, Magasins du Monde e Slow Food per rifornirsi di generi alimentari di provenienza equa e solidale ed ecologicamente responsabile, e contribuire a preservare, così, la biodiversità.

Raselli

Una passione per la flora selvatica



È IN UNA DELLE PIÙ BELLE VALLI ALPINE CHE CRESCONO LE SPECIALITÀ DELL'ERBORISTERIA RASELLI: ERBE, TISANE, MÉLANGE DI SPEZIE E MOLTO ALTRO ANCORA...

L'achillea, il fiordaliso e la calendola non hanno segreti per lui. Come la stella alpina, la melissa o il sambuco... Reto Raselli è un pioniere nel campo delle erbe aromatiche, dei fiori e delle altre piante medicinali che coltiva alle porte del villaggio di Le Prese, in Val Poschiavo, la splendida vallata italoфона dei Grigioni che ha fatto dell'agricoltura biologica il suo standard e la sua filosofia.

Reto ha iniziato a trasformare l'azienda familiare nel 1991, e due anni dopo ha ottenuto il marchio Gemma. Un mercato di nicchia, che esplora con grande creatività, diventando, tra l'altro, uno dei fornitori abituali dei produttori di caramelle Ricola.

La grigia retica

Oltre alle coltivazioni, la famiglia Raselli alleva all'aperto e pressoché in libertà un'antica razza bovina indigena, la mucca grigia retica, reintrodotta nei Grigioni da Pro Specie Rara, a cui si aggiungono maiali, per produrre il famoso Furmagin da cion (un pasticcio di carne di maiale rustico e tradizionale protetto da Slow Food), galline ovaiole, asini e cavalli. Anche un altro prodotto tipico della vallata, il grano saraceno, viene coltivato nell'azienda di Le Prese.

L'erboristeria, aperta nel 2000, si lancia dal 2012 in una nuova avventura. Reto Raselli si associa allo chef Oskar Marti - più conosciuto con il soprannome di Chrüteroski, ovvero Oski che ama le erbe - per lanciare una nuova linea di prodotti. I mix di spezie firmati Reto&Oskar, utilizzati per vari piatti, vanno a completare una gamma già impres-

sionante di prodotti, dalle erbe essiccate ai fiori commestibili fino alle verdure, passando per le tisane antistress e altri assortimenti di piante aromatiche.



Il latte, un tesoro della natura

Testo, Manuella Magnin — Foto, Corinne Sporrer

**Le erbe dei nostri pascoli si trasformano in «oro bianco».
Le mucche si nutrono di erba in estate e di foraggio della
nostra azienda agricola in inverno. Il risultato sono prodotti
di prima scelta!**



È un vero e proprio ritorno alla natura e a metodi di produzione ancestrali». Per Jacques Demierre di IP-SUISSE, il latte di pascolo prodotto in Svizzera dal 2011 è il frutto di una filosofia sostenibile e responsabile. Ormai infatti, un po' dappertutto, nel mondo, le mucche mangiano sempre meno l'erba dei pascoli e sempre più concentrati e mais. Il motivo? Una produzione di latte ottimizzata e stabile per tutto l'anno.

Erba versus concentrato

Al contrario, il latte di pascolo proviene da vacche che durante la bella stagione si cibano delle erbe che trovano nei pascoli e in inverno consumano il foraggio prodotto dall'azienda agricola (fieno e/o insilati di erba). È vietato l'uso di soia. Qual è il valore aggiunto di questo latte? L'alimentazione locale degli animali e l'attenzione al loro benessere. Le mucche devono poter uscire all'aperto tutti i giorni durante la bella stagione e ogni due giorni durante l'inverno. Per avere diritto a questo marchio inoltre gli agricoltori devono prendere misure che tutelino la biodiversità (ved. riquadro). Si tratta dunque di un latte sostenibile e responsabile.

Sì, per il consumatore è un po' più caro (tra 1,40 e 1,70 franchi al litro a seconda del distributore), ma il produttore prende alcuni centesimi in più ogni litro di latte che compensano il suo impegno nel rispetto dell'elenco degli obblighi.

Produzione in aumento

Sono 150 oggi le imprese agricole che ogni anno producono circa 45 milioni di chili di latte di pascolo in Svizzera rispettando l'elenco degli obblighi di IP-Suisse. E la produzione è in costante aumento perché nel frattempo sono nate nuove filiere di trasformazione. Dallo scorso autunno Denner vende anche yogurt, burro, formaggi a pasta dura o

semi-dura e una toma fatti con latte di pascolo. Anche Manor ha cominciato a interessarsi a questi prodotti e molte piccole latterie e caseifici sono diventati suoi fornitori.

Ed era ora! Perché all'inizio non è stato facile imporre questo latte sui banchi dei negozi e dei supermercati. Messo in commercio fin dal 2011 dalla Migros con il marchio Terra Suisse è scomparso quasi subito dall'assortimento di questo gigante della grande distribuzione in quasi tutte le regioni della Svizzera ad eccezione della cooperativa Migros Aare nel cantone di Berna e di Lucerna.

Dalla fine del 2013, l'impresa di ristorazione collettiva SV Group ha cominciato a lavorare con il latte di pascolo.

«Le prospettive sono buone», commenta Jacques Demierre. «Nel prossimo futuro nuove gamme di prodotti faranno la loro apparizione sul mercato». Segno, senza dubbio, che i consumatori hanno cominciato a capire l'importanza di un prodotto che contribuisce a preservare la biodiversità.

DEI PUNTI PER LA BIODIVERSITÀ



Dal 1989 la famosa coccinella è diventata il simbolo di alimenti di qualità prodotti nel rispetto dell'ambiente. In Svizzera sono oltre 18.000 gli agricoltori che tutelano la biodiversità con le loro aziende certificate.

Dal 2008, la biodiversità è al centro delle direttive di IP-SUISSE. Tutti i produttori riconosciuti sono sottoposti a un sistema a punti, devono rispettare criteri molto severi e vengono regolarmente monitorati. Le aziende possono scegliere tra una trentina di misure che permettono loro di ottenere almeno 17 punti.

Le aziende agricole IP-SUISSE si impegnano a promuovere la diversità dell'ecosistema, delle specie e dei geni ricreando, per esempio, un habitat per l'allodola dei campi, lasciando parte dei terreni a maggese affinché possano riposare, offrendo uno spazio a insetti e animali selvatici o portando avanti la tradizione dei frutteti ad alto fusto, su cui molte specie di uccelli amano nidificare. Pascoli estensivi permettono infine lo sviluppo della flora e della fauna selvatica di piccole dimensioni e completano la serie di azioni volte a proteggerle e preservarle.

PuraSpelta

Il grande ritorno di un cereale antico

Testo, Manuella Magnin — Foto, DR

Il farro (o granfarro, o spelta) ha rischiato di sparire. Ora sta tornando in Svizzera grazie al lavoro di circa 1100 produttori. Incontro con un coltivatore di Vully-les-Lacs.

La presenza del farro è attestata in Europa dalla fine dell'età della pietra. Nel diciannovesimo secolo la meccanizzazione e lo sviluppo di cereali più redditizi hanno fatto quasi scomparire il farro che è sopravvissuto solo in luoghi dove le condizioni climatiche non permettevano di coltivare altre varietà. Il logo e l'identità PuraSpelta (PurEpeautre, UrDinkel) sono stati lanciati nel 1996 dalla Comunità di interessi svizzera per la promozione del farro e sono un marchio depositato.

Per il marchio PuraSpelta sono ammesse unicamente antiche varietà, non incrociate con il frumento, e che si distinguono per la lunghezza del fusto – è il principio etico di base del marchio che punta a conservare la grande differenza genetica tra questi due cereali. I produttori PuraSpelta possono utilizzare concime, ma in quantità limitata: il rendimento è basso, ma il valore ecologico e la qualità sono più importanti.



«Una coltura indigena radicata nelle nostre tradizioni» Jérémie Christinat produce farro a marchio PuraSpelta a Vully-les-Lacs. Intervista.

Da quando coltiva questo cereale e quanto ne produce?

JÉRÉMIE CHRISTINAT « Coltiviamo farro da due stagioni, quest'anno su 3,5 ettari. Abbiamo scelto una delle due varietà antiche di PuraSpelta, non incrociate con il grano. Il farro rappresenta il 40% circa delle mie colture di cereali. È un cereale rustico che sopporta climi rigidi e che può essere coltivato senza utilizzare insetticidi, fungicidi e regolatori della crescita, come prevede IP-SUISSE. »

Perché ha fatto questa scelta?

J.C. « La scelta di coltivare farro dipende dall'esigenza di diversificare la produzione. Inoltre si integra bene nel nostro sistema di rotazione. È una pianta indigena, adatta al clima svizzero, radicata nelle tradizioni del nostro paese. Nel secolo scorso il farro era il cereale più utilizzato per la panificazione. Coltivare farro con il marchio IP-SUISSE è un valore aggiunto ».

La domanda è in crescita?

J.C. « Sì perché il farro è un cereale interessante dal punto di vista dei valori nutritivi per l'alimentazione umana. Contiene minerali, molti acidi grassi insaturi e fibre alimentari. Grazie ai cartelli PuraSpelta collocati lungo i campi, identici al logo che si trova sul pane e su altri prodotti PuraSpelta, i consumatori possono identificare immediatamente tutto ciò che è fatto con questo cereale ».



piatto principale

Couscous di pollo alla Pura- Spelta

*Una ricetta di
Manuella Magnin*

 4 pers.	 20 min.
 ± 4 fr./pers.	 1 ora

ingredienti

200 g di PuraSpelta
4 cosce di pollo
4 ali di pollo
2 carote
1 mazzo di rape novelle
2 piccole zucchine
200 g di piselli freschi non sgucciati
1 costa di sedano
100 g di ceci secchi
1 barattolo di polpa di pomodori
2 cucchiaini di ras el hanout
1 l di brodo di pollo
olio d'oliva
sale, pepe
cerfoglio

① Mettere a bagno i ceci e la PuraSpelta il giorno prima, tenendoli separati.

② Il giorno successivo scaldare l'olio d'oliva in una pentola di ghisa. Scottare a fuoco vivo i pezzi di pollo. Aggiungere i ceci scolati e il ras el hanout. Salare, pepare. Bagnare con il pomodoro e il brodo di pollo. Aggiungere la PuraSpelta scolata. Cuocere con il coperchio per 35 minuti.

③ Sgusciare i piselli. Lavare le zucchine, le carote e il sedano. Tagliarli. Lavare e preparare le rape novelle. Aggiungere tutte le verdure e continuare la cottura per 20 minuti. Assaggiare ed eventualmente aggiungere sale e pepe.

④ Servire con il cerfoglio come decorazione ed eventualmente delle merguez.

FAI DELLA COLAZIONE DOPO SBORNIA
UN AFTER PARTY.



Migusto

Il nuovo club culinario della Svizzera.

Oltre 3000 ricette | Lista della spesa con un clic | Ispirazione quotidiana

Iscriviti adesso e raccogli punti su migusto.ch

CUILUS
PUNTI
10X

MIGROS
M per il Meglio.

Dolce Vita in terra vodese

Testo, Sophie Dorsaz — Foto, DR

Per festeggiare i dieci anni dei vigneti di Lavaux nell'elenco del Patrimonio mondiale dell'UNESCO, il canton Vaud invita i visitatori a gustare la sua arte di vivere. Ai quattro angoli della regione i piaceri della tavola e del vino si mescolano a esperienze inedite a contatto con i produttori.

Con le sue sei regioni viticole, le sue otto DOP (denominazioni di origine protetta) e i famosi vigneti terrazzati di Lavaux che da dieci anni fanno parte del Patrimonio mondiale dell'UNESCO, il canton Vaud è una terra dove per definizione si producono ottimi crus. Ma dalle rive del Lago Lemano alle colline della parte nord del cantone l'enoturismo non si limita ai piaceri del vino. In questa regione dal fascino mediterraneo la dolce vita viene coltivata anche nel piatto, alla scoperta di prodotti tipici durante escursioni in paesaggi che tolgono il fiato e a contatto con produttori che amano trasmettere il loro sapere. « Il Lavaux è l'emblema della cultura vinicola del cantone. Ma qui c'è molto di più da scoprire! Sono una sessantina le esperienze che vale la pena di fare nella regione », dice Christel Porchet, responsabile di progetto all'Ufficio del turismo del canton Vaud. Quest'anno una campagna digitale sottolinea i punti forti della zona dal punto di vista gastronomico e della cultura del vino.

Ved. su www.myvaud.ch

Le mani nella terra

Tutti sono d'accordo nel dire che un grande vino richiede molti sforzi. Vari viticoltori del cantone invitano i curiosi a osservare e sperimentare per qualche ora o per un intero giorno il lavoro in una vigna. « In questo modo è possibile partecipare a un'autentica tradizione e incontrare chi è all'origine dei nostri ottimi crus », spiega Christel Porchet. « Sono state alcune centinaia l'anno scorso le persone che hanno deciso di fare questa esperienza mostrando una grande curiosità verso tutto ciò che riguarda la vigna e il vino ». Il duro lavoro, sul campo o in cantina a seconda delle stagioni, è ricompensato da una bottiglia di vino all'ora o da una degustazione e un aperitivo alla fine della giornata.

Più a nord, sulle rive del Lago di Neuchâtel, e più precisamente a Bonvillars, Frank Siffert propone una diversa « raccolta »: quella più discreta e più difficile del diamante nero locale, il tartufo di Borgogna. Grazie a condizioni climatiche molto favorevoli, Bonvillars intende diventare la prima regione del paese per la produzione del tartufo. Dopo la raccolta Siffert passa in cucina e lascia parlare i suoi utensili per preparare al meglio questa prelibatezza a

beneficio dei suoi ospiti. E le scoperte non finiscono qui. Altre esperienze insolite attendono i visitatori presso i casari dell'alpeggio di Château d'Oex o in occasione di un brunch sul Glacier3000 di Les Diablerets.

Il « Forfait degustazione »: una nuova edizione più ampia

In tutti i vigneti vodesi, lungo i ruscelli o nei villaggi bucolici, molti sentieri didattici spiegano agli escursionisti i vari aspetti della viticoltura. Sono centinaia gli ettari coltivati a vigna che si possono scoprire a piedi o utilizzando treni d'epoca prima di fermarsi per una degustazione da un viticoltore. Quest'anno, forte del suo successo, il Forfait degustazione è stato esteso anche alla regione di Nyon, e copre così tutto il territorio dalla Côte de Perroy a Commugny. Con questo pass, cinquantacinque cantine aprono le loro porte ai visitatori. Sono sei i vini proposti per la degustazione al prezzo forfettario di 15 franchi. È l'occasione ideale per scoprire un vitigno come lo Chasselas, che è il re della regione, e familiarizzarsi con specialità come il Garanoir o il Gamaret accompagnanti da dei « malakoffs » o dei « taillés aux greubons ».

LA TOP TEN DEGLI EVENTI AUTUNNALI



26 agosto

VullyRun, semi-maratona
attraverso i vigneti

9 settembre

semi-maratona delle Côtes de l'Orbe

9-10 settembre

Lavaux Passion a Cully i primi 10 anni
dei vigneti nel Patrimonio Unesco

23 settembre

La Fête du Vacherin Mont-d'Or
à la Vallée de Joux

23 settembre

Festa dell'uva a Féchy

22-24 settembre

Festa della vendemmia a Lutry

30 settembre

discesa dall'alpeggio a L'Etivaz

30 settembre

discesa dall'alpeggio a Saint-Cergue

7 ottobre

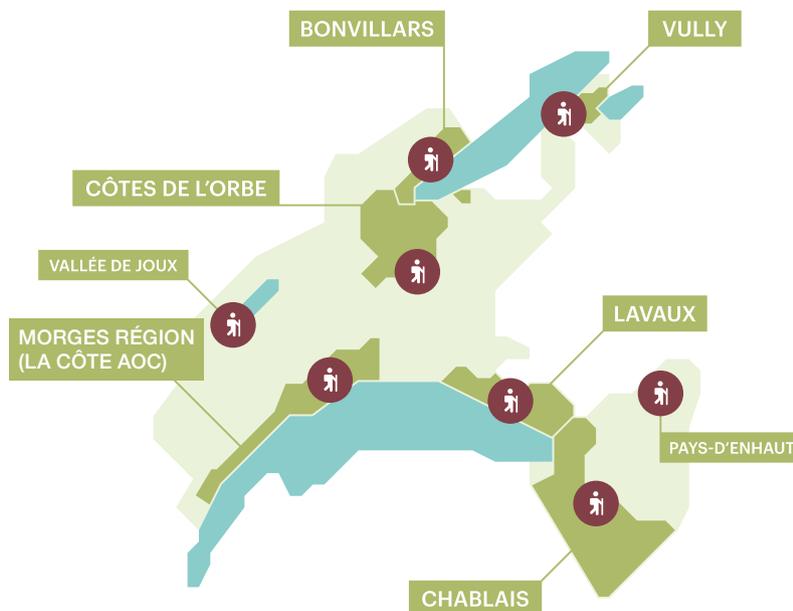
Route du Moût
(la via del mosto) a Payerne

28 ottobre

Mercato dei tartufi a Bonvillars



Scoprite i vigneti vodesi a piedi!



Con l'aiuto del vostro smartphone seguite gli itinerari accompagnati da domande, quiz e aneddoti attraverso i vigneti del cantone. Vari percorsi vi permetteranno di scoprire la regione in maniera ludica e interattiva, soli o in gruppo.

Informazioni dettagliate su ogni itinerario si trovano sull'applicazione Vaud:Guide e sul sito www.myvaud.ch/balades-oeno

REGIONE DI MORGES

4,8 km circa di escursione tra i vigneti con partenza da La Côte AOC da Morges e 1,5 km per il percorso in città.

Da scoprire: il castello di Vufflens-le-Château, le antiche fontane, il Domaine de la Balle ecc.

VULLY

11 km circa (circuiti) tra i vigneti di Vully con partenza dal parcheggio gratuito di Salavaux.

Da scoprire: la chiesa di Cotterd, la riserva naturale di Chenevières-de-Guénaux, il forno per dolci di Vully ecc.

LAVAUX

10 km circa (circuiti) tra i vigneti di Lavaux. Vari punti di partenza permettono eventualmente di accorciare l'itinerario: stazione di Chexbres, chiesa di Saint-Saphorin, tenuta di Christophe Chappuis, villaggio di Epesses.

Da scoprire: il Vinorama, il Conservatoire du Chasselas e i ripidi pendii di Dézaley.

LE CHABLAIS

10 km circa attraverso i vigneti e i villaggi di Le Chablais. Partenza dalla stazione di Ollon. Arrivo alla stazione di Aigle, via Yverne.

Da scoprire: Caveau des vigneroni, Castello di Aigle ecc.

CÔTES-DE-L'ORBE

24 km circa che possono essere spezzati in due circuiti di 12 km e abbreviati di 6 km con l'autopostale. Per il percorso alle falde del Giura (Pied du Jura), partenza da Orbe o Rances per i 12 km. Per il percorso panoramico (Vignoble panoramique), partenza da Orbe, da Agiez o da Arnex-sur-Orbe.

Da scoprire: gli argini dell'Orbe e il vigneto del Coin, la Tour Ronde ecc.

PAYS-D'ENHAUT

17 km circa percorribili in due tappe di lunghezza praticamente uguale. Partenza dalla stazione di Rougemont o di Château d'Oex per i percorsi brevi. Arrivo a Rossinière.

Da scoprire: gli antichi chalet Les Arolles e Les Clémentines a Rougemont, i musei del Pays d'Enhaut e delle mongolfiere, il Grand Chalet di Rossinière ecc.

L'escursione può essere anche fatta in mountain bike.

LA VALLÉE DE JOUX

25,6 km percorribili in due tappe di circa 12 km. Partenza dal villaggio di Le Sentier lungo la riva occidentale fino a Le Pont. Il percorso può essere abbreviato prendendo il treno che passa a intervalli regolari tra Le Sentier e Le Pont e permette eventualmente di tornare al punto di partenza. Il ritorno può essere prolungato sulla riva orientale via l'Abbaye per poi raggiungere Le Sentier.

Da scoprire: i tre laghi della Vallée de Joux, la storia dell'orologeria ecc.

BONVILLARS

Escursione disponibile dal 2018.



CONCOURS SUISSSE

des
PRODUITS DU TERROIR



SCHWEIZER WETTBEWERB
DER REGIONALPRODUKTE

CONCOURS SUISSSE
DES PRODUITS DU TERROIR

CONCORSO SVIZZERO
DEI PRODOTTI REGIONALI

Fondation
Rurale
Interjurassienne

30 SEPT. - 1^{er} OCT. 2017
DELÉMONT/JURA

*Tourisme
& Terroir*



www.concours-terroir.ch

Concours Suisse Terroir

HÔTES D'HONNEUR:



PROCHES DE VOUS,
LES PAYSANS SUISSES.



IL CONCORSO SVIZZERO DEI PRODOTTI REGIONALI

Per la felicità delle nostre papille

Testo, Manuella Magnin — Foto, DR

Ogni due anni Courtemelon (Giura) vive al ritmo del famoso Concorso e del Mercato dei prodotti regionali svizzeri. La 7a edizione, tutta all'insegna del turismo sostenibile, vi aspetta dal 29 settembre al 1° ottobre con tutte le sue specialità premiate.

Le Nazioni Unite hanno proclamato il 2017 «Anno internazionale del turismo sostenibile per lo sviluppo». Una tematica decisamente centrale per il Concorso svizzero dei prodotti regionali, perché i prodotti tipici sono parte integrante delle identità regionali e sono sempre di più i turisti, svizzeri o stranieri, alla ricerca di autenticità e di tipicità. Il tema della conferenza internazionale che si terrà a Courtemelon il 29 settembre alla vigilia del Concorso è del resto perfettamente in sintonia con questo movimento. I molti partecipanti, esperti rinomati, si occuperanno di turismo e di prodotti tipici, ovvero: di come trasformare la propria regione in una destinazione per buongustai.

Il regionale raggiunge il bio

Responsabile della comunicazione del Concorso di Courtemelon, Olivier Boillat è convinto che si possa giocare la carta del ter-

ritorio e dei prodotti tipici in un progetto di sviluppo turistico: «Uno studio recente dell'Università di San Gallo ha messo in evidenza l'interesse crescente dei consumatori svizzeri per i prodotti regionali». Il prodotto regionale segue così la stessa tendenza del bio. In totale il fatturato dei prodotti alimentari regionali è di 1,3 miliardi di franchi, il 4% del settore alimentare svizzero. Le potenzialità di crescita sono immense, sostiene lo studio. Tra cinque anni il fatturato dei prodotti regionali potrebbe arrivare a 2 miliardi di franchi. In altre parole, se oggi l'alimentazione bio registra un fatturato di 2,3 miliardi di franchi, tra breve i prodotti regionali potrebbero raggiungere quelli biologici. A Courtemelon si scoprono e si degustano più di 1000 prodotti, bio e regionali, una complementarietà che dà al pubblico una buona informazione sulla produzione alimentare svizzera e possibilità di acquisto diretto.

Queste cifre permettono di cogliere al meglio il senso di una manifestazione come quella di Courtemelon. «Dal 1993 la politica agricola è cambiata. Il Concorso svizzero è uno degli strumenti che permette al produttore di andare al mercato e avere un contatto diretto con il consumatore e con un vasto pubblico. Stiamo vivendo una vera e propria trasformazione del mondo contadino che si

sposta verso forme di imprenditoria. In tutti i cantoni nascono filiere alimentari con gli artigiani», aggiunge Olivier Boillat.

1000 prodotti

Sono almeno 6000 i prodotti che hanno partecipato alle prime sei edizioni del Concorso. Circa 1000 – latticini, prodotti di panetteria e di pasticceria o a base di carne, bevande alcoliche, frutta e verdura – saranno sottoposti in settembre a più di 160 giurati provenienti da tutta la Svizzera che conferiranno le medaglie d'oro, d'argento e di bronzo oltre ai Premi d'eccellenza. Strumento di emulazione della qualità e vetrina nazionale per i produttori premiati, l'evento di Courtemelon lo è anche per i 150 espositori che animeranno il mercato durante il fine settimana. Un mercato frequentato da circa 15.000 visitatori di ogni cantone svizzero. Da scoprire: le specialità di tutte le regioni del paese e in particolare dell'Argovia, ospite d'onore della manifestazione a fianco dell'Alsazia, famosa per la sua «choucroute», il suo «Baeckeoffe» (uno spezzatino di vari tipi di carne, patate e verdure), il «Bibeleskaes» (formaggio fresco con aglio, scalogno ed erbe tritate), il delicato Riesling e il Pinot nero.



LA COMPETENZA GIURASSIANA RICONOSCIUTA A LIVELLO INTERNAZIONALE

L'Organizzazione delle Nazioni Unite per lo sviluppo industriale (ONUDI) ha appena pubblicato una guida all'organizzazione di un concorso nazionale di prodotti regionali per valorizzare i prodotti tipici di vari paesi del mondo.

Questa pubblicazione è una risposta all'organizzazione, da parte della Fondation Rurale Interjurassienne (FRI), della 6a edizione del « Concorso svizzero dei prodotti regionali » e alla cooperazione tra l'ONUDI e la FRI per appoggiare l'organizzazione del « Concorso marocchino dei prodotti regionali » nel quadro del progetto PAMPAT (Projet d'accès aux marchés pour les produits agroalimentaires et du terroir) che promuove l'accesso al mercato dei prodotti agroalimentari e tipici ed è finanziato e sostenuto dalla SECO (la Segreteria di Stato dell'economia della Svizzera). Disponibile in francese e in inglese quest'opera descrive procedure e strumenti per organizzare concorsi organolettici in tutto il mondo, con illustrazioni di medaglie, procedimenti, prodotti e produttori premiati.

Secondo l'ONUDI l'esperienza svizzera ha mostrato che il Concorso nazionale è il mezzo più efficace per promuovere i produttori regionali di un paese: permette di valorizzarne il lavoro e il savoir-faire attraverso prodotti medagliati e incentiva la conservazione e lo sviluppo di un patrimonio culinario vivente capace di offrire molte soddisfazioni consolidando il legame tra produttori e consumatori. Il Concorso nazionale dei prodotti regionali è infine uno straordinario motore che può contribuire a sviluppare la filiera dei prodotti regionali di un determinato paese.

IL PROGRAMMA



Venerdì 29 settembre — 9.30-17.00

Conferenza internazionale

« Turismo e prodotti regionali: alla scoperta delle regioni »

Iscrizioni: www.concours-terroir.ch

Sabato 30 settembre — 11.00-18.00

Mercato dei prodotti regionali svizzeri

Laboratori del gusto

Animazioni e ristorazione

19.00

Proclamazione dei vincitori del Concorso svizzero

Festa del gusto, ristorazione

Domenica 1° ottobre — 9.00-17.00

Mercato dei prodotti regionali svizzeri

Laboratori del gusto

Animazioni e ristorazione

Novità

Viale dei sapori (Avenue des saveurs) — Prodotti tipici da tutto il mondo (Terroirs du monde) — Carri per buongustai trainati da cavalli

delle Franches-Montagnes — Animazioni alla fattoria

Concorso romando degli apprendisti macellai-salumieri

Informazioni pratiche

Ingresso per buongustai valido 2 giorni: 12 franchi

Studenti, AVS: 8 franchi — Bambini: gratis fino a 16 anni

Bus navetta gratuito dalla stazione di

Delémont e dai parcheggi della città

Itinerari a piedi e in bicicletta dalla stazione di Delémont

Uscita dell'autostrada: Delémont-Ouest

Alloggi in hotel e alla fattoria:

www.juratourisme.ch — www.terroir-juraregion.ch

Per ulteriori informazioni

www.concours-terroir.ch

Sapevate che la Svizzera è il paese che ha il maggior numero di apicoltori per chilometro quadrato? Eppure importa annualmente i due terzi del miele che consuma... Perché? Perché gli apicoltori svizzeri lavorano principalmente per passione, hanno poche arnie, e non cercano di vivere della loro produzione, la resa (18 kg per arnia) è la più bassa del mondo. Sono i Magasins du Monde della Svizzera romanda a diffondere queste informazioni, attraverso la campagna dal titolo «Il miele lo conosciamo bene» (Le miel, on en connaît un rayon). Spesso questi esperti del commercio equo devono rispondere alle domande di una clientela che vuole sapere perché importano un prodotto come il miele che, a differenza del caffè, per esempio, si trova anche sul mercato locale.

Il miele lo conosciamo bene!

Testo, Nadia Laden — Foto, DR



**« PERCHÉ IMPORTARE UN PRODOTTO
COME IL MIELE, CHE È DISPONIBILE SUL
MERCATO LOCALE? »**

Nel mese di maggio i Magasins du Monde hanno messo in primo piano gli apicoltori svizzeri e quelli dell'America latina, che forniscono miele prodotto in maniera equa, organizzando incontri molto interessanti in collaborazione con l'Espace Abeilles di Cernier e il Giardino botanico di Losanna. Le discussioni con apicoltori del Guatemala, venuti appositamente per l'occasione, non potevano che essere appassionanti. Il miele infatti è un prodotto intorno al quale si cristallizzano tanti problemi ambientali. Oggi, non c'è più discussione intorno alle api senza che ci si chieda: come stanno? Spariranno? Che ne sarà di noi? L'apicoltura è una straordinaria ambasciatrice della salvaguardia dell'ambiente e un'alleata della riforestazione nei paesi del Sud. Tutte le informazioni su questi temi, come le immagini degli incontri sono disponibili sul sito dell'associazione: www.mdm.ch



DER OPTIMALE WEG ZUR ERFOLGREICHEN PUBLIKATION.

Das Erstellen von Medien beginnt bei uns schon lange vor dem Druck. Und geht weit darüber hinaus. Denn als innovatives Unternehmen optimieren wir nicht nur Abläufe, sondern sind dank unserer Infrastruktur auch in der Lage, sämtliche Leistungen inhouse zu erbringen. Nicht zuletzt, um die elektronische und die gedruckte Welt schneller und enger miteinander zu vernetzen. Perfektionieren auch Sie Ihre Abläufe, wir helfen Ihnen gerne dabei.

www.swissprinters.ch

 **SWISSprinters**
Premedia – Druck – Verlagsservices



**BEST
TAX
FOR
YOU** *personal planification
and relocation*

Best Tax For You est une société suisse spécialisée dans la délocalisation des personnes fortunées quel que soit le pays ainsi que dans la planification fiscale, patrimoniale et successorale.

www.besttaxforyou.com



Più posti di lavoro con l'agricoltura contadina

—
LA RAZIONALIZZAZIONE E IL PROGRESSO TECNICO HANNO COME
CONSEGUENZA LA PERDITA DI POSTI DI LAVORO E DI COMPETENZE,
OLTRE ALL'INVECCHIAMENTO DEI CONTADINI RIMASTI.
—

Ma come dopo ogni tempesta, si vede già spuntare di nuovo qualche piantina. In Svizzera, in Europa e nel mondo intero molte organizzazioni rurali, appoggiate da ampi movimenti sociali, auspicano il ritorno a un'«agricoltura contadina», la sola in grado di offrire un futuro al mondo agricolo. L'obiettivo è permettere alla maggior parte dei contadini che vivono sparsi su tutto il territorio di vivere dignitosamente del proprio lavoro producendo, in fattorie di varie dimensioni e a misura umana, un'alimentazione sana e di qualità, equamente remunerata, e ottenuta senza distruggere le risorse naturali. Tutta la società deve essere coinvolta in questo dibattito, che ha a che fare con le nostre scelte alimentari.

Aziende agricole in pericolo

In Svizzera ogni anno scompaiono 1000 aziende agricole e con esse molti posti di lavoro. Affinché la nostra agricoltura locale possa tornare a essere dinamica dobbiamo ripensare alcuni dei principi che guidano le nostre politiche agricole e alimentari. Si tratta in primo luogo di portare avanti una politica

proattiva che spinga giovani con una buona formazione e non provenienti dall'ambiente contadino a tornare alla terra. La nuova generazione porta con sé innovazioni di ogni tipo, è vicina ai consumatori ed è pronta ad affrontare nuove sfide, in particolare nel campo dei metodi di produzione resilienti e delle forme di commercializzazione. È anche indispensabile promuovere un'economia circolare regionale che permetta di rivalorizzare i mestieri della terra e l'artigianato, essen-

ziale per una trasformazione di qualità dei prodotti agricoli locali. Bisogna infine rendere il diritto fondiario più flessibile per permettere a cooperative contadine e ad altre forme di gestione collettiva di svilupparsi senza subire discriminazioni. Al di là del piano politico, i movimenti a favore dell'agricoltura contadina e della sovranità alimentare incoraggiano e sostengono tutte le iniziative che, per il solo fatto di esistere, dimostrano che questo modello ha un futuro.



La Fattoria della Touvière a Ginevra: il passaggio di un'azienda agricola familiare a un gruppo di giovani.

Non tutte le Cucurbitacee son zucche!

Chi ha detto che le Cucurbitacee sono tutte delle zucche? Quest'ultima specie dal colore arancio trionfa in autunno, ma la loro famiglia botanica è vasta: dalla zuccina al cetriolo, fino ad arrivare al melone e all'anguria. Grazie a questa diversità, si possono degustare delle Cucurbitacee durante tutto l'anno – consumando locale e di stagione.

Da aprile a ottobre, gli orticoltori svizzeri raccolgono prima i cetrioli e in seguito, a maggio, le zucchine. Il melone, quanto a lui, arriva con le belle giornate di luglio: fino a un terzo

dimenticare il cetriolino. Questo grande amico della raclette è, di fatto, un cetriolo, raccolto quando è ancora piccolo (3-6 cm). Di solito, i cetriolini sottaceto che si trovano in Svizzera provengono dall'Europa dell'Est e dall'India. Tuttavia due anni fa, l'unico consorzio svizzero ha lanciato una produzione autoctona e con successo: nel 2016, sono state vendute 250 tonnellate.

Sempre tra le Cucurbitacee, la dolce papaya si gode...l'Oberland bernese. Dal 2009, la serra tropicale a Frutigen ricicla l'acqua calda dal tunnel del Lötschberg per la produzione di frutti esotici e caviale. Nelle sue serre (27°C

A FRUTIGEN, NELL'OBERLAND BERNESE, OGNI ANNO VIENE RACCOLTA UNA TONNELLATE DI PAPAYA « 100% SVIZZERA ».

di quanto viene consumato in Svizzera è prodotto localmente, a differenza del cocomero che viene importato. E nel mese di agosto, ritornano le zucche, che prosperano fino a febbraio. Basta conservare gli ultimi esemplari per degustarli in marzo e il gioco è fatto!

Oltre a queste dive, la famiglia delle Cucurbitacee è composta dalla delicata zuccina patissone, l'esotico chayote (un ortaggio verde pallido a forma di pera), senza

il giorno, 80% di umidità), ogni anno viene coltivata una tonnellata di papaya: la raccolta avviene tutto l'anno, con un aumento durante l'autunno e l'inverno.

« Le Cucurbitacee hanno generalmente un alto contenuto d'acqua e sono quindi poco caloriche », spiega Gabrielle Emery, dietista a Fourchette verte Vallese. « La loro diversità permette di bilanciare i nostri pasti variandone la forma, il colore e il gusto », sottolinea



Daniela Sunier, dietista e coordinatrice a Fourchette Verte Neuchâtel. E aiuta a consumare cinque porzioni di verdura e frutta al giorno. Le Cucurbitacee di colore rosso, arancione e giallo sono ricche di antiossidanti: per esempio, la zucca gialla contiene il beta-carotene, e l'anguria il licopene. Per quanto riguarda la papaya, è una fonte importante di vitamina C, aggiunge Daniela Sunier « una porzione (circa 120 grammi) copre la metà del nostro fabbisogno quotidiano ».

E i buonissimi fiori di zuccina? « Il loro apporto nutrizionale è basso », constata Gabrielle Emery « ma apportano un qualcosa in più al piatto giocando sulla decorazione e il sapore ». E quando ne avremo abbastanza di cucinare le Cucurbitacee, potremo sempre ripiegare sulla zucca luffa: oltre ad essere commestibile, si può utilizzare a secco, come spugna per il corpo. Effetto esfoliante garantito!

DA SCARICARE il kit gratuito di Fourchette verte con idee di ricette e di attività da svolgere con i bambini attorno al tema delle Cucurbitacee, www.fourchetteverte.ch/kit

piatto principale

Zucca e peperoni al formaggio di capra, patate al forno



Foto, Jean-Bernard Sieber

 4 pers.	 20 min.
 ± 4 fr./pers.	 30 min.

ingredienti

1kg di patate
700g di zucca (p. es. moscata di Provenza)
2 peperoni rossi
4 formaggini di capra freschi, 60-80 g ciascuno
1 cucchiaino di miele
4 cucchiaini di aceto balsamico
1 peperoncino
10 stelle di anice stellato
4 rametti di timo fresco
max. 1 cucchiaino e ½ di sale
2 cucchiaini di olio di colza HOLL

- ① Preriscaldare il forno a 200°C (180°C per il forno ventilato).
- ② Tagliare le patate a metà per il lungo. Se sono grandi, tagliarle in quattro. Collocarle – con la parte tagliata verso l’alto – su una teglia rivestita di carta da forno. Salarle e cospargerle con un po’ di timo. Mettere da parte la teglia con le patate. Sbucciare la zucca, togliere i semi e tagliare la polpa a dadini di circa 2 cm. Tagliare i peperoni a fettine e il peperoncino ad anellini sottili. Sciogliere il miele nell’aceto balsamico.
- ③ Infornare le patate a metà del forno e farle cuocere per circa 30 minuti.
- ④ Riscaldare 2 cucchiaini di olio di colza HOLL in una padella, aggiungere la zucca, il peperoncino e l’anice stellato. Cuocere per

10 minuti a temperatura media. Aggiungere i peperoni tagliati e continuare a cuocere il tutto per altri 10 minuti. Aggiungere un po’ di sale.

⑥ Disporre le verdure su una teglia ricoperta di carta da forno. Collocare i formaggini sopra le verdure a una distanza regolare l’uno dall’altro e condire in modo equilibrato con il miele e l’aceto balsamico. Infornare la teglia quando mancano solo 10 minuti di cottura per le patate posizionandola nella parte alta del forno.

⑦ Preparare 4 piatti: su una metà mettere le verdure, con un formaggio per ogni piatto, e sull’altra metà le patate.

Buon appetito!

Ristorazione collettiva vodese Sempre più sostenibile

18 milioni di pasti vengono serviti ogni anno all'interno delle mense gestite dagli enti pubblici e a partecipazione pubblica vodesi. Il piano d'azione che mirava a ridurre l'impronta ecologica sta dando i suoi frutti.

In Svizzera – è una cosa ben nota – l'alimentazione rappresenta il 30% dell'impronta ecologica e il 17% delle emissioni di gas a effetto serra. Ma il cantone di Vaud non si è fermato a questa semplice constatazione e tramite la sua Unità di sviluppo sostenibile ha elaborato un piano d'azione per invertire questa tendenza.

Nell'anno appena trascorso è stata effettuata un'analisi delle pratiche di acquisto nei vari enti ed è stato lanciato un piano di formazione gratuito per i cuochi che desiderano disporre di maggiori informazioni e preparare pasti più sostenibili.

I risultati sono molto incoraggianti. Gli enti (case per anziani, scuole dell'infanzia, ospedali privati di interesse pubblico) che hanno accettato di partecipare all'analisi con il tool Beelong sono una cinquantina. Altri si sono detti pronti a farlo. Beelong, lo si ricorderà, è uno strumento di valutazione dell'impatto ambientale degli acquisti di cibo e bevande attraverso i bollettini di consegna dei fornitori: in ogni mensa o ristorante i bollettini vengono attentamente esaminati per due periodi di sei settimane nel corso dello stesso anno.

Formazione gratuita

Ai cuochi delle istituzioni che decidono di seguire questa strada vengono offerte due mattinate gratuite di formazione teorica e pratica. L'obiettivo è capire cosa significa consumare maggiormente prodotti di prossimità e di stagione, identificare l'impatto economico, ambientale e sociale dei generi alimentari acquistati, conoscere gli strumenti che permettono di migliorare le pratiche di acquisto e individuare modalità di cambiamento. « Questa formazione è un'occasione di scambio per i cuochi, ma consente anche di mettere in discussione molti preconcetti », afferma Viviane Keller, responsabile dell'Unità di sviluppo sostenibile. L'esempio della frittata alla contadina ha lasciato il segno su più di un partecipante: realizzata con ingredienti in gran parte locali, non solo è più sostenibile, ma anche meno cara di una frittata preparata con prodotti importati! »

Alcune buone pratiche

L'analisi con il metodo Beelong ha messo in evidenza l'esistenza di buone pratiche e i possibili margini di miglioramento a seconda

dei prodotti. In generale sono state le scuole dell'infanzia a ottenere i migliori risultati in termini di impatto ambientale, seguite dalle case per anziani e dagli ospedali.

Il 63% dei prodotti utilizzati nelle scuole dell'infanzia provengono dalla Svizzera; nelle case per anziani e negli ospedali la percentuale è del 59%.

Per quanto riguarda l'uso di frutta e verdura di stagione, i dati sono ancora più interessanti: 96% per le case per anziani, 94% per le scuole dell'infanzia, 93% per gli ospedali.

Sono infine le scuole dell'infanzia a utilizzare più prodotti con un marchio di qualità (57%) – seguite da ospedali (45%) e case per anziani (41%).

L'analisi ha permesso anche di dimostrare che i fornitori sono aperti alla discussione e disposti a cambiare i loro assortimenti per rispondere alle esigenze dei clienti.



CHRISTIAN PAHUD

Chef di cucina alla casa per anziani Cottier-Boys a Orny

«Prima di applicare Beelong avevamo già introdotto alcune cose, ma questo tool mi ha reso più consapevole degli aspetti legati alla sostenibilità nell'alimentazione e mi ha aiutato a trovare nuove strade per migliorare. Prima a volte preparavo zucchine o pomodori in inverno, oggi cerco di non farlo più. Sono anche sempre più attento alla provenienza dei prodotti e il miglioramento in questo ambito è diventato per me una specie di sfida. Nonostante alcuni vincoli, restiamo molto liberi nell'elaborazione dei nostri menu».

—
**« SONO SEMPRE
PIÙ ATTENTO ALLA
PROVENIENZA DEI
PRODOTTI. »**
—



JOSÉ REDONDO

Chef di cucina alla casa per anziani La Colline a Chexbres

—
**« LA PROSSIMITÀ DEI
PRODUTTORI È DIVENTATA
OGGI UN CRITERIO
ESSENZIALE. »**
—

«Oltre alla qualità, la prossimità dei produttori è oggi un criterio essenziale, più importante anche del prezzo. Sono diventato più consapevole dell'impatto dei trasporti sull'ambiente. Prima, per risparmiare qualcosa, a volte compravamo prodotti che venivano da molto lontano. Beelong mi ha spinto a leggere con più attenzione le etichette e le schede relative.

L'analisi effettuata mi ha confermato che la strada imboccata era buona. Ma mi ha anche fornito strumenti supplementari che abbiamo introdotto senza problemi nella nostra cucina: le basi c'erano già».



MATHIEU NEUKOMM

**Responsabile della
ristorazione, scuola dell'infanzia
Tom Pouce a Yverdon-les-Bains**

«Ho soprattutto imparato a concentrarmi di più sul prodotto stesso e sul modo in cui è stato fatto. Da dove viene, qual è la sua storia. Beelong mi ha spinto ad andare a vedere quello che si nasconde dietro i prodotti che ricevo, fino ai loro singoli componenti, per esempio l'olio di palma, che evito per quanto possibile.

—
**« IN PRIMO LUOGO MI HA
PERMESSO DI SELEZIONARE
I MIEI FORNITORI. »**
—

E in primo luogo questo mi ha permesso di fare una scelta! Prima erano molti i fornitori che si presentavano: quando ho cominciato a dettare le mie condizioni, la selezione è avvenuta in modo del tutto naturale. A rimanere sono stati quelli che condividono il mio modo di lavorare e che mi propongono spontaneamente i prodotti che corrispondono a ciò che cerco».

Regione che vai, sapore che trovi.



Formaggio Val Blenio

Sono oltre 250 le erbe e le piante che crescono sui pascoli ticinesi. Per questo il sapore di ogni formaggio dipende dai gusti della mucca.



Gantrisch Bergkäse, Oberbütschel

La ricetta di questo formaggio d'alpe compirà presto 200 anni. Certo che se li porta bene.



Le Maréchal, Granges-Marnand

Un formaggio di alta qualità che deve il nome al bisnonno del suo creatore, maniscalco di professione. A produrlo però sono le mani esperte dei maestri casari.



Tomme artisanale de la Venoge, Dizy

Grazie alla sua tomme, Michel Bory è un casaro noto in tutto il mondo. O almeno nel mondo dei formaggi della Venoge.



Formaggio d'alpe glaronese, Glarona

Solo gli alpigiani più esperti possono produrre questo formaggio. Gustarlo, però, è un diritto di tutti.



Aargauer Traum, Künten

Gli argoviesi sono i benvenuti a ogni festa. Proprio come il loro formaggio.



Reblochon de Moudon

Il Reblochon ha un carattere unico, proprio come i vodesi. L'aroma fruttato, per fortuna, è tipico solo del formaggio.



Goldwäscherkäse dell'Entlebuch

Un tempo fonte d'energia per i cercatori d'oro durante i mesi invernali, oggi un'opera d'arte casearia che delizia tutto l'anno.



PER LE MIGLIORI SPECIALITÀ REGIONALI.

coop

Per me e per te.

Il pane fatto con lievito madre

Una vera e propria filosofia

Per imparare a fare il famoso pane con il lievito madre non c'è niente di meglio di un corso. Siamo andati dunque alla canonica del piccolo villaggio di Pomy, nei pressi di Yverdon, per seguire la lezione di Marc Haller. Panettiere e pasticcere di formazione, Marc ha inizialmente utilizzato i metodi di fabbricazione divenuti ormai classici, con il lievito industriale.

Poi la vita lo ha spinto a riscoprire il metodo tradizionale con il lievito naturale. Marc Haller trasmette periodicamente il suo sapere e la sua filosofia del pane a una serie di allievi appassionati che vogliono imparare a utilizzare questo sistema ancestrale: che richiede una buona dose di pazienza! 7547 ore: è questo il tempo necessario per passare dal seme

che cresce nei campi alla pagnotta che esce dal forno profumando la cucina.

Per poter mangiare questo meraviglioso pane bisogna cominciare a prepararlo vari giorni prima, perché innanzitutto si deve allevare e curare il proprio lievito madre naturale, che non è altro che una mescolanza di farina biologica e acqua di fonte lasciata fermentare.

PRENDERSI CURA DEL PROPRIO LIEVITO

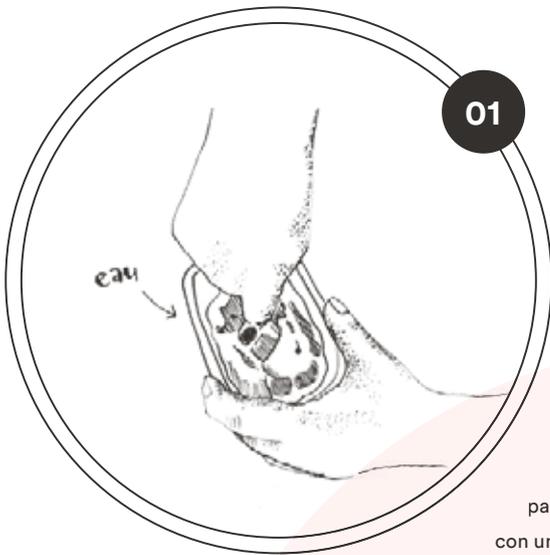
Per continuare a fare del buon pane, Marc Haller raccomanda di prendersi cura del proprio lievito. Bisogna metterlo in frigo, in uno scomparto basso, e lasciarlo « dormire » a una temperatura di 4°C. Una volta alla settimana bisogna nutrirlo raddoppiando il suo volume iniziale con l'aggiunta di farina e acqua. Prima di rimetterlo in frigo, indurirlo con l'aggiunta di farina: si conserva meglio.

Alla fine, la meritata ricompensa sono delle belle fette di pane croccante dal gusto incomparabile. Una lezione in otto fasi.

Per seguire i corsi, molto apprezzati, di Marc Haller, visitate il suo sito Internet:

www.lespaindemonchemin.ch

Ricetta

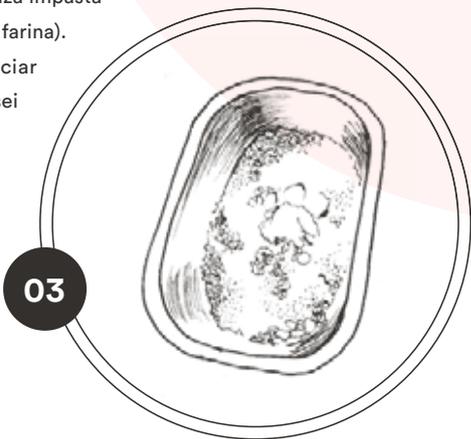


Preparazione del lievito

96 ore prima di cominciare a fare il pane è necessario iniziare a preparare il lievito. In un piccolo piatto di vetro versare 60 g di farina biologica e aggiungere 40 g di acqua di fonte. Mescolare con la punta delle dita fino a ottenere una pasta omogenea della consistenza di un bircher muesli. Coprire con un coperchio o una pellicola alimentare in modo da far passare un po' d'aria per permettere al lievito di respirare. Lasciar riposare per 48 ore a una temperatura oscillante tra i 22 e i 24°C.

Preparazione dell'impasto

Dal quarto giorno in poi si può preparare l'impasto. Versare 4,5dl di acqua in un grande recipiente di vetro. Aggiungere 15 g di sale marino fine. Aggiungere la farina e mescolare senza impastare (idratare la farina). Coprire e lasciar riposare per sei ore.



Preparazione del lievito

Dopo 48 ore, aggiungere 60 g di farina e 40 g di acqua. Mescolare e coprire con un coperchio o una pellicola in modo da far passare un po' d'aria. Lasciar riposare per 48 ore a una temperatura oscillante tra i 22 e i 24°C. Dal terzo giorno in poi: assaggiare il lievito. Deve essere molto dolce, con un retrogusto leggermente acidulo.



Preparazione dell'impasto

Stendere la pasta a mano fino a ottenere uno spessore di 2 cm. Pesare 10 g di lievito e collocarlo al centro della pasta. Aggiungere un po' d'acqua e ripartire il lievito su tutta la superficie della pasta. Ripiegare i bordi verso l'interno e impastare leggermente con la punta delle dita per integrare il lievito e riformare una palla.



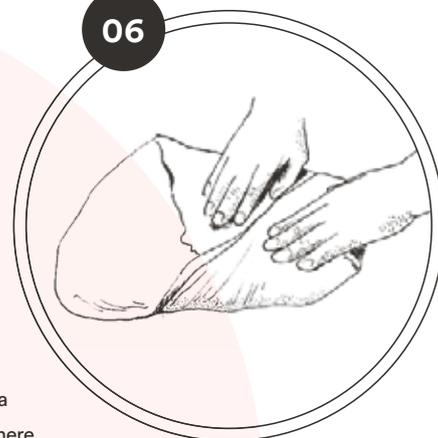
Momento di pausa

05



Mettere l'impasto in un recipiente abbastanza grande affinché possa raddoppiare di volume. Coprire facendo in modo che possa passare un po' d'aria.

06



Inglobare l'aria

Riprendere l'impasto e ripetere l'operazione descritta sopra. Dare la forma al pane e disporlo in una paniera rivestita con un telo di lino. Cospargerlo leggermente di farina e coprirlo con il lino. Lasciar lievitare per 2 ore a 24°C.



07

Inglobare l'aria

4 ore più tardi, stendere la pasta a mano fino a ottenere uno spessore di 2cm. Sollevarla con la punta delle dita e farla oscillare per renderla più fine. Ripiegare le estremità verso il centro per formare delle tasche piene d'aria. Coprire e lasciar riposare 8-10 ore.

Cottura

Preriscaldare il forno a 230°C. Disporvi un piccolo recipiente pieno d'acqua. Collocare il pane su una piastra coperta con carta da forno dopo avervi praticato degli intagli. Cospargerlo di farina e infornarlo. Dopo 20 minuti abbassare la temperatura a 200°C e togliere l'acqua. Dopo 35 minuti, controllare il pane. Lasciare il pane per 5-10 minuti nel forno con lo sportello semiaperto. Togliere il pane dal forno e lasciar raffreddare su una griglia.



08

PUBLIC EYE

Basta con le brutte sorprese

Testo, Timo Kollbrunner — Foto, DR



Bambini sfruttati nelle piantagioni di cacao, carburanti tossici spediti in Africa, forme mortali di asma tra chi vive nei pressi delle miniere di rame – le multinazionali continuano a violare i diritti umani e a inquinare l'ambiente. L'iniziativa per multinazionali responsabili vuole imporre alle imprese svizzere una serie di regole vincolanti.

A che cosa pensate se qualcuno vi dice « Kinder Sorpresa »? A un ovetto di cioccolato che i bambini sono impazienti di aprire per scoprire quale sorpresa nasconde e poi divorare una volta montato il giocattolo e subito messo da parte. Ma la vera sorpresa, molto meno piacevole, è un'altra: è assai probabile infatti che il cioccolato degli ovetti non sia solo destinato ai bambini, ma anche prodotto da bambini. Bambini che lavorano nelle piantagioni di cacao. Tutto lascia credere che sia proprio così, eppure non vi è niente di certo. E questo è uno dei problemi...

Due milioni di bambini sfruttati

Il mercato del cacao e del cioccolato è controllato da una manciata di multinazionali che sfruttano il lavoro di milioni di famiglie di coltivatori costretti spesso a vivere in condizioni di estrema povertà. È un rapporto molto disequilibrato, e questo fatto incide sulle modalità di determinazione del prezzo di vendita. Le famiglie di agricoltori della Costa d'Avorio o del Ghana – che producono più di due terzi del cacao mondiale – guadagnano in media da 0,50 a 0,90 dollari (USA) al giorno. Molti sono dunque costretti a far lavorare i propri figli nelle piantagioni, o a utilizzare altri bambini, « venduti » o rapiti. Secondo uno studio condotto dall'Università Tulane nel 2015, oltre due milioni di bambini lavorano nelle piantagioni di cacao di questi due paesi.

Una filiera opaca

Ferrero, che produce il cioccolato Kinder, è un'impresa italiana. Ma quando si parla di cioccolato, tutte le strade portano in Svizzera perché la Confederazione non solo ospita la sede del primo trasformatore di cacao del mondo, Barry Callebaut, ma anche quelle di Nestlé e di Lindt & Sprüngli. Per queste società come per tutti i loro concorrenti è difficile sapere da dove proviene il cacao che acquistano. Dopo il raccolto, le fave vengono mescolate e sottoposte a torrefazione all'in-

terno di grandi impianti. A quel punto non si può più dire chi le ha coltivate. E se montare il gioco contenuto in un ovetto Kinder Sorpresa può a volte essere estremamente complicato, ripercorrere la filiera del cioccolato è oggi praticamente impossibile.

Le misure volontarie non sono sufficienti

L'industria del cacao e del cioccolato è emblematica delle derive provocate dalla globalizzazione: multinazionali sempre più potenti massimizzano i loro profitti a spese di persone prive di qualsiasi difesa. E la Svizzera svolge un ruolo centrale in questa ingiustizia. Grazie alla sua prosperità e alla sua politica economica è infatti ritenuta un'ottima ubicazione da molte di queste imprese – in particolare dalle più importanti società che si occupano di materie prime, dai giganti della farmaceutica e dalle banche –, le cui attività violano regolarmente i diritti umani.

Alcune di queste società stanno oggi aumentando timidamente le dimensioni del loro settore. Responsabilità sociale, pubblicano roboanti dichiarazioni d'intenti e cominciano a fare piccoli passi volti a modificare questo stato di cose, ma il problema resta: la tutela

dei diritti umani e dell'ambiente viene ancora troppo spesso sacrificata sull'altare del profitto. E viste le evoluzioni recenti è chiaro che le misure volontarie non sono sufficienti a impedire le violazioni e a proteggere il mondo in cui viviamo.

Sono necessarie regole vincolati

Ecco perché una coalizione formata da oltre 80 organizzazioni – tra cui Public Eye e Slow Food – ha lanciato l'iniziativa popolare per imprese multinazionali responsabili, che chiede che le società domiciliate in Svizzera siano tenute a rispettare determinate norme in materia di diritti umani e ambiente anche nelle loro attività all'estero. La popolazione svizzera del resto si è subito resa conto della gravità della situazione e ha riconosciuto la necessità di agire. È bastato un anno per raccogliere le firme necessarie al deposito dell'iniziativa. Da parte loro i rappresentanti del mondo economico, come Economiesuisse e Swissholdings, hanno iniziato immediatamente a elaborare una contro iniziativa, segno che abbiamo toccato una corda sensibile. La votazione non avrà luogo prima della fine del 2018, ma la campagna è già stata avviata!

**PER SAPERNE DI PIÙ SULL'INIZIATIVA
O PER IMPEGNARSI CONCRETAMENTE
CONSULTARE IL SITO**

WWW.KONZERN-INITIATIVE.CH/?LANG=IT



Public Eye esamina criticamente l'impatto della Svizzera e delle sue imprese sui paesi poveri. Con il suo lavoro di inchiesta e le sue campagne lotta contro le ingiustizie che hanno la loro origine in Svizzera e chiede il rispetto dei diritti umani ovunque nel mondo. Associazione indipendente, Public Eye agisce qui per un mondo più giusto.

CARTA DELLA SETTIMANA SVIZZERA DEL GUSTO

Il gusto dei prodotti, che hanno tutti una storia da raccontare, è spesso misconosciuto. La cucina si industrializza sempre di più mentre il tempo dedicato a nutrirsi è sempre di meno e si mangia troppo spesso soli.

PERCHÉ UNA SETTIMANA SVIZZERA DEL GUSTO?

Promuovere il gusto e il piacere di mangiare

La Settimana del Gusto vuole suscitare in ogni persona il desiderio di fare scoperte culinarie, di fermarsi a degustare, di interrogarsi sul nostro rapporto con l'alimentazione, e stimolare la curiosità rispetto all'origine del cibo. Vuole attirare l'attenzione sul fatto che il tempo speso per mangiare è un tempo che ci permette di ritemperarci, e un momento di piacere.

Riunire gli attori del gusto, creare scambi

La Settimana del Gusto permette di riunire tutti coloro che amano mangiare, favorisce gli scambi tra i mestieri della tavola e suscita il desiderio di creare legami con tutta la comunità del cibo.

Organizzare eventi

La Settimana del Gusto intende incentivare l'organizzazione di eventi che mettano al centro dei nostri piatti – e nei nostri bicchieri – il piacere del gusto. Valorizza la convivialità mettendo in primo piano prodotti autentici.

OBIETTIVI DELLA SETTIMANA DEL GUSTO

Con i suoi eventi disseminati su tutto il territorio e la sua Rivista, la Settimana del Gusto è una festa nazionale che contribuisce ampiamente a:

- valorizzare la diversità dei gusti e delle culture alimentari del nostro paese
- preservare la tradizione e promuovere l'innovazione culinaria
- mettere in luce le competenze artigianali
- incentivare le produzioni locali e sostenibili
- sensibilizzare i giovani al gusto, al rispetto verso il cibo, al piacere di cucinare e di mangiare bene
- rendere i consumatori consapevoli della stagionalità dei prodotti e dell'importanza della sovranità alimentare
- promuovere la salute attraverso un'alimentazione varia ed equilibrata

Ogni organizzatore si impegna a:

- proporre un evento che valorizzi il gusto, la cucina e il piacere di mangiare
- lavorare con prodotti autentici in cui l'essere umano e il territorio hanno ancora tutta la loro importanza
- dare un significato pedagogico al proprio evento conformemente a uno o più degli obiettivi di questa carta
- promuovere gli scambi e la convivialità

PADRINI E MADRINE



2016, Theres & Markus Dettwiler — 2015, Paolo Basso —
2014, Carlo Crisci — 2013, Vreni Giger —
2012, Gérard Rabaey — 2011, Martin Dalsass —
2010, †Philippe Rochat — 2009, Marie-Thérèse Chappaz —
2008, André Jaeger — 2007, Georges Wenger —
2006, Irma Dütsch — 2005, Fredy Girardet.



COMITATI QUALITÀ

Albrici Lorenzo	Chef
Alcala Tomas & Eleuterio	Affineurs de jambon
Allenspach Andreas	Geschäftsführer Agrotourismus
Amrein Olivier	Epicurien
Augsburger Michael	Sachbearbeiter Sicherheit Stadt Liestal
Ayer Pierre-André	Cuisinier Chef
Bachmann Christophe	Au gré des saveurs SA
Baeriswil Bertrand	Slow Food
Bapst Pierre-Alain	Directeur Terroir Fribourg
Barthassat Luc	Conseiller d'État
Basso Paolo	Sommelier
Baume-Schneider	Directrice Haute École de travail social et de la santé
Elisabeth	
Beausoleil Denis	Directeur OPAGE
Benedetti Marc	Redaktor
Bertarini Andrea	Chef
Bessire Jean-Marc	Cuisinier Chef
Bezençon Nicolas	Agridea
Bieder Daniela	Slow Food
Bissegger Meret	La cucina naturale
Blanc Daniel	Restaurateur
Blaser Max	Maître boucher
Boillot Olivier	Fondation Rurale Interjurassienne
Boisseaux Stéphane	Chercheur et Restaurateur
Bolay Charles-Bernard	Président Uniterre
Böniger Herz Daniel	Journaliste
Borel Jocelyne	Hôtelière
Borgeat-Lafarge Anaïs	Epicurienne
Bosia Luigi	Epicurien
Boverat Jean-Louis	Formateur École Professionnelle de Montreux
Bovier Edgard	Cuisinier Chef
Bratschi Isabelle	Journaliste
Briguet Conrad	Directeur École d'Ingénieurs de Changins
Brunier Alain	Directeur École Hôtelière de Genève
Buchwalder Florian	Gründer der Sektion Uniterre Basel
Buss Pierre-Emmanuel	Journaliste
Caminada Andreas	Starkoch
Cassis Ignazio	Cassigliere nazionale
Castella Romain	Directeur Interprofession du Vacherin Fribourgeois
Cerf Cédric	Directeur JuraEvent
Chappaz Marie-Thérèse	Vigneronne
Chenaux-Auderset Serge	Cuisinier Chef
Chevrier Philippe	Cuisinier Chef
Comte Claude Victor	Conseils et expertises
Conconi Andrea	Wine Consultant
Conradin Flurin	Slow Food
Cornud Didier	Vigneron Encaveur
Couplan François	Ethnobotaniste
Cramer Robert	Conseiller aux États
Crettenand Gilles	Directeur Addiction Valais
Crettol Camille	Vigneron Encaveur
Crisci Carlo	Cuisinier Chef
Cruchon Raoul	Vigneron Encaveur
De Courten Didier	Cuisinier Chef
Décotterd Stéphane	Cuisinier Chef
Degen Nadine	Geschäftsführung Das Beste der Region
Destaing Samuel	Cuisinier Chef
Dettwiler Markus & Theres	Parrains Semaine du Goût 2016
Doerig-Eschler Gaby	Ing. Agr. ETH
Droz Louis	Epicurien
Dufaux Daniel	Œnologue
Dumoulin Frédéric	Encaveur
Dütsch Irma	Cuisinière cheffe
Duttweiler Jacques	Affineur de fromages
Eggenberg Annegreth	Gastgeberin
Eggmann Tobias	Chef BL Tourismus
Emery Jean-Marc	Notaire
Ewald Jürg	Slow Food
Favre Laurent	Conseiller d'État
Fazan Daniel	Journaliste
Felley Pierre-Yves	Directeur Chambre Valaisanne d'Agriculture
Ferrari Mario	Slow Food
Fetz Gion Martin	Geschäftsleitung SSTH
Fleury Mathieu	Directeur HEMU
Fleury Louis	Consultant agro-alimentaire
Flückiger Stefan	Dozent ZHAW
Forel Olivier	Musicien
Frehner Rita	Projektleiterin
Fricker Alexandre	Directeur Slow Food

Fromm Georg	Weingut
Frôté Claude	Cuisinier Chef
Fuchs Fabian	Gasthof Krone
Gabriel Suzanne	Directrice Terre Vaudoise
Gallais Véronique	Marchande de thés
Germanier Damien	Cuisinier Chef
Gex Philippe	Vigneron Encaveur
Geyer Jean-Luc	Restaurateur
Gianettoni Claudio	GLATI
Giger Vreni	Köchin
Giovannini Franck	Cuisinier Chef
Gottraux Martial	Slow Food
Graff Noémie	Vigneronne
Grandi Paolo	Sociogastronomo
Guarino Estelle	Gérante GRITA
Guidoux Serge	Pêcheur
Guignard Philippe	Cuisinier Chef
Haida Astrid	Marketing & Kommunikation GastroSuisse
Hauser Muriel	Présidente GastroFribourg
Heyraud Marc	Gastronomie moléculaire
Higi Michael	Slow Food
Hüsser Bernhard	Gastwirt
Imhof Paul	Journalisten
Jaeger André	Manager Rheinhotel Fischerzunft
Jaques Martine	Fondation pour la Promotion du Goût
Jost Honegger Esther	Koordination Deutschschweiz Fourchette verte
Juillerat Edy	Restaurateur
Kalandranis Giannis	Cuisinier Chef
Kilcher Lukas	Leiter des Landwirtschaftlichen Zentrums Ebenrain
Kondratowicz Frederik	Cuisinier Chef
Künzi Yann	Directeur Neuchâtel Vins et Terroir
Labrosse Serge	Cuisinier Chef
Lafarge Patricia	Restauratrice
Lampart Reto	Lampart's
Lanz Lucienne	Productrice Cinématographique
Lehmann Reto	Fleisch-Traiteur
Lehmann Tania	Experte en nutrition et diététique
Lenzi Repetto Marta	Storica della gastronomia
Leuenberger Ueli	Enseignant
Lischetti Isabella	Consulente per la refezione nelle scuole dell'infanzia
Lonati Chantal et Bernard	Restaurateurs
Longet René	Expert en développement durable
Luminati Cassiano	Directore Polo Poschiavo
Magnin Manuela	Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût
Margot Laurence	Coordinatrice Fourchette Verte Vaud
Marmy Françoise	Marmy Plantes
Martin Benoit	Atelier culinaire - gastronomie à domicile
Martins Antonio	Cuisinier Chef
Massa Marianna	Slow Food
Massy France	Journaliste
Méroz Michèle	Slow Food Youth
Meier-Schmid Brigitte	Marketing & Kommunikation Gastro Suisse
Meldem Martine	Marché à la ferme
Meo Nathalie	Produkt Managerin Thurgau Tourismus
Merlo Luca	Chef
Meyste Gilles	Directeur Gastro Vaud
Miller Christina	Redaktion & Übersetzungen
Montangero Stéphane	Secrétaire général Fourchette verte Suisse
Morard Pierre-Alain	Directeur Union fribourgeoise du tourisme
Morel Gaétan	chargé de projet Ville de Genève - Agenda 21
Moresi Gianni	Presidente Interprofessione della Vite e del Vino Ticinese
Morgenthaler Laurent	Cuisinier Chef
Morier-Genoud Patrick	Journaliste
Mottini Donato	Directeur
Moulin Roh Catherine	Resp. Projet Promotion Santé Valais
Mouttet Simon	Co-Festivalleiter Food Zurich
Müller Irene	Imsee Coaching & Consulting
Munoz Tania	Resp. Domaines de la Ville de Lausanne
Nakhostin Astrid	Tourismusexpertin
Newlin Giacomo	Giornalista
Nyffeler Birkenmeier Regula	Geschäftsführerin Restaurant

Oeggerli Monika	Marketing & Kommunikation Das Beste der Region
Orrù Tiziano	SSAT
Orsat Evelyne et August	Spécialiste éducation au goût
Ott Lukas	Stadtpräsident Liestal
Paccot Raymond	Vigneron Encaveur
Paganel David	Pâtissier
Pasotti Marco	Docente professionale, settore pasticceria
Pasqulet Virginie	Chocolatière
Pedrioli Elena	Capo Ufficio URTS
Pesce Alessandro	Stampa e PR GastroTicino
Pfister Thomas	Kulturvermittler
Pfister Richard	Œnoparfumeur
Philipona Jean-Nicolas	Président Produits du Terroir du Pays de Fribourg
Piazzoli Brigitte	EOC
Piffaretti Giuseppe	Consulente SMPPC
Pignat Bernard	Boulangier
Pittet Jean-Luc	Cuisinier Chef
Porchet Jean-Louis	Producteur cinématographique
Rabaey Gérard	Cuisinier chef
Raboud Isabelle	Ethnologue Directrice Musée grüérien
Raboud Marie-Josèphe	Cuisinière cheffe
Ranza Dario	Chef
Ravet Bernard	Cuisinier Chef
Reynaud-Bestenheider Franck	Cuisinier Chef
Rochat Michel	Directeur École hôtelière de Lausanne EHL
Rod Nadine & Christophe	Auberge de Lavaux
Rodin Niels	Agrumiculteur
Rosset Patrick	Épicier
Ruedi Naef	Erlesenes
Rueggsegger Elisabeth	Directrice Association régionale du Lac
Rumo Laurent	Membre direction Léguriviera Groupe
Rupprecht Knut G.	Consultant
Ryser Dominique	Fromagerie Bruand
Said Bucher Jasmine	Geschäftsführerin Alpinavera
Savary Géraldine	Conseillère aux États
Schlager Alois	Bischi Fleischstocknerei
Schlap Michel	Historien de la gastronomie
Schmid Heinz	Giornalista
Schneider Yvan	Slow Food
Schnyder Eliane	Association Vivre la ferme
Schön Waldemar	Schön Kommunizieren
Schorderet Mary-Laure	Association Village du Goût Concise Corcelles
Schorderet Nicolas	NS-Office Sàrl
Schröter Melina	Journaliste
Schwarzenbach Hermann	Schwarzenbach Weinbau
Semmler Karin	SSAT
Simon Jean-Charles	Journaliste
Soldati Jean-Marc	Cuisinier Chef
Stäheli Corina	Natürl. Zürioberland
Stangl Michel	Cuisinier chef
Stauffacher Dany	CEO Saporì Ticino
Suter Massimo	Presidente GastroTicino
Suter Pirerrick	Cuisinier Chef
Tenca Piero	Presidente nazionale dei sommelier
Thomas Pierre	Journaliste
Thüring Georges	Landrat Kanton Baselland
Tièche Maryline	Diététicienne dipl. ES
Truffer Alexandre	Journaliste
Turin Brigitte	Consultante
Turola Flavio	Slow Food
Valpiani Marco	Sommelier
Vouillamoz José	Collaborateur scientifique Agroscopie
Vuillaume Blaise	Epicurien
Wagner Véréna	Brasserie Bärengraben
Waldmeier Jörg	Slow Food
Wannaz Gilles	Vigneron
Wilhelm Peter	Hellwach
Wunderlin Dominik	Slow Food
Zahno Bertrand	Cuisiniste et Loitche-Potches
Zbinden Véronique	Journaliste
Wagner Véréna	Brasserie Bärengraben
Waldmeier Jörg	Slow Food BL/BS
Wannaz Gilles	Domaine Wannaz
Wilhelm Peter	Hellwach
Wunderlin Dominik	Liestal Tourismus
Zahno Bertrand	Loitche-Potches
Zbinden Véronique	Journaliste



10. – 12. November 2017
Messe Zürich | Halle 1+2
Fr 12 – 21 Uhr, Sa | So 10 – 19 Uhr

Ideeller Träger und Partner:



www.slowfoodmarket.ch

ESPACE GRUYÈRE

Goûts et Terroirs
 LE SALON SUISSE DES SAVEURS AUTHENTIQUES

29 NOVEMBRE
 3 DÉCEMBRE 2017

BULLE

GOUTS-ET-TERROIRS.CH

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)
 Siere-Anniviers – Slow Food Suisse

unibat

«Gustosi piccoli frutti svizzeri»

«Naturalmente freschi e sani»

www.swissfruit.ch

www.dejeuner.chateaudprangins.ch

DÉJEUNER
sur **L'HERBE**

DIMANCHE
24 SEPTEMBRE 2017
10.00 – 17.00
entrée libre

Château de Prangins.
MUSÉE NATIONAL SUISSE.

Le Satyre
 Noémie Graff et son père
 1268 Begnins
www.lesatyre.ch

borowski.ch



2. - 4. März 2018
Bernexpo | Halle 4
Fr 12 - 21 Uhr, Sa | So 10 - 19 Uhr

Ideeller Träger und Partner:



www.slowfoodmarketbern.ch

Il marchio dell'alimentazione equilibrata sostenuto da Promozione Salute Svizzera e dai Cantoni

www.fourchetteverte.ch

www.poivre.ch
 le site des épices du monde

JACQUES DUTTWEILER
 FROMAGES DE QUALITÉ
 Présent aux marchés de Lausanne et Vevey

SIÈGE 1410 Thierrens
 T. 021 905 68 78
 F. 021 905 68 79

Partner ORO



Partner Argento



Partner Bronzo



Le livre sur/ les quais.



Media



Cantoni e Città



IMPRESSUM

Gionalisti
Réane Ahmad, Pierre-Emmanuel Buss,
Sophie Dorsaz, Valentina Hemmeler Maiga,
Timo Kollbrunner, Nadia Laden,
Annick Monod, Manuella Magnin,
Knut Schwander, Véronique Zbinden.
Grafica
Formaz — Andenmatten
Traduzione
Monica Fiorini, Christina Miller,
Knut Schwander, Régine Buxtorf.

Editore
Fondation pour la Promotion du Goût
Avenue Dapples 21 — CP 99
1001 Lausanne
Tél. 021 601 58 03
www.gout.ch
secretariat@gout.ch — presse@gout.ch
Responsabile editoriale
Josef Zisyadis
Caporedattrice
Manuella Magnin

Segretariato
Giulia Onori, Barbara Schneider
Editore
Fédération romande des consommateurs
CP 6151, Rue de Genève 17
1002 Lausanne
Tél. 021 331 00 90
frc.ch — info@frc.ch
Responsabile editoriale
Laurence Julliard

Copie
120'000 ex.
Stampa
PCL Presses Centrales SA
Av. de Longemalle 9 — 1020 Renens



▶ ACTION SOCIALE

CULTURE ◀

3000 PROJETS

BÉNÉFICIENT CHAQUE ANNÉE DU SOUTIEN DE LA LOTERIE ROMANDE



SOUTIEN NUMÉRO 1 DE L'UTILITÉ PUBLIQUE EN SUISSE ROMANDE.

#AVECLORO

▶ PATRIMOINE

SPORT ◀

*L'origine

*Le persone con il proprio mestiere artigianale



*Il marchio di qualità

