

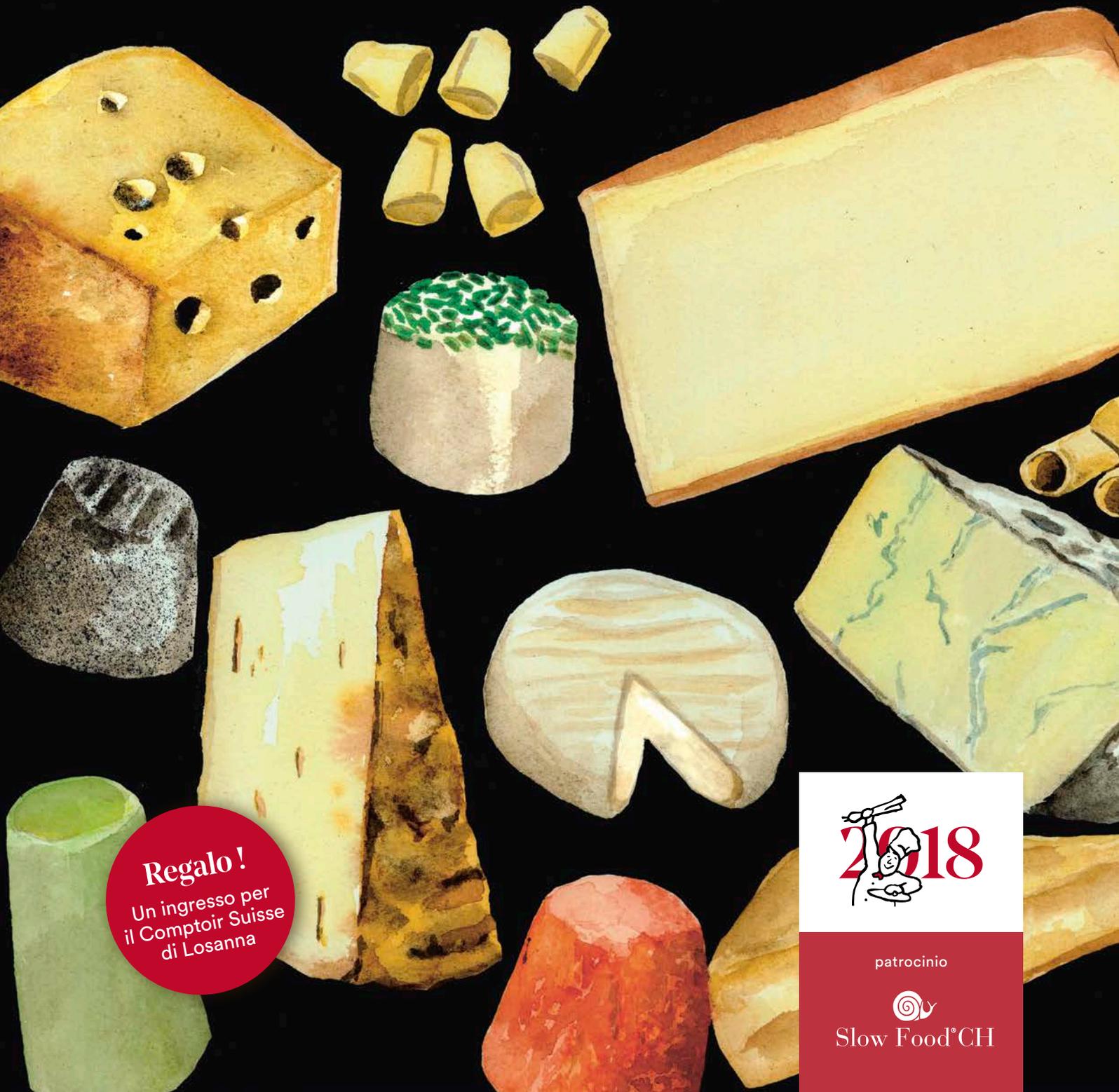
gout.ch

Il Magazine della Settimana
svizzera del Gusto
N° 8 – 2018

Dominik Flammer
Padrino della Settimana
del Gusto

Lugano
Città del Gusto 2018

AOP-IGP
Riflessi dei nostri territori



Regalo!

Un ingresso per
il Comptoir Suisse
di Losanna



patrocinio



Slow Food®CH

Wählen Sie das richtige Werkzeug



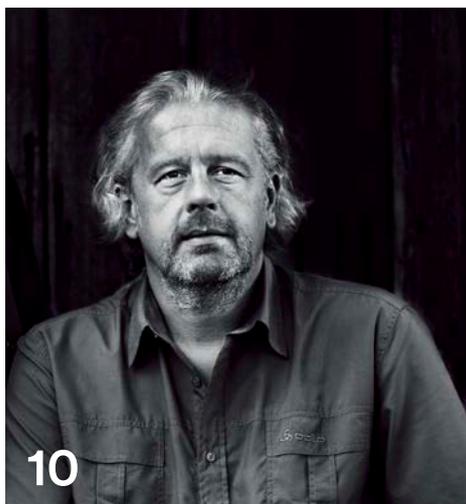
Führen Sie ein Kleinunternehmen?

Mit Crésus entscheiden Sie sich für ein Werkzeug, das perfekt auf
Buchhaltung, Lohn und Faktura abgestimmt ist.

Crésus[®]
Die Unternehmenssoftware

www.cresus.ch | 0848 27 37 88

Sommario



10



06



24



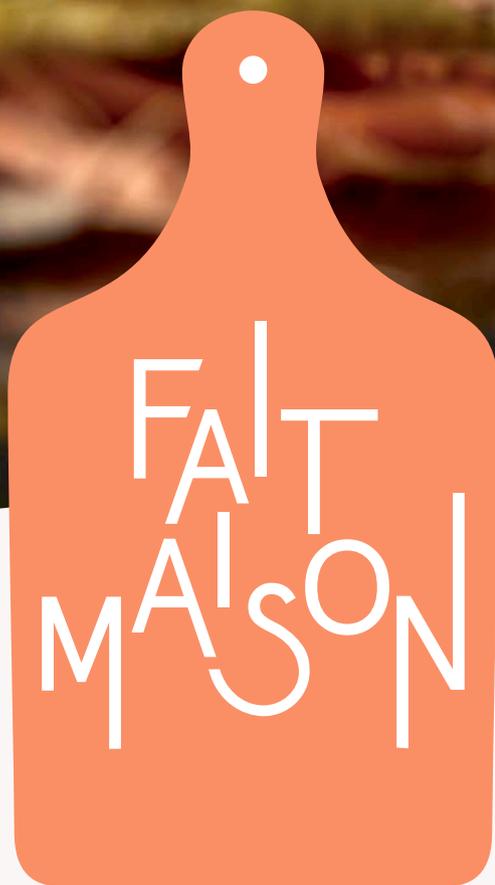
35



76

| | |
|--|----|
| EDITORIALE | 5 |
| LUGANO Città del Gusto 2018 | 6 |
| DOMINIK FLAMMER padrino della Settimana del Gusto | 10 |
| PEOPLE i loro piatti preferiti | 14 |
| SLOW FOOD il successo dello Slow Mobil | 18 |
| EDUCAZIONE AL GUSTO ma cosa fa la Svizzera? | 22 |
| LE DELIZIE DEL TICINO | 24 |
| ALLA SCOPERTA DEI VINI TICINESI | 30 |
| FOURCHETTE VERTE la felicità è nel formaggio | 33 |
| DOP-IGP la vittoria della qualità | 35 |
| CAROSSELLO DI FORMAGGI SVIZZERI da assaggiare una volta nella vita | 40 |
| PAYS ROMAND formaggi saporiti | 42 |
| MINIERE DI SALE DI BEX il sale allo stato puro | 46 |
| ALPFOODWAY un patrimonio culinario | 50 |
| WIR la moneta complementare di artigiani e PMI | 53 |
| SWISSWINE una guida per degustare i vini svizzeri al ristorante | 57 |
| SCUOLA ALBERGHIERA DI LOSANNA 125 anni di successo | 60 |
| RICETTA risotto al formaggio | 65 |
| VARIETÀ ALIMENTARE dal campo al piatto | 66 |
| MAGASINS DU MONDE il caffè, in grani o niente | 69 |
| UNITERRE la sovranità alimentare, un diritto inalienabile | 71 |
| BIO-AGRI avvicinare produttori e consumatori | 72 |
| IP-SUISSE caseifici certificati | 76 |
| PURASPELTA al servizio dell'artigianato | 78 |
| FARE IL PROPRIO FORMAGGIO non è poi così difficile | 80 |
| ENOTURISMO per monti e per Vaud | 82 |
| AGRITURISMO nuovo slancio | 85 |
| RISTORAZIONE COLLETTIVA VODESE più sostenibilità | 86 |
| LOSANNA AGISCE PER L'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE | 88 |
| IL CETRIOLINO SVIZZERO HUGO firmato Reitzel | 90 |
| LA CARTA della Settimana del Gusto | 94 |
| COMITATI QUALITÀ | 95 |

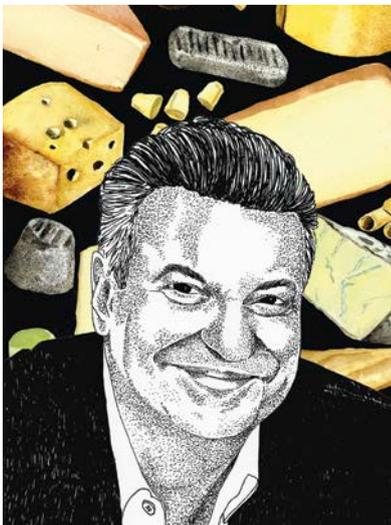
IL
MARCHIO
DEI
RISTORATORI
CHE
CUCINANO.



Ritrovate l'autenticità
nei vostri piatti!

Elenco dei ristoranti:

LABELFAITMAISON.CH



Viva la varietà!

Fin dalla sua prima edizione la Settimana svizzera del Gusto, lanciata 18 anni fa, ha cercato di sensibilizzare i giovani al gusto, al rispetto del cibo, al piacere di cucinare e di mangiare bene.

In fondo, la cosa fondamentale è mobilitarsi e agire affinché le generazioni future possano mangiare meglio di quanto non si faccia oggi.

I raccolti ad alto rendimento e le monoculture hanno preso il posto della biodiversità. I metodi agricoli industriali che fanno largo uso di prodotti chimici hanno provocato una degradazione degli ecosistemi.

Siamo entrati nell'era della monotonia alimentare. La carne industriale, il riso, il grano, il mais ovunque identici stanno trasformandoci in handicappati del gusto. Cerchiamo di sfuggire a questa modalità di consumo, che rovina i nostri artigiani, distrugge l'agricoltura e avvelena l'ambiente!

Una delle novità della nostra epoca è che per vivere bene bisogna mangiare poco. Si muore perché si esagera, perché si mangiano alimenti troppo ricchi di energie inutili o perché si ingurgitano sostanze nocive... Un tempo era l'estrema magrezza a rivelare la miseria, oggi spesso è il sovrappeso.

Continuando su questa strada, la situazione per i nostri figli peggiorerà ancora. Si tratta di capire se si vuole nutrire l'umanità con qualche centinaio di migliaia di aziende idropoiche gestite da agro-manager o con il lavoro di un miliardo e mezzo di piccoli contadini che difenderanno il principio della sovranità alimentare.

Ecco perché è necessaria una vera e propria educazione al gusto già a scuola. La scuola può svolgere un ruolo fondamentale facendo entrare la vita agricola nelle mense, nei cortili e nei corsi, e creando orti. Come dice un detto popolare, il vitello ama cambiare pascolo: ovvero, la varietà fa bene.

Non si tratta solo di educazione nutrizionale e di piramidi alimentari da applicare coscienziosamente. Il cibo è la vita, sono i contadini, sono delle tradizioni. Il cibo è convivialità e amore. C'è del piacere in tutto ciò. Se un tempo questo aspetto si trasmetteva naturalmente di generazione in generazione oggi non è più così.

La Settimana del Gusto è la festa dei mangiatori esigenti. Grazie dunque a Lugano, Città svizzera del Gusto 2018 e a Dominik Flammer, giornalista e storico del patrimonio culinario alpino, Padrino 2018: siete i nostri ambasciatori, testimoni di questi valori. Grazie a tutti i nostri fedeli partner: siete voi portare questa festa del gusto in tutte le regioni del paese.

Josef Zisyadis
Direttore della Settimana
svizzera del Gusto
Presidente di Slow Food Svizzera



Indovina chi viene a cena? Lugano Città del Gusto ha già apparecchiato un posto per tutti i suoi visitatori durante la settimana del Gusto, ma anche nei mesi precedenti. Alla tavola più solare della Svizzera, tra cultura, storia ed eventi, verrà servita una ricetta tradizionale solo a base di eccellenze locali: ospitalità, sorrisi, paesaggi splendidi e naturalmente le delizie enogastronomiche di casa e non solo. Un'occasione unica per conoscere meglio la città, i suoi mille volti, i suoi golosi motivi di orgoglio e l'operatività tipica del Ticino, fatta di gioia e convivialità. Una grande festa per tutti!

Buon appetito, Lugano!

Testo, Carlotta Girola — Foto, DR



Lugano ha una personalità eclettica sapendo mescolare con carattere le sue due anime: da una parte la concretezza elvetica condita dalla solarità tipica del cantone più mite della Svizzera; dall'altra uno spirito quasi mediterraneo, caldo e verace che somiglia a quello della vicina Italia. Questo suo essere antico crocevia delle genti e punto di unione tra Mitteleuropa e area mediterranea, insieme agli splendidi paesaggi lacustri, rendono Lugano uno dei luoghi più affascinanti del Ticino e della Svizzera, anche a livello enogastronomico. In ogni tempo eserciti e principi prima, mercanti e viandanti di ogni nazione e cultura poi, trovarono accoglienza e sicuramente seppero far conoscere le pietanze più caratteristiche della loro gastronomia, creando le giuste premesse per lo sviluppo di una cultura dell'ospitalità ancora oggi importante.

Tra il 13 e il 23 settembre 2018 Lugano sarà la Città svizzera del Gusto, raccontando di prodotti alimentari provenienti da tutto il Ticino che da sempre creano un ponte tra culture ed esaltando l'ingrediente fondamentale: il piacere della convivialità.

Lugano e il suo distretto saranno il centro nevralgico dove si raccoglieranno e valorizzeranno tutte le eccellenze del cantone,

ALLA SCOPERTA DELLE TRADIZIONI CULINARIE E DEI COSTUMI ALIMENTARI DI IERI E DI OGGI.

interpretando il cibo come strumento di aggregazione, frutto della nostra identità e strumento per esprimerla e comunicarla, oltre che di cultura. Come quando si usano i prodotti migliori per comporre una ricetta di grande successo.

Si presenteranno le tradizioni culinarie, gli usi alimentari e di costume di ieri e di oggi, con particolare attenzione a prodotti simbolo presenti ancora oggi nella tradizione gastronomica prealpina, vettori di identità culturali.

Lugano dimostrerà come il cibo e il vino siano Cultura con la c maiuscola, una cultura che accomuna tutti i popoli e che ha un rilievo fondamentale nella testimonianza di usi e costumi, di abitudini, convenzioni sociali e salute personale.

Spazio didattico

Ma la storia è solo uno dei grandi temi che saranno protagonisti di questa edizione. Ampio spazio verrà riservato alla parte didattica del cibo, grazie ad appuntamenti ed esposizioni studiate ad hoc per informare e far avvicinare tutti al mondo che sta dietro al piatto. Non a caso, Lugano Città del Gusto conta sulla collaborazione di diverse realtà dell'USI, tra cui l'Accademia di Architettura, e della SUPSI, per diversi progetti che verranno svelati.

Si svilupperanno vari eventi con proposte e animazioni che privilegiano il gusto e l'alimentazione nei loro molteplici aspetti gastronomici, culturali, educativi, turistici e sportivi.

Per Dany Stauffacher, CEO di Sapori Ticino e Presidente del Comitato organizzativo di

LCDG, sarà un'esperienza unica: «l'inizio di un viaggio splendido che metterà in primo piano il nostro territorio, partendo dal gusto e passando attraverso i mille volti della città come natura, arte, cultura, musica, storia. La nostra idea è di risvegliare il senso di appartenenza e di fierezza dell'essere parte attiva di una città con così tanto potenziale. Quello che vogliamo è coinvolgere tutti i luganesi e i ticinesi in questo grande progetto: ogni singolo cittadino troverà qualcosa di appassionante pensato proprio per lui».

Un immenso mercato

Cuore pulsante della manifestazione sarà il Villaggio del Gusto negli spazi del Centro Esposizioni con un mercato da 3000 metri quadri con prodotti e specialità non solo locali. Nelle splendide sale di Villa Ciani, una delle dimore storiche più conosciute della città, verrà allestita una mostra che sposterà cibo e arte, passato, presente e futuro, didattica e pratica. Al Palazzo dei Congressi, inoltre, si snoderà un folto calendario di incontri, laboratori, workshop e altri eventi per sottolineare la forte componente formativa della manifestazione, seguendo anche il fil rouge dell'etica in cucina con progetti per combattere lo spreco alimentare e con incursioni enogastronomiche nel resto del mondo. Eventi e degustazioni racconteranno la storia e il gusto dei formaggi ticinesi, piccoli gioielli caseari ancora poco conosciuti oltre i confini cantonali.

Stagionalità, consumo consapevole, filiera agro-alimentare, provenienza e tracciabilità degli alimenti saranno alla base di un viaggio incredibile tra colori e sapori, in un menu di piatti tipici, e non solo, dai più tradizionali ai più creativi, all'insegna del gusto.

«Grazie a una kermesse così prestigiosa, possiamo valorizzare al meglio le eccellenze enogastronomiche del nostro territorio» ci tiene a sottolineare il Sindaco di Lugano Marco Borradori. «In una società frenetica come la nostra, riscoprire il piacere dei prodotti locali, conoscerli a fondo, sentirne in tutta calma i sapori ci avvicina a una cultura del cibo armoniosa e sostenibile. Ritengo sia oggi molto importante sensibilizzare l'opinione pubblica sul valore preventivo di un'alimentazione sana e consapevole. Questa manifestazione, grazie

alla promozione di eventi mirati, rappresenta un'imperdibile occasione per scoprire il valore della diversità dei gusti e delle culture alimentari».

Ed ecco quindi diversi concorsi per decretare la miglior birra ticinese e, naturalmente, la miglior polpetta casalinga.

Una grande festa popolare, una tavola ideale a cui tutti potranno sedersi, dai bambini agli studenti, dalle famiglie ai gourmet e gourmand, con l'obiettivo di divertirsi insieme attraverso una cultura alimentare sana e sostenibile, a dimostrazione che chi ben comincia è a metà dell'opera.

www.luganocittadelgusto.ch



Maestro Martino e la Polpetta

Sarà la polpetta il piatto simbolo di Lugano Città del Gusto, scelta per rispettare uno degli obiettivi della Settimana del Gusto: la lotta allo spreco! Buona, pratica, economica, apprezzata da tutte le generazioni, la polpetta è l'unico piatto al mondo che può essere cucinato e declinato in migliaia di modi diversi. A base di carne, pesce o verdura, si adatta a ogni cultura e regime alimentare gastronomico. Forse non tutti sanno che il primo chef nella storia a scriverne è il ticinese Maestro Martino nella seconda metà del 1400 con un significato un po' diverso rispetto ad oggi.

Ma qual era la sua ricetta?

Lo scoprirete solo a Lugano Città del Gusto, dove si potranno assaggiare tante versioni di questo piatto universale e scoprire chi era e cosa ha significato Maestro Martino per lo sviluppo della gastronomia moderna. Figura simbolica di eccellenza gastronomica, partito da un piccolo villaggio della Val di Blenio, ha rivoluzionato la cucina e i gusti dell'epoca. Celebre e conteso nelle cucine di molte corti italiane, è diventato cuoco di famosi condottieri, duchi e papi, diffondendo la cultura gastronomica del nostro territorio in tutto il mondo.

È la singolarità a fare la differenza

Testo, Knut Schwander
Foto, DR

Giornalista, scrittore, esperto della storia dei prodotti tipici, Dominik Flammer è il felice padrino della Settimana del Gusto 2018. L'autore dell'appassionante «Fromages Suisses» (Glénat, 2010 – ved. riquadro) e della notevole trilogia dedicata al «Patrimoine culinaire des Alpes» (AT-Verlag, 2012) ci offre la sua visione divertita e allo stesso tempo analitica dell'evoluzione del nostro rapporto con il cibo. Mette in evidenza l'affascinante sviluppo del patrimonio culinario elvetico, precursore del mercato globalizzato. Mostra quanto è importante salvaguardare la nostra eredità autoctona, in particolare grazie alla Settimana del Gusto e attraverso il lavoro dei grandi chef. Guarda infine con ottimismo all'attuale presa di coscienza che fa rivivere i prodotti svizzeri.

SDG Padrino della Settimana del Gusto 2018, che cosa significa questo per lei?

DF Mi sento molto onorato. Partecipare a questa manifestazione è entusiasmante. La Settimana del gusto è uno straordinario mezzo di promozione dei prodotti regionali.

SDG Come ha fatto per diventare l'autore di riferimento per la storia della gastronomia svizzera?

DF All'inizio facevo il giornalista in ambito economico. E l'alimentazione fa parte dell'economia. Ad attrarre la mia attenzione è stata soprattutto la storia del modo in cui un popolo mangia: nel XIX secolo l'approvvigionamento e la conservazione dei cibi occupava l'80% della vita delle persone! Ho scoperto un campo estremamente ricco, pieno di storie avvincenti.

SDG Può farci degli esempi?

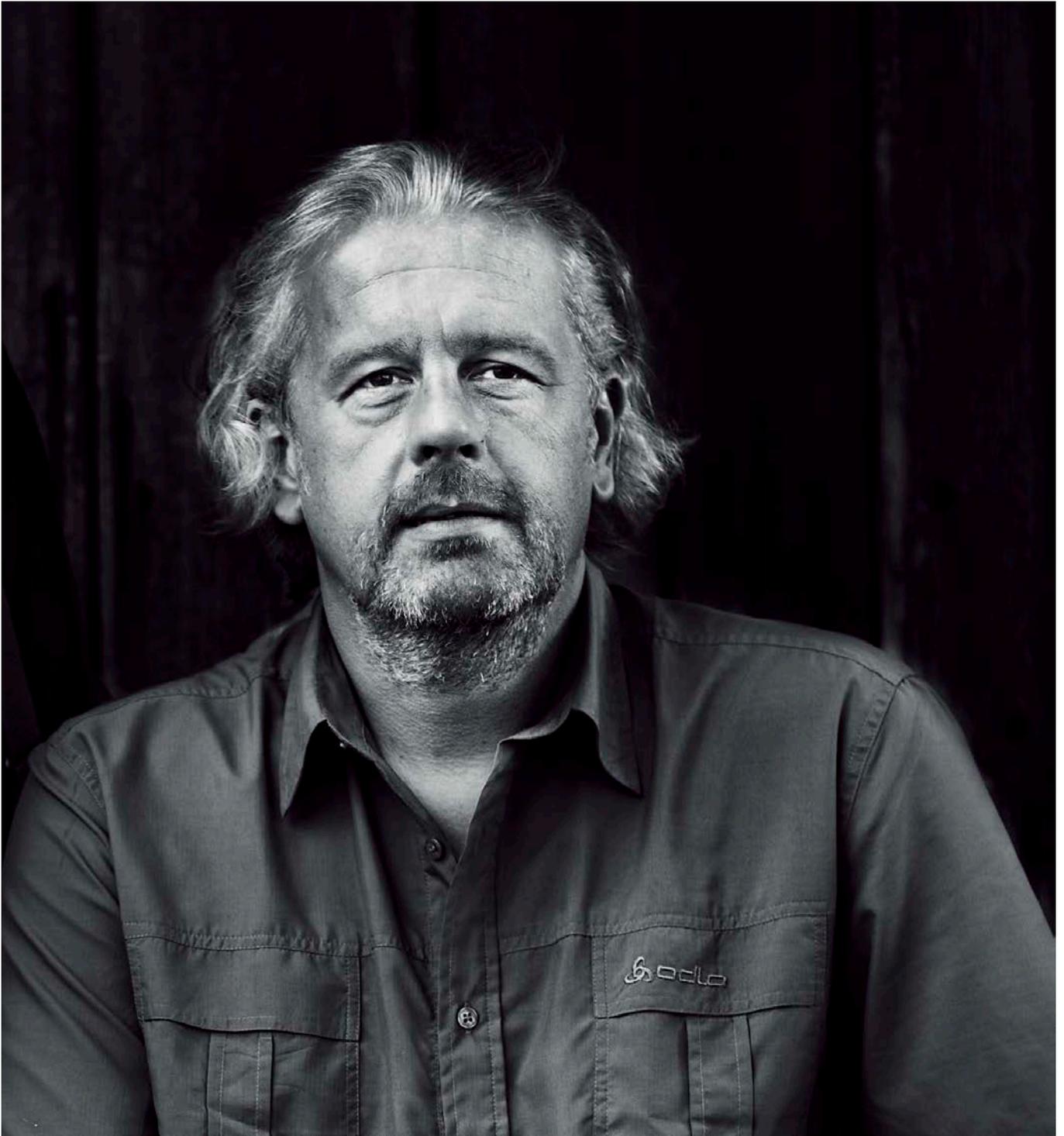
DF Ce ne sono moltissimi! Lo sa che in tutto l'arco alpino i pesci d'acqua dolce vengono cucinati con il burro e non con l'olio? Che la razza delle mucche d'Hérens è stata esportata, in particolare in Austria, dove è stata incrociata con razze indigene? O che il merluzzo salato del Nord Europa è presente in molte ricette tradizionali dei paesi alpini? Mentre in Savoia e in Austria esistono tipi di pane simili alla *cuchale* friburghese, profumata allo zafferano. Tutto ciò ci dimostra che la zona alpina è sempre stata una straordinaria piattaforma di scambio internazionale.

SDG La Svizzera ha sviluppato la propria gastronomia con prodotti che vengono da fuori. È il momento di fare marcia indietro?

DF Non è questione di fare marcia indietro, ma bisogna rendersi conto che la nostra cultura è la prima cultura culinaria globalizzata del mondo! La produzione della birra, per esempio, ha cominciato ad aumentare dopo il 1750, con l'arrivo dei turisti inglesi. Poi lo sviluppo del settore alberghiero ci ha spinti a introdurre una cucina internazionale: al Grand Hotel National di Lucerna, César Ritz e il suo chef francese, Auguste Escoffier, ne hanno fatto un biglietto da visita di fama mondiale che ancora oggi caratterizza la Svizzera come destinazione turistica di qualità. Non si tratta dunque di dimenticare tutto ciò. Anzi! È proprio questa idea di identità culinaria che bisogna mettere in evidenza, come ha saputo fare molto bene l'Italia.

SDG Come immagina questa valorizzazione?

DF Nel corso del tempo la patata, gli spinaci d'Oriente, il rabarbaro o i fagiolini verdi del Brasile hanno preso il posto della verdura e dei legumi autoctoni. Oggi abbiamo tutto: lo yuzu, il matcha, il pepe lungo... E finiamo con il dimenticare prodotti magnifici come le mele di cui in Svizzera esistono infinite varietà. Ma questa evoluzione non è irreversibile. Movimenti come «Pro Specie Rara» o «Fructus» hanno rimesso in primo



***Dominik Flammer,
padrino della Settimana
del Gusto***



Con il Combi-Steam cucinare diventa un piacere.

V-ZUG vi facilita la vita con soluzioni semplici e individuali, ad esempio per cucinare. Il nuovo Combi-Steam MSLQ è il primo apparecchio al mondo in cui si riuniscono le modalità di cottura a calore convenzionale, vapore e microonde. Così cucinare in maniera sana e veloce è un vero passatempo: vzug.com



La perfezione svizzera a casa vostra

piano i prodotti locali suscitando un interesse crescente che oggi vedo con piacere approdare anche nelle scuole. Perché non appena si comincia a sapere qualcosa di più su un certo settore ci si prende gusto, e una volta che si è assaggiato un succo di mela puro, fatto con un solo tipo di frutto, non lo si dimentica più. Il gusto floreale della rosa di Berna, le note acidule della renetta ananas o della *pomme-rhubarbe*... Prodotti regionali, eppure molto esotici!

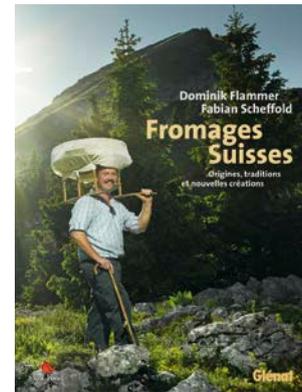
SDG **Ma dove si possono trovare questi prodotti rari?**

DF Fructus e Slow food hanno portato alla luce una varietà di prodotti quasi dimenticati che oggi si possono scoprire e degustare in occasione di numerose manifestazioni che attirano migliaia di curiosi: il mercato della carota di Aarau, il mercato

valore e un nuovo prestigio. Sul versante dei vini si nota la stessa tendenza: le differenze regionali si riducono, lo dimostra la presenza di crus grigionesi o ginevrini su tutte migliori carte dei vini e nelle principali cantine del paese.

SDG **Che cosa si deve pensare dell'andamento dei prezzi dei prodotti tipici?**

DF Una trentina d'anni fa l'olio d'oliva è arrivato in Svizzera ed è diventato un prodotto di lusso. Rispetto a cinquant'anni fa anche il miele e la Tomme fleurette sono molto più cari, ma se il 40% delle uova vendute in Svizzera sono biologiche significa che la gente è disposta a pagare di più per sapere quello che mangia. E poi è un modo per migliorare la qualità di vita dei nostri contadini. Non si deve pensare che i prezzi



**Formaggi svizzeri:
un testo di riferimento**

Risultato di un lavoro di ricerca minuzioso, il libro che Dominik Flammer ha dedicato ai formaggi svizzeri è il migliore in assoluto.

400 magnifiche foto, decine di ritratti di uomini e donne che amano il loro mestiere, una descrizione straordinaria del patrimonio caseario svizzero. Questo libro di riferimento risale alle origini e alle tradizioni del nostro paese mostrando allo stesso tempo quanto può essere creativo questo ambito. E otto anni dopo la sua uscita non smette di incantare. «Mi ha permesso di affrontare temi nuovi e inattesi, di fare scoperte sui legami tra le regioni e sugli scambi con i nostri paesi confinanti, la Francia, l'Italia, l'Austria e la Germania. È stata un'occasione per ricordare che la tradizione culinaria non è nazionale ma si radica in un preciso spazio culturale», ricorda Dominik Flammer.

Editions Glénat, 2010, p. 344.

**SONO CONVINTO CHE LA COOPERAZIONE
TRA LE ORGANIZZAZIONI E GLI ATTORI
ESISTENTI POSSA CONSOLIDARE NEL TEMPO
IL SAVOIR-FAIRE ELVETICO.**

delle ciliegie di Zugo, quello delle pere e delle mele di Zurigo o quello della castagna organizzato a Greppen...

SDG **Vede delle differenze tra le varie regioni linguistiche?**

DF Ci sono, certo, ma 30 o 40 anni fa erano molto più marcate. Il cardo ginevrino o le barbabietole gialle e verdi sono sempre stati apprezzati nelle loro zone d'origine, ma erano sconosciuti altrove, adesso invece cominciano a diffondersi a livello nazionale, e questi prodotti compaiono anche sulle tavole dei grandi ristoranti.

SDG **La grande ristorazione ha un ruolo da svolgere in questo ambito?**

DF Usando prodotti locali quasi scomparsi, grandi chef come Nenad Mlinasevic o Frank Giovannini danno loro un nuovo

siano destinati a salire indefinitamente. Ma un aumento significa anche una valorizzazione dei prodotti di qualità sulla scia delle specialità più rinomate.

SDG **Quindi lei resta ottimista?**

DF Sì sono convinto che la cooperazione tra le organizzazioni e gli attori esistenti possa consolidare nel tempo il savoir-faire elvetico. Se gli agricoltori cooperano con la grande gastronomia per esempio, il turismo ne trae vantaggio, perché la singolarità fa la differenza. I nostri formaggi e le nostre salicce hanno immense potenzialità!

Gusti d'altrove

I viaggi e gli incontri ci fanno scoprire sapori nuovi che si imprimono nella nostra memoria, tanto che basta solo sentire il profumo di questi piatti per credersi di nuovo in viaggio. Abbiamo chiesto a cinque personalità elvetiche di svelarci le specialità che sono per loro sinonimo di esotismo culinario.

Udon e tempura: il gusto del Giappone

Quest'uomo barbuto di 32 anni, dalla voce tonante e l'accento vodese, fa ridere tutta la Svizzera romanda grazie alla sua vivace cronaca su Couleur 3: Les Orties (« pungenti, ma non cattive », assicura il commento). Al suo umorismo corrosivo, che gli permette di fare una caricatura così efficace del mondo che lo circonda, si associano un grande amore per la buona cucina e un notevole interesse per il Giappone. È dunque da un viaggio nel paese del Sol Levante che è tornato con un debole per la zuppa di udon e la tempura: « Le migliori? Le ho mangiate in un ristorante di Tokyo che fa parte di una catena ». Ma è soprattutto all'estero ora che mangia questi due piatti, o a casa, quando si mette direttamente ai fornelli: « con alcuni amici... Cerchiamo di fare da soli! Non è facile, ma a poco a poco stiamo affinando le ricette » dichiara con convinzione.



Yann Marguet

Cronista di successo
su Couleur 3

Foto François Wavre



Le polpette : universali ma sempre uniche

Sapori Ticino? È il nome del festival gastronomico che incanta i buongustai ticinesi e raccoglie sulle rive del lago di Lugano gli epicurei di tutta la Svizzera, e non solo. Il suo iniziatore e direttore, Dany Stauffacher, è un gastronomo esperto e bon vivant. Di un'eleganza perfetta, dispone di un carnet di indirizzi che gli apre le porte dei migliori chef del mondo - che in seguito invita a Lugano. L'esotismo in cucina? « Lo trovo nella semplicità. In particolare in una ricetta universale, quella delle polpette. In Ticino sono un piatto diffuso. In Austria si chiamano knoedel,

ma si trovano naturalmente anche in Italia e nel resto del mondo. Per Ikea sono fonte di un enorme fatturato! Di recente ho convinto 30 ristoranti di qualità a prepararle e sono sicuro che sarà un successo! »



Dany Stauffacher

Iniziatore e direttore
di Sapori Ticino

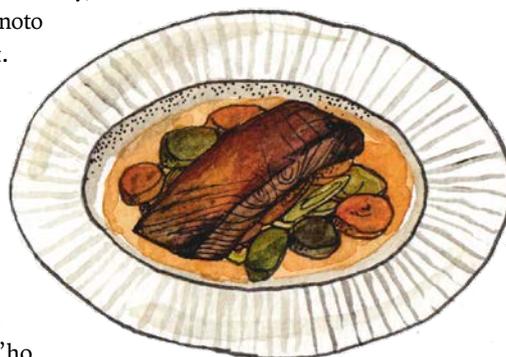


Rolf Sachs

Designer

Black cod e miso, ode alla cucina nikkei

Le Leica M-P « grip » porta la sua firma, come il nuovo look del ristorante « Saltz » del Grand Hotel Dolder a Zurigo. Nato a Pully, il figlio di Gunter Sachs e designer noto in tutto il mondo viaggia tra St. Moritz e Roma, dove risiede, attraversa spesso l'Atlantico e colleziona buoni ristoranti senza mai dimenticare l'Auberge de l'Onde, a St. Saphorin, dove andava con il padre. L'esotismo in cucina? Per lui è sinonimo di Giappone e Perù. « Ho avuto l'occasione di andare in Perù e l'ho trovato un paese meraviglioso. La sua gastronomia poi mi ha entusiasmato. Il black cod in salsa di miso, soprattutto, è un piatto semplice, leggero e gustoso che ogni volta mi manda in estasi! ». Ma quando si mette personalmente ai fornelli cambia registro: « adoro preparare le salse, e più sono pesanti più mi piacciono » dice divertito.



IDEE DI GUSTO GRATIS PER POSTA



CON
BUONI SCONTO
CUMULUS
PERSONALIZZATI



Registrati adesso su migusto.ch e ricevi gratuitamente la rivista per posta.

Più di 40 nuove ricette ogni numero | Storie di cucina | 10 numeri all'anno

MIGROS

M per il Meglio.

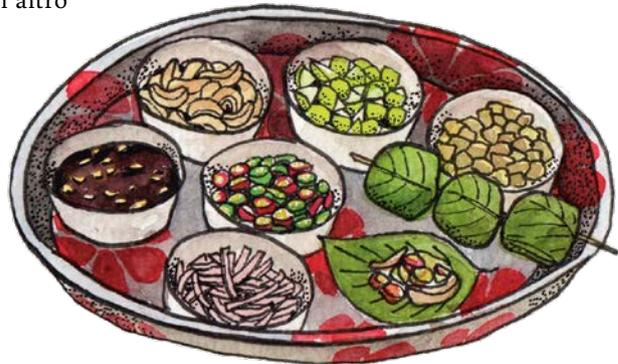


Claudia Knie

Membro della direzione
del Circo nazionale svizzero

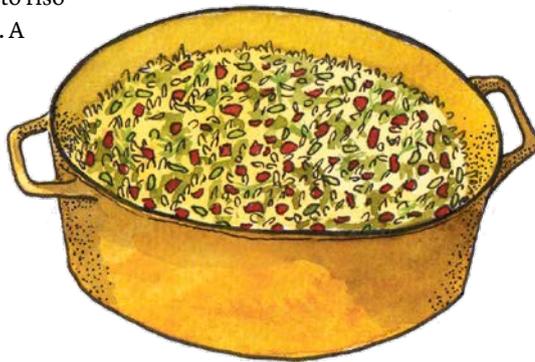
Destinazione Thailandia

In Svizzera la dinastia Knie è venerata quasi come la famiglia reale nelle monarchie europee! Eppure Claudia Knie è una persona molto spontanea e semplice. Madre di due gemelli, la moglie di Franco ha aperto un ristorante thailandese a fianco dello zoo di Rapperswil. L'Himapan Lodge propone piatti ricercati in un décor straordinario e un po' spaesante. Agli occhi di Claudia l'esotismo è dunque naturalmente legato alla cucina thailandese. Il suo piatto preferito: il Miang Kham, grandi « involtini » di foglie il cui ripieno profuma di lime, ginepro, noci di cocco arrostate, arachidi e peperoncino. « È un'esplosione di gusto che vi porta immediatamente all'altro capo del mondo! ».



Il riso, ponte tra le culture

Anne Bisang ha diretto la Comédie di Ginevra prima di stabilirsi a La Chaux-de-Fonds quattro anni fa. « Alla terza stagione si cominciano a raccogliere i frutti di quello che si è seminato » afferma. E il raccolto comprende anche una specialità iraniana. « Un riso allo zafferano con prugnone e pistacchi, grigliato, profumato, colorato, magico! » – dice con entusiasmo – legato alla presenza, a varie riprese, di truppe provenienti dall'Iran per le quali la comunità iraniana di Neuchâtel, incaricata di fare gli onori di casa, ha preparato questo piatto. « Il contesto così particolare ha fatto di questo riso un ponte tra le culture ». A volte Anne lo prepara con le proprie mani, sempre con la stessa emozione.



Anne Bisang

Direttrice artistica del
Théâtre populaire romand
a La Chaux-de-Fonds
Foto, Guillaume Perret

Vi piacciono i Food Truck? Allora vi piaceranno gli Slow Mobil!



Una roulotte dotata di cucina gira per le scuole per proporre corsi e laboratori. Nata in Germania, questa idea ha sedotto la Svizzera...

Testo, Véronique Zbinden — Foto, DR

All'inizio non è altro che una grande roulotte da cantiere. Alta sul terreno e dall'aria un po' goffa, con piccole aperture quadrate fornite di imposte e il muso appiattito di animale da garage. Ma poi quando ci si avvicina cominciano a emergere i colori sgargianti, i fianchi dipinti con le figure e i toni di un gigantesco orto, colonizzati da una tribù di lumache: le lumache emblematiche di Slow Food. Se ci si avvicina ancora di più e si apre la porta si scopre poi una cucina equipaggiata di tutto punto, con il suo piano di cottura e di lavoro, il tavolo e il lavello.

Benvenuti a bordo dello Slow Mobil, il primo a percorrere le strade svizzere - in attesa di trovare, un po' ovunque, degli imitatori...

All'origine di questa idea c'è Michael Higi, presidente della condotta Slow Food della Svizzera occidentale per più di dieci anni e ora sul punto di passare il testimone. Insegnante nel cantone di San Gallo, amante del gusto e della pedagogia, Michael ha fatto una grande scoperta visitando il mercato di Slow Food a Stoccarda nel 2012. «Ho visto questo strano veicolo e ho pensato: ne dobbiamo assolutamente avere uno!»

Detto fatto. O quasi. Nel 2013, una roulotte completamente attrezzata in base ai desideri della giovane associazione senza scopo di lucro creata appositamente da Michael è uscita da un cantiere di Nidvaldo. All'ingresso: una lunga tavola e un piano di lavoro e di cottura, in fondo: forno, frigorifero, ma anche un lavandino e spazio per lavare e asciugare i piatti. «Ci sono

posti a sedere per almeno otto bambini, a seconda dell'età, e per due adulti», spiega Michael Higi.

Il senso profondo di questo progetto è la volontà di trasmettere un sapere: «educare al gusto è il solo modo per cambiare il nostro comportamento a lungo termine e affrontare i problemi globali della crisi alimentare e dei cambiamenti climatici. È l'essenza stessa del messaggio e della filosofia di Slow Food».

Cucinare, una fonte di piacere

I bambini coinvolti hanno di solito tra i cinque e i dieci anni. Non si tratta dunque di fare grandi discorsi astratti, ma piuttosto di mostrare loro «che cucinare è divertente», dice Michael, «che non è un lavoro ma innanzitutto una fonte di piacere, di felicità, sia per chi dà sia per chi riceve. E che quando si fanno le cose con piacere - quando si usano dei buoni prodotti, verdure e carne scelte con cura al mercato o alla più vicina fattoria - si preparano piatti deliziosi...».

Gusto ed educazione

Molto dinamica, la sede locale di Slow Food della Svizzera orientale (San Gallo, Appenzello, Turgovia, Glarona) conta oltre 300 membri; nel giugno del 2017 ha dato vita a un mercato e, dietro impulso del suo presidente, all'Associazione Slow Mobil, che assicura il finanziamento, l'utilizzo e la manutenzione della roulotte-cucina. Tra i membri del piccolo gruppo, metà volontari e metà salariati, ci sono insegnanti delle scuole di economia domestica, mamme e cuochi dilettanti. Per Michael Higi il gusto fa parte dell'educazione: «penso che sia importante prendere i bambini sul serio, preparare tutto

insieme a loro e ascoltarli, senza mettersi nella posizione del professore. Acquistare e preparare da mangiare insieme e poi pulire e lavare i piatti, insieme - qualcosa di molto familiare».

E dunque che cosa si mangia nella famosa roulotte? «Facciamo la pasta, per esempio, partendo dal grano intero che maciniamo noi stessi con un piccolo mulino. Con la farina prepariamo poi vari tipi di pasta fresca utilizzando una macchina. Ma tutto è possibile e proponiamo ricette sempre diverse. Lavoriamo anche con vari orti scolastici - ce ne sono molti, soprattutto nella zona di Zurigo - e logicamente in questo caso privilegiamo i prodotti freschi che provengono dagli orti e li cuciniamo con i bambini. In questo modo possiamo dire di avere davanti agli occhi il ciclo completo, dal campo al piatto!»

Un'agenda sempre piena

Da aprile a ottobre lo Slow Mobil percorre le strade di San Gallo e di altre zone della Svizzera, in estate, a partire di solito dal 10 di luglio, è a disposizione per attività estive dette «passaporti vacanze». L'anno scorso, per la prima volta, è andato fino a Ginevra in occasione della Settimana del Gusto e del Salon des Goûts et Terroirs di Bulle. Ma per Michael è più importante restare nella regione e andare nelle scuole di Soletta, dell'Argovia, di Zurigo: «lo Slow Mobil è lento e troppo difficile da manovrare perché possa fare tanti chilometri. Ecco perché è meglio privilegiare la prossimità e muoversi solo su determinati mercati. Il primo anno non lo abbiamo spostato molto ma già quello successivo è stato richiesto spesso e l'anno scorso la sua agenda era piena». In inverno va comunque per qualche tempo in letargo, non è infatti abbastanza stabile per affrontare le intemperie e le strade ghiacciate.

L'accoglienza è straordinaria, aggiunge Michael: «i bambini ci mandano foto, scrivono per dire quanto gli è piaciuto. E i genitori ci scrivono per ringraziarci. Di solito si tratta di esperienze eccezionali per tutti i partecipanti...».

Gli emulatori

Il successo del primo Slow Mobil elvetico ha già ispirato altre condotte, le sezioni regionali di Slow Food. A Ginevra Marianna Massa, insegnante di biologia e sviluppo sostenibile, ha prenotato il veicolo l'anno scorso in occasione della Settimana del Gusto.

Attivista di origine italiana, impegnata nel movimento di Slow Food fin dagli anni degli studi all'Università di Napoli e poi al suo arrivo in Svizzera, fa parte del comitato di Slow Food di Ginevra di cui da un anno è vicepresidente. Pensa che l'idea dello Slow Mobil sia fantastica: «bisogna andare incontro agli allievi delle scuole, come si fa ogni anno con il dentista. Perché a volte le classi fanno fatica a uscire dall'edificio scolastico, per questioni di budget e organizzative!»

L'esperienza ginevrina

Nel 2017 Marianna ha dunque proposto all'Agenda 21 della città di Ginevra e al Dipartimento di istruzione pubblica di organizzare corsi di cucina e di alimentazione sostenibile con lo Slow Mobil durante la Settimana del Gusto, nel settembre scorso. Queste attività sono state finanziate in parte dall'Agenda 21 e in parte dai servizi scolastici e dagli istituti per l'infanzia del cantone.

«Abbiamo deciso di concentrarci sui quartieri più difficili perché è più complicato mangiare bio e locale negli ambienti socialmente meno privilegiati». Lo Slow Mobil ha dunque passato i primi tre giorni nella scuola elementare Les Allobroges, a Carouge, e i tre giorni successivi alla scuola Hugo-de-Senger, a Ginevra.

Sostenuti dal lavoro dei volontari di Slow Food, vari chef locali - Serge Labrosse, Bernard Lonati e Stefano Fanari - hanno

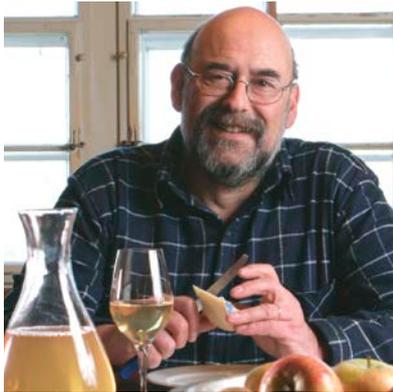


LO SLOW MOBIL E I SUOI PRIMI CORSI DI CUCINA HANNO AVUTO UN ENORME SUCCESSO A GINEVRA, DOVE DIVERSE ASSOCIAZIONI AVREBBERO VOLUTO PROLUNGARE L'ESPERIENZA

dato corsi di cucina e gestito laboratori sul tema delle verdure di stagione: «i corsi avevano luogo durante gli orari delle attività parascolastiche per poter cucinare e mangiare tutti insieme durante la pausa di mezzogiorno. Nel pomeriggio invece si preparavano merende a base di torte alla frutta che i bambini poi potevano portare a casa».

Lo Slow Mobil e i suoi primi corsi di cucina hanno avuto un enorme successo a Ginevra, dove diverse associazioni avrebbero voluto prolungare l'esperienza prenotandolo per altre attività. Purtroppo però non è stato possibile soddisfare le loro richieste: la sua agenda era già piena per il resto dell'anno!

«L'esperienza è stata considerata molto positiva», dice Marianna Massa, che ha proposto alla città e al cantone di acquistare una roulotte simile. «Il Programma di sviluppo regionale potrebbe contribuire al finanziamento con l'apporto di altre associazioni, secondo il modello della Svizzera tedesca. Ma il progetto per il momento è ancora allo studio».



Tre domande a Michael Higi

Padre dello Slow Mobil

**SDG Come è nata l'idea dello
Slow Mobil?**

MH L'idea è nata nella condotta Slow Food di Monaco, a metà degli anni 2000. Una cucina mobile, installata in una roulotte da cantiere, che si sposta da una scuola elementare o dell'infanzia all'altra e visita orti scolastici per affrontare in modo concreto il tema dell'alimentazione e dell'educazione al gusto. È un progetto che riunisce insegnanti, genitori ed enti pubblici. Ho scoperto lo Slow Mobil nel 2012 durante un mercato di Slow Food a Stoccarda. Nel 2013 abbiamo fondato la nostra associazione Slow Mobil. Nel frattempo l'idea ha trovato altri seguaci in Germania e ormai ci sono vari Slow Mobil, a Karlsruhe e a Francoforte per esempio.

**SDG Qual è il pubblico che
volete raggiungere?**

MH Si tratta di solito di bambini, piccole classi scolastiche, dalla scuola dell'infanzia alla scuola elementare, tra i cinque e i dieci anni. Ma in estate abbiamo anche gli adolescenti delle attività note come «passaporti vacanze», che sono molto motivati perché hanno scelto loro di partecipare. Spesso sono le classi che ci inviano una richiesta per e-mail e propongono le date scegliendo dal calendario che si trova sul nostro sito. Le esperienze che abbiamo fatto finora sono state sempre straordinarie.

**SDG Chi gestisce lo Slow Mobil
e come vengono coperte
le spese?**

MH Due gruppi di una decina di persone ciascuno, per metà salariati per metà volontari, sono responsabili della gestione. Ci sono autisti, cuochi (professionisti e dilettanti), responsabili della logistica e dell'amministrazione.

—
**È UN PROGETTO CHE RIUNISCE
INSEGNANTI, GENITORI ED ENTI
PUBBLICI.**
—

Del finanziamento si occupa un'associazione istituita appositamente. La voce principale del suo bilancio è quella dei salari. Il costo di ogni laboratorio è di 8 franchi per bambino più un forfait di 75 franchi per la benzina. La partecipazione delle scuole però non basta a coprire le spese, e per questo facciamo appello ai contributi dei membri dell'associazione e a vari sponsor.

**SDG Ci saranno presto altri
Slow Mobil in Svizzera?**

MH L'idea è piaciuta anche ad altre condotte Slow Food e Ginevra potrebbe dotarsi a breve di una propria roulotte-cucina.

Educazione al gusto: che cosa fa la Svizzera?

In linea di principio fa parte dei programmi scolastici, ma tra i cantoni non c'è alcuna omogeneità. E l'apprendimento non avviene sempre nell'età ideale... Piccola panoramica.

Testo, Véronique Zbinden — Foto, DR

« Abbiamo imparato a fare le torte alla frutta, i croissant al prosciutto e la pizza, la pasta al salmone e il tiramisù alle fragole. È stato bellissimo! Ho raccolto tutte le mie ricette e le rifaccio spesso ». Per Adrien, 14 anni, il ricordo dei corsi di cucina della nona classe – la prima del ciclo di orientamento (CO) a Ginevra – è ben presente e molto piacevole. Justine, 15 anni, parla anche delle tecniche apprese durante le lezioni, ad esempio come tagliare una cipolla o le verdure, ma l'aspetto nutrizionale – apporto energetico ecc. – resta sempre un po' in ombra. I momenti di condivisione e convivialità dei corsi di educazione nutrizionale, le nozioni di igiene alimentare, di dietetica e di consumo responsabile sono in genere molto apprezzati dagli allievi, il problema, dicono insegnanti e genitori, è che un solo periodo di insegnamento alla settimana per un anno – o due alla settimana in un semestre (opzione preferita di frequente per comodità) – è molto poco.

Insufficiente, in ogni caso, per far passare un messaggio culturale più ampio, nota Yvan Schneider, insegnante a Vevey e presidente di Slow Food Vaud. L'educazione nutrizionale

fa parte del campo « Corpo e movimento » del piano di studi romando (PER) del terzo ciclo (9a, 10a o 11a classe, gli anni del CO a Ginevra), con due obiettivi essenziali: « conoscere il proprio corpo, prendersene cura e comprenderne i bisogni fisiologici e nutrizionali », ma anche « preservare il proprio capitale di salute attraverso la scelta responsabile delle pratiche alimentari ». Questa disciplina non figura negli orari di lezione dei cicli 1 e 2, cioè nell'ambito detto dell'insegnamento primario. Per gli allievi più giovani è dunque lasciata alla buona volontà dei cantoni, degli istituti o degli insegnanti oppure a iniziative mirate durante feste o manifestazioni.

« Nelle prime classi del cantone di Vaud l'educazione al gusto è lasciata all'iniziativa dei professori, il 90% dei quali dice di non avere tempo, e il cantone non offre più formazioni specifiche in questo ambito ».

A poca distanza da lì – effetto del federalismo! – la situazione è completamente diversa. I piccoli vallesani sembrano avere molte più possibilità perché durante i primi otto anni di scuola seguono l'iniziazione al gusto legata al metodo Senso5.

« Quando abbiamo cominciato a riflettere sulla questione, all'inizio degli anni 2000, alla vigilia dell'elaborazione del nuovo PER, non esisteva alcuna raccomandazione ufficiale, niente era previsto nei programmi scolastici e mancavano gli strumenti per questo insegnamento » ricorda Anne-Claude Luisier, ricercatrice e ingegnere in scienze alimentari all'origine di Senso5.

« Ci siamo basati sulle raccomandazioni della FAO per sviluppare questo metodo, che mette il piacere e la sensorialità al centro dello sviluppo cognitivo ». Senso5 punta « sulla costruzione delle competenze nei bambini a partire dai quattro anni per portarli a diventare mangiatori sereni... ».

« Ma anche le classi del gusto avviate da Jacques Puisais in Francia ci hanno ispirato molto » aggiunge Anne-Claude Luisier. Fin dagli anni settanta questo biologo francese ha immaginato un sistema per fare dei giovani dei consumatori illuminati tramite attività pedagogiche semplici e ludiche. Puisais sarà il precursore della rete europea Sapere e ispirerà molte esperienze diverse, dalla Finlandia ai Paesi Bassi.



Nel frattempo vari studi hanno provato l'importanza di un simile insegnamento, in particolare per prevenire l'obesità. Il programma Senso5, adottato dal cantone del Vallese, ha sviluppato materiale didattico per gli insegnanti e ne è stata già realizzata una versione tedesca. Oggi sono oltre 400 i docenti che hanno seguito corsi di formazione, da Ginevra a Soletta, e il metodo sarà integrato dall'anno scolastico 2018 nelle scuole francofone del cantone di Friburgo. Eppure, benché abbia suscitato lodi unanimi (vedere riquadro) Senso5 fatica a diffondersi in tutto il paese.

Qua e là altre iniziative locali hanno cominciato a fare la loro comparsa: creazione di orti scolastici, visite del ciclo «La scuola alla fattoria», schede tecniche Nutrikids realizzate per gli insegnanti su mandato della Società svizzera di nutrizione con il sostegno di Nestlé. Un'altra possibilità: l'opzione «Cuisine Visée Métier» (OCOM), di tre anni, proposta agli allievi vodesi della scuola post obbligatoria. Responsabile cantonale di questa formazione, Yvan Schneider vuole «promuovere la creatività attraverso un percorso in cui si uniscono gusto, convivialità, consumo equilibrato, cultura ed estetica».

Senso5, un approccio multisensoriale

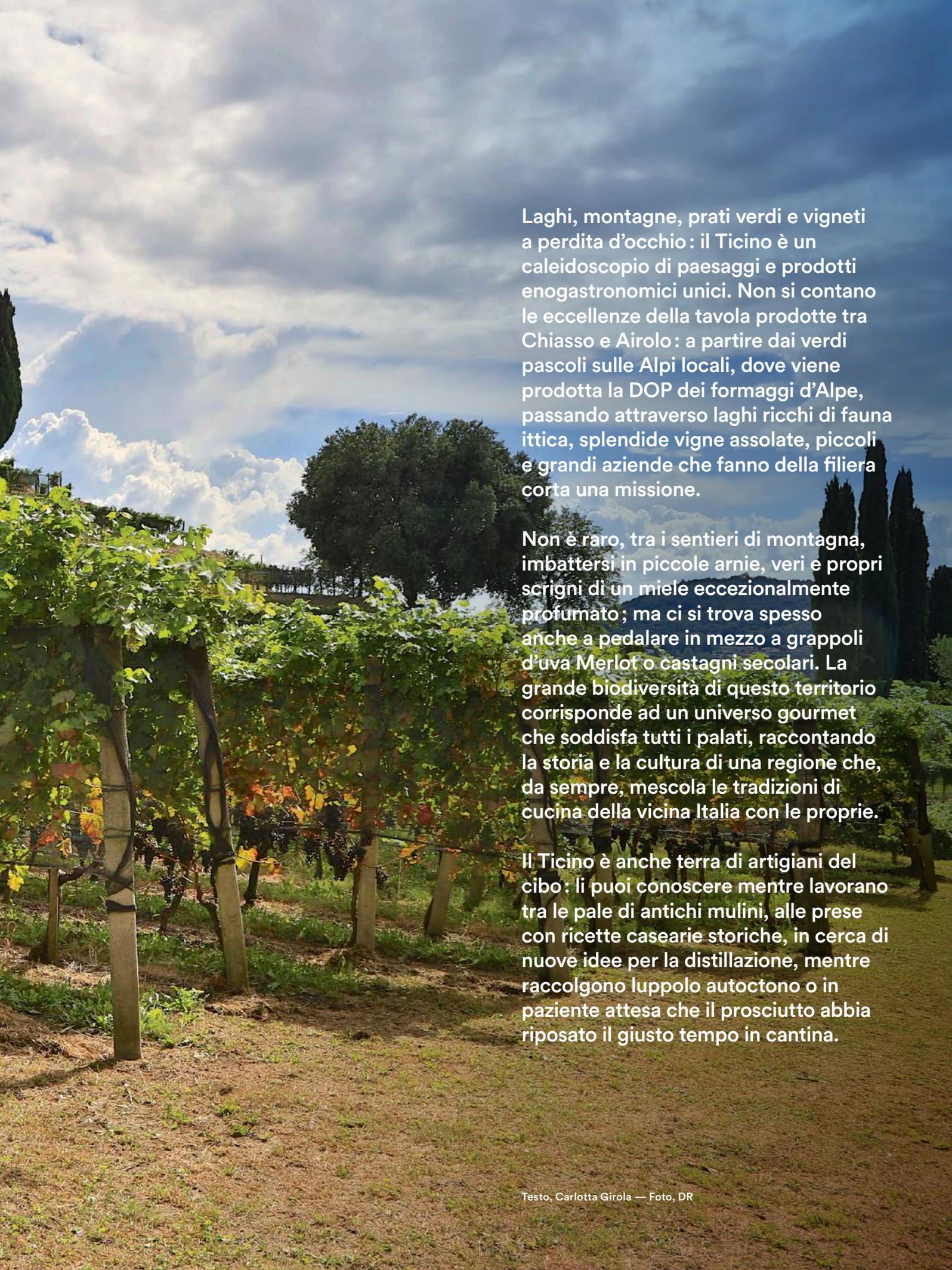
Lanciato a Sion nel 2004, il metodo Senso5 si basa sull'esperienza. Toccare, annusare, gustare, osservare e descrivere: in questo modo i bambini esplorano con i cinque sensi l'universo dell'alimentazione, nominano e memorizzano le proprie percezioni, si abituano a quello che prima li respingeva. Queste esperienze vengono poi integrate nei programmi scolastici attraverso una decina di lezioni all'anno. Per fare l'esempio di un corso di disegno: in queste lezioni si affronta la natura morta gustando e descrivendo una coppa piena di frutta prima di osservarla e dipingerla.

L'importanza di iniziare il più presto possibile un'educazione sensoriale all'alimentazione è oggi dimostrata. Dopo cinque anni si osservano risultati molto positivi sul tasso di obesità, il comportamento alimentare, la capacità di verbalizzare le sensazioni ecc. E questo ben oltre ciò che possono fare i messaggi tradizionali (del tipo «muovetevi di più» o «mangiate broccoli») la cui efficacia viene attualmente rimessa in discussione.

—
**VARI STUDI HANNO PROVATO L'IMPORTANZA
 DI UN SIMILE INSEGNAMENTO, IN
 PARTICOLARE PER PREVENIRE L'OBESITÀ**
 —



Le delizie del Ticino



Laghi, montagne, prati verdi e vigneti a perdita d'occhio: il Ticino è un caleidoscopio di paesaggi e prodotti enogastronomici unici. Non si contano le eccellenze della tavola prodotte tra Chiasso e Airolo: a partire dai verdi pascoli sulle Alpi locali, dove viene prodotta la DOP dei formaggi d'Alpe, passando attraverso laghi ricchi di fauna ittica, splendide vigne assolate, piccoli e grandi aziende che fanno della filiera corta una missione.

Non è raro, tra i sentieri di montagna, imbattersi in piccole arnie, veri e propri scrigni di un miele eccezionalmente profumato; ma ci si trova spesso anche a pedalare in mezzo a grappoli d'uva Merlot o castagni secolari. La grande biodiversità di questo territorio corrisponde ad un universo gourmet che soddisfa tutti i palati, raccontando la storia e la cultura di una regione che, da sempre, mescola le tradizioni di cucina della vicina Italia con le proprie.

Il Ticino è anche terra di artigiani del cibo: li puoi conoscere mentre lavorano tra le pale di antichi mulini, alle prese con ricette casaree storiche, in cerca di nuove idee per la distillazione, mentre raccolgono luppolo autoctono o in paziente attesa che il prosciutto abbia riposato il giusto tempo in cantina.



Prosciutto crudo Piora

Un capolavoro nostrano dal sapore dolce e delicato affinato all'aria alpina in un ambiente incontaminato nel Nord del Ticino, che regala a questo prosciutto crudo la sua eccezionalità ed unicità. « Il suo segreto sono le materie prime, la lavorazione artigianale e l'affinamento a 2000 metri d'altitudine nelle cantine dell'Alpe Piora in Leventina, dove i profumi dell'aria pura gli donano il suo aroma unico e prelibato » svela Gianni, responsabile della produzione e stagionatura di Rapelli. Il processo che porta dalla selezione della coscia di maiale alle fette di prosciutto è lungo e ricco di passaggi. Solo

16 mesi dopo la prima lavorazione da parte delle sapienti mani dei Mastri salumieri e i ripetuti massaggi manuali con sale marino, il prodotto sarà pronto per essere gustato con i suoi aromi e la sua inconfondibile morbidezza.

Un Fior di Viognier

Eclettico anche quando si tratta di vini, in Ticino oltre al Merlot, c'è molto di più! Come ci racconta Ettore Biraghi, enologo della Tenuta Agricola Luigina di Stabio « conosciuto soprattutto per il suo vigneto principe, il Ticino ha dimostrato in questi anni di essere anche una terra di grandi vini bianchi: sono molte le cantine che hanno ottenuto ottimi risultati con lo Chardonnay, per esempio. Noi abbiamo voluto osare con il Viognier, un vitigno che somiglia allo Chardonnay a livello di struttura, ma che arricchisce il vino con note aromatiche eleganti e particolari. E' nato così Mille Petali, un Viognier in purezza da uve del Mendrisiotto. » Questo piccolo gio-



iello enologico locale, con una produzione limitata di circa 1300 bottiglie, è il frutto della passione che contraddistingue tutte le etichette della Tenuta Agricola Luigina, splendida cantina immersa nel verde delle vigne del Mendrisiotto.

Zincarlin della Valle di Muggio



Tra i formaggi storici e più ricercati, viene ancora lavorato con metodo antico per garantire i sapori di un tempo. È il primo presidio svizzero dell'associazione Slow Food. « Senza il sostegno di Slow Food non sarebbe mai partito il

progetto di rilancio », dice Luca Cavadini promotore del Presidio Prodotto con il latte vaccino a crudo. La lavorazione è simile a quella dei più famosi formaggini a pasta acida con l'aggiunta di pepe macinato grossolanamente. Per rispettare il disciplinare la maturazione avviene per due mesi in cantine, con caratteristiche specifiche, a ridosso del massiccio del Monte Generoso. Durante la stagionatura è lavorato con vino bianco secondo un metodo antico. In questo periodo, lo Zincarlin si trasforma: si forma una pelle di colore giallo-rossiccia, la pasta si fa morbida e pastosa, le note olfattive e organolettiche si arricchiscono in complessità e persistenza. È un formaggio speciale perché ricco di pepe, quindi dal gusto piccante con una forma alquanto sorprendente a cupola.

Aceto balsamico

Gli inverni sono rigidi e le estati sono torride nei sottotetti dell'acetaia Delea di Losone: il microclima più adatto per la maturazione dei migliori aceti balsamici ticinesi prodotti a partire dal mosto cotto di uva americana. Nell'acetaia, posta sopra la grande esposizione di vini, l'aria è intrisa dell'aroma del nettare aspro e dei diversi tipi di legno di cui sono composte le vecchie botti: rovere, castagno, frassino, ciliegio, robinia, gelso, ginepro. Al loro interno, una volta iniziato l'affinamento, cominciano a lavorare i batteri acetici, che mano a mano ossidano l'etanolo, prodotto in piccole quantità nel Balsamico, per mezzo dell'ossigeno. Qui, dal 1996, nel silenzio, avviene il rito magico e antico della produzione del balsamico. Basti pensare che da cento litri di mosto cotto di uva americana si ottengono solo quaranta litri di mosto concentrato. Dal balsamico più giovane di 3 anni d'invecchiamento sino all'adulto di 6, dal vecchio di 10 sino all'extra vecchio di 15 anni, la famiglia Delea ha scelto un approccio tradizionale e naturale.



Salame dei Castelli di Bellinzona

È una prelibatezza nostrana lavorata artigianalmente che deve il suo sapore alla stagionatura nella fresca e temperata cantina del Castello di Montebello, dove fin dal Medioevo venivano conservati i generi alimentari. «Verifichiamo costantemente di persona che la stagionatura sia perfetta, fino a quando questa specialità è pronta a lasciare la cantina. È infatti solo con il lento processo di maturazione che questo salame lavorato artigianalmente, sviluppa il suo squisito sapore dolce, delicatamente aromatico e dalle note di vino rosso, aglio e pepe» racconta Duilio, responsabile del processo di stagionatura di Rapelli. Per gli appassionati dell'enogastronomia locale, su prenotazione, tra le mura del Castello di Montebello, è possibile riscoprire le tradizioni della salumeria nostrana e lavorare con le proprie mani il rinomato Salame dei Castelli di Bellinzona tramite l'originale offerta turistica dei Mastri Salumieri di Rapelli.



Birre artigianali

Forte di una spiccata tradizione enogastronomica, il Ticino non poteva essere da meno anche sul fronte della birra artigianale. Negli ultimi anni si conta una riscoperta dei piccoli birrifici artigianali sparsi per la regione. Piccoli sì, ma con una produzione di ottima qualità. Ne è un esempio l'Officina della Birra di Bioggio, nel Luganese, che, dal 1999, presta grande attenzione all'utilizzo di ingredienti a km 0, per creare un prodotto fortemente legato alla cultura del luogo. Tra le sue 12 etichette, una su tutte testimonia la stretta connessione con il territorio: l'Oroincenso, birra dal colore ramato e dal gusto intenso, in cui spiccano le note decise del malto e del miele di castagno, ovviamente ticinese. Capace di soddisfare ogni palato e regalare un'esperienza rinfrescante da vivere con tutti i sensi: ammiratene le sfumature dorate, lasciatevi inebriare dall'intensità dei suoi profumi e infine assaporate i suoi aromi... scoprirete un nuovo mondo da cui rimarrete affascinati.



Pesce persico

Nei paesi che si affacciano sul meraviglioso Lago Ceresio, pescare è vivere appieno la natura con emozioni uniche. Il pesce persico è la specie ittica maggiormente pescata nel lago Ceresio sia dai pescatori dilettanti che da quelli che utilizzano le reti. «Il lago ne è molto abbondante e rende felici e soddisfatti non solo i pescatori, ma anche coloro che ne approfittano godendo del gusto nei vari piatti tipici. In questi ultimi, infatti, il persico è l'ingrediente principale come nel caso dei filetti di pesce persico alle mandorle dorate nel burro, oppure il classico risotto allo zafferano con pesce persico, oppure i filetti di persico burro e salvia. Nei menu di grotti, osterie e ristoranti del luganese



il persico è all'ordine del giorno, così come al mercato cittadino, al di fuori dei mesi di aprile e maggio, quando ne viene protetto il periodo di riproduzione» come ci racconta Urs Luechinger, Presidente della Federazione Ticinese per l'acquicoltura e la pesca.

Formaggio d'alpe Vegorness DOP

Nel caseificio dell'ultimo villaggio della Val Verzasca, un'azienda agricola a conduzione familiare trasforma in gustosi formaggi il latte prodotto dalle sue 25 bovine di razza bruna, tutte rigorosamente con le corna.



«Da una decina d'anni affianco mio padre Siro nell'azienda a Sonogno e nell'Alpe Vegorness, da lui caricata da oltre 50 anni, per la precisione quella a venire sarà per lui la 55ma stagione», ci racconta Dafne del caseificio Gianettoni. «A

primavera inoltrata ci trasferiamo sui pascoli del monte Cabione, dove le mucche pascolano liberamente giorno e notte tra i 1000 e i 1200 metri di quota alimentandosi di erba fresca dei prati di montagna. Verso la metà di giugno carichiamo l'Alpe Vegorness, che si spinge fino a 2400 metri di quota dove produciamo il formaggio d'alpe VEGORNESS DOP, un formaggio a pasta semi-dura, di solo latte crudo vaccino». L'alpe è raggiungibile unicamente a piedi: uomini e animali devono dare prova di particolare tenacia perché i pendii sono particolarmente impervi e l'erba cresce con fatica in mezzo ai numerosi sassi.



Il Gin del monte Bisbino

Un prodotto bio, ticinese al 100%, nato alle pendici del monte che sovrasta la valle di Muggio, testimonianza di un'amicizia trasformatasi in successo. Il Gin Bisbino è intimamente legato alla montagna da cui prende il nome, il Monte Bisbino. Boschi e sentieri dove Martino Mombelli – alchimista e produttore del gruppo – ne ha concepito la ricetta e dove con lui Giona Meyer, Rupen Nacaroglu e Damiano Merzari si sono trovati per confrontarsi e sviluppare un sogno comune: creare il primo Gin ticinese. Tutta la filiera, dalla distillatura, condotta presso la distilleria Jelmini di Mendrisio, sino alla distribuzione, coinvolge personalità del territorio. Ma quali sono gli ingredienti del primo gin ticinese? «Siamo spiacenti,

gli ingredienti non li diciamo a nessuno». Nessuno di loro svela la ricetta di questo gin morbido e dal sentore agrumato, è tutto top secret... solo tre ingredienti, oltre al ginepro, sono stati svelati: coriandolo, verbena e melissa sapientemente miscelati. Uniti a passione, entusiasmo ed amore.

Gazosa, la bibita tradizionale

Al limone, mandarino o lampone, la gazosa Coldesina è ormai un bibita cult. Tra le ragioni dell'intramontabile successo, iniziato nel 1885, oltre al gusto c'è sicuramente anche il look, quella bottiglietta di vetro che tanto piace. «Il segreto sta nella tradizione e riscoperta di antichi sapori, inoltre il prodotto si distingue nel formato e nella presentazione con la bottiglia in vetro a rendere con chiusura a tappo meccanico», secondo Franco Carugati che a Bellinzona porta avanti la tradizione da 4 generazioni producendo la Gazosa Coldesina. Da qui la ricerca di un prodotto artigianale, tipico. Un qualcosa che, magari, sia anche legato ai ricordi, preferibilmente d'infanzia, come ad esempio le vacanze trascorse in Ticino. «Rivedo ancora le bottiglie esposte al sole per la fermentazione, usanza molto diffusa in passato nelle famiglie locali. Sembravano *piccole bombe* sempre sul punto d'esplosione» – aggiunge Carugati – «molto probabilmente, la gazosa, oltre a far passare la sete, emoziona». Ottima con salame e formaggini, ancora oggi si mescola a un buon vino rosso nella versione «mez e mez».





Per scoprire i vini ticinesi bisogna sentirsi a casa

Testo, Carlotta Girola — Foto, DR

250 etichette, 45 aziende, un luogo unico. Immersa nella natura del Parco delle Gole della Breggia, all'interno di un antico mulino che racconta un pezzo di storia locale, la Casa del vino Ticino a Morbio Inferiore è il cuore pulsante del mondo vitivinicolo ticinese. Un piccolo angolo di paradiso per gli amanti del buon vino e per tutti quelli che, incuriositi dai grandi traguardi raggiunti

turisti, ma anche agli stessi ticinesi: per conoscere il territorio, infatti, si passa anche attraverso i suoi prodotti. I grandi vini del Ticino, in particolare.

Le mille facce del... Merlot

Nel 2006 ha festeggiato i suoi primi, splendidi 100 anni. Eppure ha ancora l'aria giovane e fresca di chi sa reinventarsi di continuo, di chi si rimette in gioco ad ogni stagione, di chi è diventato più saggio e maturo e guarda al futuro con spirito sempre nuovo.

cato del Merlot ticinese ha fatto passi da gigante e oggi i premi internazionali non si contano nemmeno più. Forse è per questo che nell'80% circa dei terreni ticinesi vitati si coltivano uve merlot. Il clima soleggiato e mediterraneo della zona del Sottoceneri, unito a terreni di argilla e calcare, regalano vini molto diversi da quelli del Sopraceneri, che sono invece morenico-fluvio-glaciali e con un clima decisamente più alpino. La regione del Ticino ha saputo declinare le uve Merlot in tante sfumature e sapori differenti:

IL TICINO HA SAPUTO DECLINARE LE UVE MERLOT IN TANTE SFUMATURE E SAPORI DIFFERENTI.

dai vini ticinesi in questi ultimi anni, vogliono scoprirne segreti e infinite sfumature. Tra eventi speciali, serate culturali, degustazioni, verticali, cene e incontri, qui si racconta al pubblico la storia dei tanti net-tari del territorio che oggi compongono un puzzle variegato, fatto di storie, profumi e sapori d'eccellenza. La ricetta della Casa del vino Ticino è semplice, ma irripetibile: un luogo storico, una carta dei vini che per la prima volta raccoglie i grandi numeri del Ticino vinicolo, consigli per abbinare buon cibo (rigorosamente locale) a vini di casa. Insomma, un concetto semplice e allo stesso tempo capace di regalare emozioni ai

Il Merlot in canton Ticino non è semplice uva: dopo oltre un secolo di storia, infatti, si può tranquillamente definire il principe dei vitigni locali. Vera e propria bandiera del Ticino vitivinicolo, a partire dagli anni '70 il Merlot ha conosciuto un'incredibile esplosione sia in senso quantitativo sia qualitativo. Se oggi le aziende vitivinicole cercano di diversificare l'offerta e di proporre anche vini prodotti con diversi vitigni, il vitigno internazionale del Merlot ha trovato negli assolati pendii del Ticino, alcuni terroir che ne hanno saputo valorizzare il grande potenziale. Trasformando l'uva in nettari molto apprezzati a livello locale, e non solo, il mer-

pioniere del Merlot vinificato in bianco, che oggi è diventato un altro marchio di fabbrica del nostro territorio, il Ticino con la fantasia e l'estro dei suoi produttori ha portato ad avere vini rosati ma anche diverse grappe e vini dolci nei quali il protagonista è sempre il vitigno bordolese.



Formaggi Svizzera. Da dolce a molto saporito.

Si lasci guidare dal suo
buon gusto. Gustate il
vostro formaggio preferito.



Svizzera. Naturalmente.

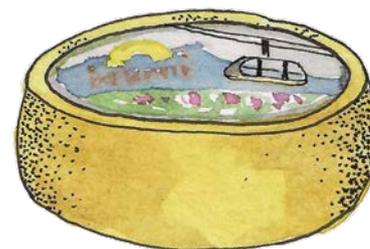
Il nostro Formaggio Svizzero.
www.formaggiosvizzero.ch



La felicità è nel formaggio

Da quello più fresco a quello più stagionato, i sapori dei formaggi dei nostri cantoni sono infiniti. Ricchi di proteine, calcio e vitamine, contribuiscono a un'alimentazione sana.

Testo, Annick Monod — Illustrazione, Dora Formica



Nessun giorno è quello sbagliato per assaggiare uno dei nostri formaggi! Dall'Aaren-Käse allo Züri-Taler, secondo Switzerland Cheese Marketing, l'organismo promozionale del settore, la Svizzera ne produce 600 tipi diversi. Durante un aperitivo o come dessert, sotto forma di fonduta, in un gratin o «nature», gli elvetici ne mangiano 21 chili all'anno.

Ricco di proteine, il formaggio offre un'alternativa alla carne, al pesce e alle uova. Contrariamente a questi ultimi non contiene ferro, ma in compenso è un'eccellente fonte di calcio, il materiale di cui sono fatte le nostre ossa e i nostri denti: una porzione di 30 g di formaggio a pasta dura o semi-dura può contenerne quanto 60 g di formaggio a pasta molle o 150-200 g di un cottage cheese.

La natura fa le cose bene: il formaggio contiene vitamina D, che facilita l'assimilazione del calcio. «La vitamina D è liposolubile, ovvero è contenuta nella materia grassa», sottolinea Murielle Gander, dietista e coordinatrice di Fourchette verte Friburgo. «È un errore dunque scegliere sempre prodotti scremati».

Il formaggio è ricco anche di vitamina A e vitamina B, tra cui la famosa B12, presente solo in alimenti di origine animale, precisa la dietista Michelle Bur, coordinatrice di

Fourchette verte Soletta. «Un apporto prezioso in un regime vegetariano o a ridotta quantità di carne».

Il «buon» grasso viene dall'erba

Troppo ricco, allora, il formaggio? Non necessariamente. Il sérac per esempio supera raramente il 5% di materia grassa, pur restando molto nutriente. Si possono poi privilegiare i grassi «buoni» scegliendo formaggi d'alpeggio, come l'Etivaz DOP, invece

—
**IL FORMAGGIO È
UNA DELLE FONTI
PIÙ «SOSTENIBILI»
DI PROTEINE:
MIGLIORE ANCHE
DEL TOFU!**
—

di quelli industriali. Più le mucche si nutrono di erba e di fieno (e non di prodotti insilati, mais o soia), infatti, più sarà buono per la salute il loro latte perché conterrà in proporzione più acidi grassi mono e polinsaturi tra cui i ben noti omega 3 e omega 6.

Niente lattosio nei formaggi a pasta dura

Per quanto riguarda poi i problemi di intolleranza al lattosio, i più golosi non devono disperare. «I formaggi a pasta dura o extra dura, come l'Emmentaler DOP o lo Sbrinz DOP, sono naturalmente privi di lattosio e molto adatti agli intolleranti», dice Monique Mura Knüsel, dietista e coordinatrice di Fourchette verte Zugo e Uri. E i formaggi freschi, come la mozzarella, si possono trovare anche in versione senza lattosio. Gli allergici alle proteine del latte sono più sfortunati: purtroppo non possono gustare nessun formaggio.

Frutto di una tradizione secolare – il Gruyère risale almeno alla fine del XVI secolo – il formaggio è anche un alimento «sostenibile». Considerando quantità equivalenti, il suo bilancio ecologico (emissioni di CO2, energia consumata, risorse utilizzate, rifiuti) è tre volte migliore di quello delle uova locali e quattro volte migliore di quello della carne svizzera. Il suo impatto è anche leggermente inferiore a quello del tofu. Le malelingue dicono che è soprattutto più saporito...

www.fourchetteverte.ch



* L'origine

* Le persone con
il proprio mestiere
artigianale



* Il marchio di qualità



dop – igp

La vittoria della qualità

Testo, Knut Schwander—Foto, DR

Quella che sto per raccontarvi è una storia di successo. Il successo delle denominazioni d'origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP). Sono nomi un po' severi, certo, ma che rinviano a progetti appassionanti, gustosi e soprattutto redditizi: dal 1997 ad oggi sono 37 i prodotti tipici svizzeri che in questo modo sono stati salvati dalla sparizione.

Proteggendo il nome di ogni prodotto, delimitando una zona di produzione, fissando regole di fabbricazione e di elaborazione, l'apprezzamento in queste specialità è aumentato. Così il Saucisson vaudois IGP e la

Saucisse aux choux vaudoise IGP hanno praticamente raddoppiato le vendite una volta ottenuto il marchio. Il formaggio Tête de Moine, protetto dal marchio DOP, è riuscito a eliminare qualsiasi imitazione, o quasi. E per quanto riguarda il Formaggio d'Alpe Ticinese DOP, ha trovato sbocchi insperati nella grande distribuzione.

Tutti questi prodotti, tutelati dallo stato, ispirano fiducia. E questo dà loro un accesso privilegiato al settore di alta gamma. Un vero successo sotto il profilo della qualità e dell'autenticità.

L'Eau-de-vie de poire du Valais AOP rinasce grazie ai cocktail



Julien Morand

Pronipote del fondatore della ditta Morand a Martigny.



« È stato il mio bisnonno Louis a fondare l'azienda nel 1889, a Martigny-Croix », racconta Julien Morand. Inizialmente « produceva soprattutto distillati a base di uva e piante, assenzio e genepì, ma anche sciroppi e limonata ». Il pronipote, Julien Morand, che come terzo nome si chiama William, è oggi uno degli amministratori di questa impresa a conduzione familiare più che centenaria. Una delle ultime a produrre ancora l'Eau-de-vie de poire du Valais AOP, un'acquavite dalle notevoli qualità aromatiche, intensa e soave, potente e fruttata.

La ditta Morand ha contribuito molto a farla conoscere a livello nazionale e internazionale, in particolare creando il marchio « Williamine », diventato oggi un imprescindibile punto di riferimento. Perché Williamine? Il nome rinvia alla varietà di

pere che ne costituisce l'unico ingrediente. « Un tempo nei frutteti si coltivavano moltissimi tipi diversi di pere. L'acquavite DOP può essere dunque preparata a partire anche da altre varietà. Ma da quarant'anni a questa parte ci si è resi conto che le pere William presentano le qualità aromatiche ideali ».

Purtroppo l'Eau-de-vie de poire du Valais AOP ha subito e subisce i contraccolpi delle mutate abitudini di consumo e la concorrenza di prodotti importati e sostenuti da ampie campagne di marketing. « Noi non disponiamo degli stessi mezzi, e in Svizzera i costi di produzione sono alti », osserva con tristezza Julien Morand. La produzione, in continua crescita fino agli anni novanta, è crollata nel periodo successivo: « siamo arrivati a produrre cinque volte di meno! », e Morand resta una delle ultime distillerie a portare questa specialità sul mercato.

Il declino quantitativo non è completamente estraneo al fatto che questo prodotto, ad alto valore aggiunto, che fa parte del patrimonio elvetico, nel 2001 ha ottenuto il marchio DOC nel 2001 (DOP dal 2013) perché ciò implica che si utilizzino solo frutti vallesani distillati nel Vallese. Questo d'altro canto è un buon argomento per proporlo: i barman che lo utilizzano per i loro cocktail al delizioso profumo di pere lo sanno bene. Sì, l'Eau-de-vie de poire du Valais AOP è unica!

Jambon cru du Valais IGP: una tradizione ancestrale

Steve Crettaz

Ai posti di comando dell'omonima macelleria a Ayent (VS).



Gustoso, morbido e poco salato, il prosciutto crudo del Vallese a marchio IGP è una specialità tipica che non si può non amare: «fin da quando gli esseri umani hanno cercato dei modi per conservare gli alimenti, la carne è stata fatta essiccare», spiega Steve Crettaz, padrone della macelleria Crettaz a Ayent.

In tre, il proprietario e due impiegati, producono secondo le regole dell'arte, varie specialità regionali, tra cui cinque tonnellate di Jambon cru du Valais IGP all'anno. Un lavoro artigianale che riproduce gesti antichi e autentici pur rispettando le regole di igiene e di qualità imposte oggi: un tempo la carne veniva fatta essiccare nei granai, e solo in inverno per evitare le mosche, mentre la produzione oggi può andare avanti tutto l'anno. La carne viene collocata in locali chiusi, climatizzati

e aerati per assicurare procedure ottimali di maturazione della salatura.

Questo savoir-faire Steve Crettaz l'ha ereditato dal padre che a sua volta lo aveva imparato dal proprio. L'impresa infatti è stata fondata dal nonno di Steve, Joseph Crettaz, nel 1948. Anche oggi la salatura dei girelli viene fatta a mano: «si procede in base alla sensibilità, a seconda della qualità di ogni pezzo. Poi li si lascia essiccare in maniera individuale», afferma Steve. È questo a fare la differenza tra procedure artigianali e produzione industriale. «Noi lasciamo seccare la carne per sei-sette mesi, mentre la maggior parte dei grandi produttori segue lo standard di quattro-cinque mesi», precisa Crettaz, fiero del proprio modo di lavorare che tiene anche conto delle esigenze dei singoli clienti: «alcuni preferiscono una carne più asciutta, altri più morbida. Noi seguiamo

ogni pezzo singolarmente».

Anche il condimento è fondamentale. Ogni produttore ha il proprio mix di spezie. «La nostra ricetta è stata trasmessa di generazione in generazione. Fu la suocera di mio nonno a elaborarla per prima e da allora non è praticamente cambiata». I tagli di carne sono obbligatoriamente svizzeri - come richiesto dal marchio IGP, un'indicazione geografica protetta che assicura inoltre che il prosciutto venga in seguito preparato e fatto essiccare nel Vallese. Da lì viene poi esportato in ogni cantone svizzero, per il piacere di tutti coloro che si riuniscono per un buon aperitivo, un pranzo o una cena a base di raclette. Preferibilmente Raclette du Valais AOP!

Non ci scegliete
per il nostro menu.

Non ancora.



In volo verso 36 destinazioni
direttamente da Ginevra.

Le Vacherin Mont-d'Or AOP: cremoso e stagionale

Patrick Hauser

Uno dei dodici produttori di Vacherin Mont-d'Or.



Tutto si svolge nel quadro della Vallée de Joux, una valle di incantevole bellezza. Tra le cime degli abeti e le acque scintillanti del lago dai riflessi metallici. Patrick Hauser è uno dei dodici produttori di Vacherin Mont-d'Or AOP. Questo casaro dallo sguardo acuto e dal tono di voce tranquillo, Campione svizzero 2012, ci racconta un pezzo della sua storia familiare strettamente legata a questo formaggio stagionale, cremoso e profumato.

« Mio padre ha sempre prodotto del vacherin ». Come del resto Patrick Hauser, che ha seguito le sue orme. Insieme vedranno la produzione crescere notevolmente: all'inizio degli anni novanta passa da 30 a 130 tonnellate all'anno! Ma solo in inverno: « il Vacherin Mont-d'Or AOP arriva sui banchi il 15 settembre e scompare di nuovo il 30

aprile », ricorda. Una stagionalità dovuta ai mezzi di conservazione antichi ancora utilizzati: « durante l'estate i formaggi a pasta dura e che contengono meno acqua resistono meglio al calore rispetto a un formaggio come il vacherin », che d'inverno però ricompare puntualmente e riprende il suo posto tra i più amati dai consumatori.

La leggenda attribuisce la ricetta di questo formaggio a un soldato dell'esercito di Bourbaki che si sarebbe fermato dalle parti Charbonnières nel 1871. Altre fonti lo fanno risalire a epoche più antiche. Ma che importa! L'essenziale è il risultato: un formaggio straordinariamente cremoso dal leggero e caratteristico aroma di legno. « Chi afferma che era migliore quando lo si faceva con il latte crudo dimentica che i risultati erano molto più irregolari! », dice Patrick Hauser. Impostosi in Svizzera dopo

il 2003, il latte « termizzato » - riscaldato fino a 58° - non influisce affatto negativamente sugli aromi: « la prova è che ci sono differenze notevoli tra un produttore e l'altro. Il risultato dipende soprattutto dal tipo di pascoli, dalla lunghezza della stagionatura e dal luogo in cui viene effettuata ». Il gusto del vacherin varia anche a seconda della grandezza delle forme: da 400 o 600 grammi, 1 chilo o 3 chili. Più la forma è piccola, più la pasta è in contatto con la fascia di corteccia interna di abete rosso (obbligatoriamente svizzero!) che lo circonda. Indipendentemente dalla sua grandezza, il Vacherin Mont-d'Or AOP si gusta di solito freddo, oppure passato al forno con l'aggiunta di un po' di vino bianco e a volte una punta di aglio. In ogni caso, quando lo si porta in tavola è sempre una festa!

Una selezione di Manuella Magnin

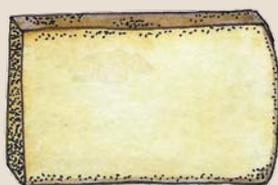
Illustrazione, Dora Formica

Carosello di formaggi svizzeri

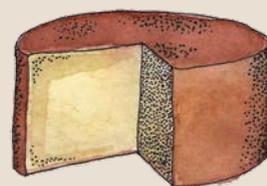
(da assaggiare una volta nella vita)



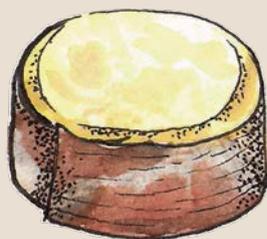
THURGAUER BLAU



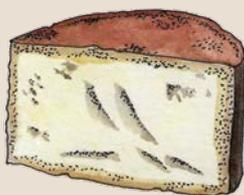
RITTERKÄSE CULINARIUM HINWIL



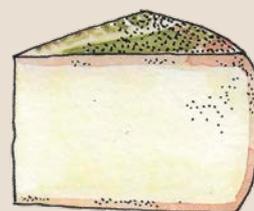
MIUDÀ AUS SEELISBERG



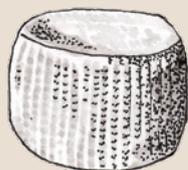
HÖLZIGE GEISS AUS LICHTENSTEIG



SPAHN AUS BUCHEGG



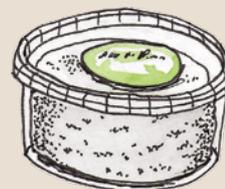
APPENZELLER BIO WÜRZIG



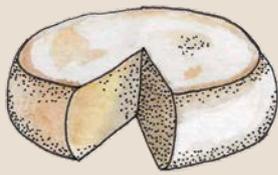
ZIEGEN-MASCARPIN
AUS MALOJA



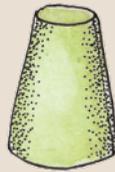
VIEUX VACHERIN DE MARSENS



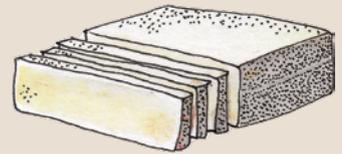
SÉRAC DE BREBIS BIO
DE MARTIGNY



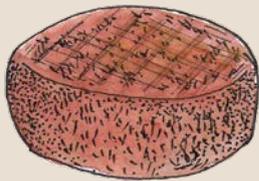
EINSIEDLER BERGMUTSCHLI



GLARNER SCHABZIGER



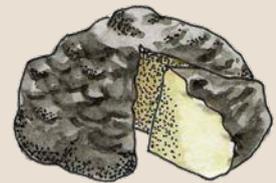
SCHAFFHAUSER FLAMMEBRATKÄSE



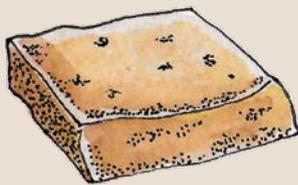
AARGAUER BIERDECKEL



BRUNNI-CHÄSLI AUS ENGELBERG



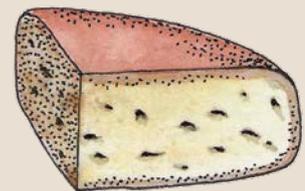
BERNER BLAUES HIRNI



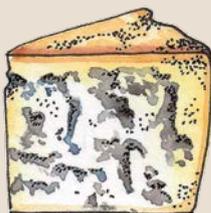
K-RÉ DE ROUGEMONT



BASLER TOMMLI



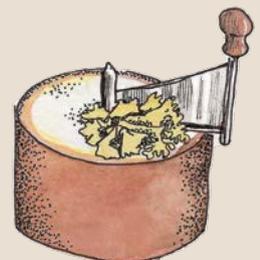
BERG SCHAFKÄSE
NIEDERRICKENBACH



BLEUCHÂTEL
DES PONTS-DE-MARTEL



CHÈVRE FRAIS DE CARTIGNY



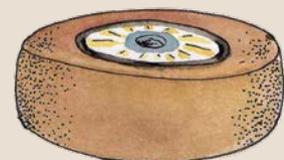
TÊTE DE MOINE DE BELLELAY



ZINCARLIN DELLA VALLE DI MUGGIO



SBRINZ AUS GREPPEN



ZUGER BERGKÄSE

Saporiti formaggi della Romandia

Pays romand - Pays gourmand raccoglie dal 2005 i marchi regionali che promuovono i prodotti tipici dei sei cantoni romandi e del Giura bernese. In molti casi si tratta di formaggi, preparati con amore da casari di grande talento. Ve ne proponiamo una selezione, emblematica della passione di questi artigiani che lavorano tutto l'anno per offrirvi un'esperienza di gusto straordinaria e per trasmettere tramite le loro specialità tutte le peculiarità regionali. Alcuni vi invitano addirittura ad assistere alla preparazione di queste delizie. Una bella occasione per stringere contatti personali.

Testo, Manuella Magnin — Foto, DR



Il Bleuchâtel di Les Ponts-de-Martel

Un Bleu svizzero al 100%

Di gusto meno intenso del Roquefort, e più cremoso, il Bleuchâtel o Bleu svizzero, creato una ventina d'anni fa da Didier Germain a Les Ponts-de-Martel, è una vera golosità! Ideale in un'insalata o per dare corpo a una salsa, oppure semplicemente perfetto su un vassoio di formaggi misti. Ogni anno in tutta la Svizzera e nel mondo – perfino in Russia! – se ne vendono circa 15.000 pezzi.

«Ho inventato questo formaggio per introdurre una nota nuova nel mio assortimento e per arricchire la formazione dei miei apprendisti» dice Didier Germain. All'inizio è stato necessario mettere a punto la ricetta, a base di buon latte della regione con l'aggiunta di penicillium roqueforti, e poi trovare il modo migliore per portare l'ossigeno all'interno delle forme affinché la muffa si sviluppasse in maniera omogenea. «In un primo momento ho utilizzato dei ferri da maglia» ricorda divertito Didier. In seguito è

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

regio•
garantie

Suisse, Naturelement.

paysgourmand.ch

stato Pascal Bettex, artigiano del villaggio, a mettere a punto una macchina per fare i buchi necessari.

Il caseificio Les Martel accoglie con piacere i visitatori, che sono invitati ad assistere alla fabbricazione del Gruyère DOP e del Bleuchâtel. Attraverso un vetro è possibile osservare gli addetti al lavoro e ogni visitatore può scoprire l'esposizione in base ai suoi interessi e al suo ritmo. I pannelli didattici sono completati da una serie di diapositive e da un video. Per i più golosi è prevista una degustazione ed è possibile fare acquisti nell'annesso negozio.

Fromagerie Les Martel
Major-Benoît 25
Les Ponts-de-Martel
Didier Germain
032 937 1666
www.fromagerie-les-martel.ch



regio•garantie

Il Roc-Montès di Le Noirmont



Un Tête de Moine in miniatura e molto cremoso

Ha un cuore tenero e cremoso: è il Roc-Montès, il fratellino del Tête de Moine DOP, fabbricato da Christian Kälin, casaro di Le Noirmont. «È stato mio fratello a inventarlo 18 anni fa. Ha avuto l'idea di usare le forme destinate al Tête de Moine per creare un formaggio più piccolo, di circa 400 g, dalla crosta lavata e affinato per 4-6 settimane, a cui viene aggiunta anche un po' di panna. Oggi ne produciamo circa 600 forme al mese».

Questa specialità viene distribuita nel Giura, nel Giura bernese e a La Chaux-de-Fonds da Fromajoie. Il suo nome richiama la località di Roc-Montès a Le Noirmont, dove si trova la clinica di riabilitazione cardio-vascolare.

Nel 2016 Christian Kälin ha ceduto l'impresa familiare a MIBA, una società fondata da un gruppo di produttori di latte, ma continua a lavorare nell'azienda come responsabile

della produzione. A Le Noirmont è in costruzione un nuovo caseificio che dal 2019 accoglierà anche i visitatori – come dice il suo gestore, Jean-Philippe Brahier, «l'idea è quella di valorizzare il lavoro dei produttori, la trasformazione del latte in formaggio, permettendo di visitare i locali di produzione, di salatura e di stagionatura».

Fromagerie des Franches-Montagnes
Rue de l'Avenir
Noirmont
Jean-Philippe Brahier
079 286 53 10



regio•garantie

Il formaggio di capra di Cartigny



«Abbiamo imparato tutto dall'esperienza»

Nel cantone di Ginevra i formaggi di capra freschi o a pasta semidura di Cartigny sono una specialità regionale molto apprezzata dai buongustai. Li si trova naturalmente a La Chèvrerie du Champ Courbe, ma anche sui banchi di vari mercati.

Durante l'alta stagione, da aprile a giugno, quando le capre di razza alpina danno più latte, Georgette Gribi e suo fratello, con l'aiuto di un impiegato a tempo parziale, producono un centinaio di formaggi al giorno.

Tutto è iniziato quasi per gioco. «Volevamo avere qualche capra per tenere in ordine il giardino e abbiamo cominciato a produrre formaggio per noi. All'inizio abbiamo letto molto in proposito e fatto vari esperimenti. Quando ci siamo accorti che la domanda era tanta, abbiamo via via aumentato la produzione» racconta Georgette Gribi, di professione teologa.

Georgette Gribi ama aggiungere erbe e spezie ai suoi formaggi, e ora che padroneggiano bene il processo di produzione lei e il fratello hanno deciso di lanciare una raclette di formaggio di capra. La nuova cantina permetterà presto di affinarla.

La chèvrerie du Champ Courbe
6, rue du Temple
Cartigny
Georgette Gribi
022 756 01 62
www.chevrerie.ch



regio•garantie



Le raclette du Valais AOP

Un autentico alpeggio vallesano

La Val d'Illeiez allo stato puro! La Ferme à Gaby a Champoussin offre al visitatore di passaggio tutto ciò che può desiderare quando immagina i begli alpeggi vallesani e i loro meravigliosi prodotti. È qui che, dal 20 maggio fino alla fine di settembre, si fabbricano quasi 15 tonnellate di Raclette DOP. Blaise Perrin trasforma 150.000 litri di latte in gustose forme di formaggio: « facciamo stagionare le forme per almeno tre mesi, poi la nostra raclette viene commercializzata nei supermercati attraverso un distributore, o venduta direttamente ».

La Ferme à Gaby accoglie durante l'estate una cinquantina di capre e produce una grande varietà di formaggi freschi, a pasta semidura e tome che fanno la delizia degli appassionati di prodotti caprini. La Ferme à Gaby è anche un museo dove vengono presentati gli utensili usati un tempo sugli alpeggi. Al mattino i visitatori possono assistere alla fabbricazione del formaggio nell'immenso calderone da 1400 litri, e nel pomeriggio alla mungitura delle capre. Sul posto è possibile affittare camere e acquistare formaggi, naturalmente, ma anche altri prodotti tipici.

La Ferme à Gaby
Champoussin
Blaise Perrin
024 477 30 88
www.lafermeagaby.ch



Il Bleu di capra di Le Sapalet

Offrire varietà

Il caseificio Le Sapalet è sempre un passo avanti rispetto alle attese dei consumatori. Già nel 1990 Jean-Robert Henchoz, allora allevatore di vacche da latte, decide di tenere anche delle pecore - ben prima che diventasse così di moda proporre formaggi di pecora o di capra. « Le intolleranze al lattosio sono sempre più diffuse, noi offriamo un'alternativa » dice Joakim Henchoz, il nipote di Jean-Robert.

il latte. Il tutto a marchio Bio Suisse. La produzione viene principalmente venduta ai negozi al dettaglio, senza intermediari, ma la si trova anche in qualche mercato.

Durante la bella stagione il caseificio apre volentieri le sue porte ai visitatori che possono vedere le bestie, le cantine, una serie di diapositive esplicative, e naturalmente degustare alcune specialità.



Quasi trent'anni più tardi l'azienda conta 750 pecore da latte e una quarantina di capre, e proprio in questo momento sta sperimentando la produzione di un Bleu di capra che si preannuncia morbido e cremoso, con poco penicillium.

Le Sapalet propone una trentina di prodotti differenti che vanno dallo yogurt ai formaggi (freschi, semiduri, a pasta molle, brie, bleu, raclette...) passando per il burro, la panna e

Le Sapalet
Route du Revers 19
Rossinière
Famille Henchoz
026 924 54 60
www.sapalet.com



regio-garantie

Il Creux de Glace



Un omaggio al parco dello Chasseral

A 1300 m di altitudine, sul versante nord dello Chasseral, il Creux de Glace veniva un tempo utilizzato come frigorifero naturale per la carne e il formaggio. Oggi nella grotta che porta questo nome il ghiaccio non c'è più, ma gli escursionisti vi possono trovare riparo e frescura nei caldi giorni d'estate.

È in omaggio a questa dolina del parco regionale dello Chasseral che è stato creato il Creux de Glace, un formaggio a pasta dura e a latte crudo di montagna. Le forme, di 30 cm di diametro, pesano al massimo 8 chili e vengono stagionate per 6-12 mesi. Il gusto intenso del Creux de Glace è molto apprezzato e il formaggio può essere mangiato semplicemente a pezzi oppure può essere utilizzato per preparare gratin, crôutes, tortini e fondute. Viene venduto nei negozi Coop della regione e la sua diffusione arriva fino alle rive del lago di Neuchâtel.

Il caseificio di La Suze nasce dalla fusione dei due caseifici di Courtelary e Corgémont ed è situato nel cuore del Giura bernese, nel Vallon de Saint-Imier. Il latte proviene dai villaggi di Sonceboz, Corgémont, Courtelary e dalle montagne circostanti. I formaggi vengono fabbricati secondo ricette ancestrali in grandi paioli di rame.

Nel negozio del caseificio si può trovare anche il Tête de Moine AOP, l'Erguël, il Sauvage, il Corgémont alle erbe e la famosa Fondue Sauvage.

Fromagerie de la Suze

Longues Faux 9
Corgémont
Harald Kämpf
032 489 1177



Il Tonnelet di Les Invuettes

Ottimizzare il latte

È sull'alpeggio di Les Invuettes, all'entrata della Vallée du Gros Mont, nel cantone di Friburgo, che si fabbrica questo formaggio. Il Tonnelet di Les Invuettes, di forma ottagonale, pesa da 600 a 700 g ed è affinato al vino bianco del Vully per due mesi prima di essere venduto, già durante l'estate, ai visitatori di passaggio. « Ho cominciato a preparare questo formaggio per utilizzare il latte quando la mungitura non è sufficiente per fare tre Gruyère » dichiara Gérard Biland. « Nel corso della stagione mi restano in totale circa 150 litri di latte che trasformo in Tonnelet utilizzando la stessa ricetta di base del Gruyère, ma scaldando meno il latte ».

Dalla terza settimana di maggio fino alla discesa dall'alpeggio la famiglia Biland accoglie i turisti che vogliono assistere alla fabbricazione del formaggio. Basta avvertire prima per telefono del proprio arrivo. I visitatori possono anche vedere i 35 maialini allevati con latticello e pezzetti di cioccolato che in parte si ritroveranno sul menu della Bénichon nel mese di settembre.

I più golosi alla fine possono mettersi a tavola e gustare i deliziosi piatti a base di specialità locali preparati da Anne, la moglie di Gérard, che li serve sempre con un sorriso.

Cuoca emerita, Anne ha partecipato alla trasmissione « Dîner à la ferme » della televisione svizzera romanda nel 2011. La sua cacciagione è davvero eccellente! Che cosa aspettate a prenotare?



Fromagerie artisanale de Plainvent

1726 Farvagny-le-Petit
Gérard Biland
026 927 37 93
www.petit-bil.ch



Dopo due anni di lavori, le Miniere di sale di Bex e la Salina di Bex offrono al pubblico un nuovo spazio destinato ad accogliere i visitatori e pieno di prodotti da scoprire.



Miniere di sale di Bex: Il sale allo stato puro

Testo, Manuella Magnin – Foto, DR

Dopo 17 mesi e un investimento di 5 milioni di franchi finanziati dalle Saline Svizzere SA le Miniere di sale di Bex sono diventate ancora più attraenti. Un'impresa titanica! Con l'esplosivo sono stati estratti dal cuore della montagna 5500 metri cubi di roccia per aprire una nuova galleria, più

larga, e fare in modo che due treni possano incrociarsi e sia possibile accogliere un numero maggiore di visitatori - che potranno inoltre apprezzare ancora meglio i 500 anni di storia di questi luoghi grazie a una nuova installazione audiovisiva. Seguendo alcune guide esperte ed appassionate il percorso proposto consente di scoprire gli

aspetti più spettacolari e più caratteristici delle diverse tecniche di sfruttamento utilizzate dal momento in cui fu aperta la prima galleria, nel 1684.

«Proponiamo anche, in esclusiva mondiale, un laboratorio di produzione di sale, nel cuore della miniera», dice con entusiasmo



I minatori lavorano tutti i giorni dal XVII secolo per estrarre il famoso sale.

Philippe Benoit, direttore della Fondazione delle Miniere di sale di Bex. Scopo di questi lavori: ricevere un numero maggiore di turisti diventando un'attrazione regionale imperdibile superando la soglia degli 80.000 visitatori entro tre anni, contro i 65.000 attuali, e posizionare la Salina di Bex tra i fornitori di prodotti per buongustai.

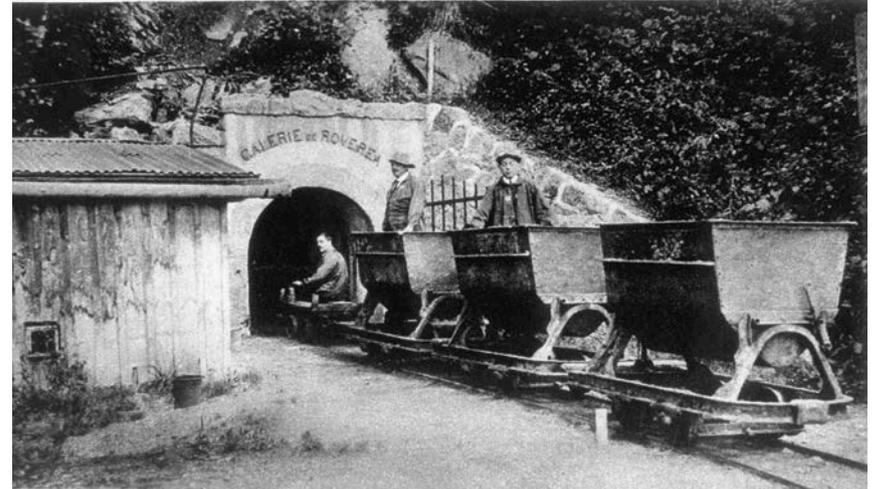
Il packaging del sale fino è del resto stato interamente ripensato per fare riferimento alla storia della scoperta di questo «oro bianco» nel XV secolo. Oggi è possibile ammirare sugli imballaggi il disegno di un pastore e delle sue capre che richiama la leggenda secondo la quale le bestie si abbeveravano sempre allo stesso ruscello ricco di sale.

Alla fine delle peregrinazioni nel cuore della montagna e della storia i visitatori sono invitati a degustare tutta una serie di prodotti e naturalmente ad acquistarli nel piccolo shop.



Ingredienti di prima scelta

Il Sale delle Alpi è un ingrediente di prima scelta. Estratto nel più rigoroso rispetto dell'ambiente, è al 100% naturale. La Salina di Bex possiede una propria centrale idroelettrica che soddisfa il suo fabbisogno di energia. Una parte importante di questa energia rinnovabile viene immessa nella rete. Alla fine del 2011, l'azienda è stata certificata EcoEnterprise, un marchio che attesta le sue buone performance in materia di sviluppo sostenibile.



Un bene prezioso

Simbolo di ricchezza e di potere, il sale è fin dall'antichità un bene prezioso. Tra gli ebrei era presente in tutte le cerimonie. I soldati romani erano in parte pagati

un mare primitivo si è svuotato e il ritirarsi delle acque ha lasciato dietro di sé questo prodotto, imprigionato nel suolo.

Il sale viene estratto da oltre 180 anni nella regione di Basilea. La Salina di Bex invece, che produce il Sale delle Alpi, era attiva già nel 1554. Inventato nel 1877 a Bex, il procedimento di termocompressione permette di ridurre quasi del 90% la quantità di energia necessaria all'estrazione.

Sicurezza di approvvigionamento

Con la produzione di sale dei siti di Schweizerhalle, Riburg e Bex, le Saline Svizzere garantiscono l'approvvigionamento di sale di tutta la Svizzera. Quasi la metà della produzione annua, che è pari a circa 600.000 tonnellate, viene utilizzata per assicurare la circolazione sulle strade in inverno, gli altri prodotti soddisfano tutti i bisogni e le richieste della popolazione, dell'industria e del commercio svizzeri.

in sale (da cui deriva la parola salario) e nel Medioevo le «vie del sale» hanno contribuito alla prosperità di molte regioni del mondo. A lungo, prima dell'invenzione di apparecchi di refrigerazione e di congelamento, il sale è stato l'unico mezzo di conservazione degli alimenti. Ecco perché era di importanza strategica.

La storia del sale svizzero è iniziata duecento milioni di anni fa, quando il bacino di



Il nuovo programma Party – Il più veloce mai visto

Con il programma Party, V-ZUG porta un ausilio in cucina che supera anche l'attuale programma Sprint. Adora SL lava le stoviglie poco sporche in soli 11 minuti: un record mondiale.
vzug.com



La perfezione svizzera a casa vostra

Un'ampia offerta per buongustai

Lo shop della miniera propone una serie di prodotti che susciteranno senz'altro l'interesse di qualunque buongustaio. Una piccola selezione.



Sale fino

Puro, bianco e finemente cristallizzato ha una grana e una purezza incomparabili. Il vero gusto delle Alpi nella vostra cucina. È disponibile con o senza aggiunta di iodio e fluoro.

Sale all'antica

Con la sua bontà e consistenza terrà testa a tutti i « fiori di sale » del mondo. Confezionato così come viene estratto nel cuore stesso della miniera è ricco di sali minerali e di oligoelementi e non contiene alcun additivo. Si usa per dare un tocco finale alla carne, al pesce, alle verdure e, perché no, alla mousse al cioccolato.

Birra « La Minérale Gose »

Questa bevanda molto dissetante è frutto di una collaborazione tra La Brasserie de La Mine a Bex e le Miniere di sale. Leggera e sorprendente presenta naturalmente una leggera nota salata e il suo aroma di coriandolo è molto apprezzato. Perfetta da sorseggiare su una terrazza assolata come accompagnamento a piatti esotici o a un ceviche di pesce agli agrumi.

Delizie a base di Sale delle Alpi

È a Le Bouveret nell'Atelier des Sables, a qualche chilometro da Bex, che sono nate queste leccornie. La crema di caramello al Sale delle Alpi, sottilmente vellutata, è meravigliosa su una tartina, una gaufre, una torta di mele o un gelato. Le piccole caramelle alla panna e sale all'antica sono assolutamente imperdibili. Attenzione a non diventare dipendenti!

Cioccolato al latte

I grandi chef lo sanno bene: cioccolato e sale vanno molto d'accordo. Soprattutto quando il dosaggio del sale è perfettamente calibrato come in questa tavoletta di cioccolato al latte con una punta di sale all'antica della celebre cioccolateria Charlet-Ançay di Gryon.



Sali aromatizzati

Avete bisogno di un po' di ispirazione per dare nuovo gusto ai vostri piatti? Provate i sali alle erbe e alle spezie. Al 100% naturali e bio, non contengono additivi né agglomeranti. Sono disponibili in versione dolce, orientale, aromatica o piccante.

Fondation des Mines de Sel de Bex
Route des Mines de Sel 55 – CP 277
1880 Bex - Switzerland
Tél. +41 24 463 03 30
www.mines.ch

Il patrimonio alimentare alpino in primo piano

Nell'ambito del programma Interreg Alpine Space, il progetto AlpFoodway riunisce 14 partner in sei paesi alpini per valorizzare il patrimonio alimentare delle popolazioni di montagna. Un'idea inedita che potrebbe sfociare in una candidatura che ne chieda l'inserimento nella lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO.

Testo, Sophie Dorsaz — Foto, DR

Svizzera, Francia, Italia, Austria, Germania e Slovenia hanno in comune un territorio alpino in cui di generazione in generazione hanno preso forma specifiche tradizioni alimentari. Questo patrimonio immateriale è composto da pratiche sociali, economiche e culturali legate alla produzione, alla conservazione e al consumo dei cibi. Una ricchezza straordinaria che Interreg Alpine Space intende valorizzare attraverso il progetto AlpFoodway. « Si tratta di mettere in evidenza un'identità comune alle regioni alpine incentivandole nello stesso tempo a preservare e sfruttare meglio le loro peculiarità. Lo scopo è creare un modello di sviluppo economico, sociale e culturale sostenibile per queste zone montuose e periferiche in una situazione di esodo rurale e di invecchiamento della popolazione. L'importante è che queste tradizioni continuino a vivere e a rinnovarsi. La cosa che assolutamente non vogliamo è fare un lavoro di tipo museale! », spiega Cassiano Luminati, direttore del Polo Poschiavo, capofila del progetto triennale AlpFoodway che si concluderà nell'autunno del 2019. In

Svizzera, il Vallese e la Valposchiavo (Grigioni) partecipano al progetto come regioni pilota.

Insieme per ottenere un miglior riconoscimento

Il primo obiettivo di AlpFoodway è creare un inventario delle tradizioni culinarie delle regioni dell'arco alpino. In seguito, grazie ai 14 partner del progetto – tra cui si contano amministrazioni locali, università, istituzioni che si occupano della promozione regionale, scuole professionali ecc. – saranno sviluppati strumenti che permettano di valorizzare questo patrimonio. « Potranno essere corsi di formazione, programmi scolastici, eventi locali o altro », precisa Cassiano Luminati. « Ogni regione farà leva sulle caratteristiche che le sono più proprie e la messa in rete di questi saperi contribuirà allo sviluppo delle zone più marginali. La regione della Baviera cerca per esempio di migliorare la propria offerta turistica lavorando intorno alle tradizioni culinarie: AlpFoodway le offre consulenze professionali e la possibilità di trarre ispirazione da quello che si fa altrove ». In questo modo, unendo le forze, le regioni

alpine potranno aspirare a un maggior riconoscimento, e a lungo termine puntano a presentare una candidatura transnazionale per entrare a far parte del patrimonio immateriale dell'UNESCO. Una prova in più del potere unificatore dell'arte della tavola!

Il progetto in dettaglio su
www.alpine-space.eu/alpfoodway

Nel Vallese: trasmissione del sapere di generazione in generazione

Nel Vallese il Centre régional d'études des populations alpines (CREPA) sta elaborando, nell'ambito di AlpFoodway, un inventario del savoir-faire legato al patrimonio culinario della regione che gli ha permesso di identificare quindici prodotti, tradizioni e tecniche di lavorazione locali, tra cui si contano la salsiccia « fratze », le « merveilles », il pane di segale e il formaggio d'alpeggio.

Il CREPA organizza inoltre serate intergenerazionali incentrate sulle tradizioni culinarie il cui obiettivo è stimolare gli abitanti



di un villaggio a preparare un pranzo o una cena dai «colori locali» per proporlo poi a tutta la popolazione del cantone. Questo permette non solo di raccogliere nuove ricette, ma anche di condividere o reinterpretare antichi piatti facendo incontrare persone di generazioni diverse. L'antipasto a buffet viene preparato da tutti gli abitanti, il piatto principale mette in primo piano un prodotto tipico della regione e del dolce si occupano i più piccoli, aiutati dagli adulti. Le ricette preparate per l'occasione vengono in seguito aggiunte al repertorio e alimentano un'applicazione gratuita per smartphone intitolata «La Cuisine maison du Valais» che è già disponibile sull'Appstore o su Android.

In occasione della Settimana del Gusto il CREPA organizza a Le Châble, il 13 e il 14 settembre, un convegno internazionale aperto al pubblico sul tema «Gusto delle montagne, gusto delle pianure. Circolazione e consumo dei prodotti alimentari».

Per maggiori informazioni
www.crepa.ch

In Valposchiavo : l'esperienza dal campo alla tavola

Capofila di AlpFoodway, la Valposchiavo ha già lanciato un progetto di valorizzazione del proprio patrimonio culinario chiamato 100% Valposchiavo che dal 2015 è anche

—
**OGNI REGIONE FARÀ
 LEVA SU CIÒ CHE LE
 È PIÙ PROPRIO.**
 —

un marchio depositato. Dopo aver inventariato le ricchezze della regione è stato possibile riportare in vita pratiche dimenticate dando nuove prospettive di sviluppo ai produttori del luogo. È il caso per esempio della produzione dei pizzoccheri, per la quale è stata reintrodotta la coltivazione del grano saraceno. «Questo ha creato una catena di

valore aggiunto in tutta la vallata perché il progetto 100% Valposchiavo include anche hotel e ristoranti che si impegnano a proporre menu locali», spiega Kaspar Howald, direttore di Valposchiavo Turismo. Oggi, 200 prodotti di 50 partner diversi (produttori, trasformatori, ristoratori) vengono fatti conoscere attraverso questo progetto indicato come buona pratica da AlpFoodway.

Per la Settimana del Gusto la Valposchiavo propone di seguire dunque la filiera dei pizzoccheri dal campo alla tavola. Mercoledì 19 settembre un percorso dei cinque sensi condurrà il visitatore dalle coltivazioni del grano saraceno fino alla degustazione dei pizzoccheri passando per l'antico mulino di San Carlo dove avviene la trasformazione del cereale. Per tutta la settimana, inoltre, i tredici ristoranti a marchio 100% Valposchiavo proporranno menu composti esclusivamente da prodotti della valle.

Per maggiori informazioni
www.valposchiavo.ch

SV Svizzera dice stop ai rifiuti da takeaway

Basta con gli sprechi! I ristoranti e le mense per i collaboratori gestiti da SV Svizzera lanciano reCIRCLE!

La sostenibilità riveste un interesse centrale per SV Svizzera. Con l'introduzione del sistema reCIRCLE il n° 1 della ristorazione collettiva svizzera lo dimostra ancora una volta.

La gastronomia takeaway, ormai irrinunciabile nella nostra vita quotidiana, causa grandi quantità di rifiuti. Secondo uno studio le confezioni usa e getta in plastica gravano sull'ambiente fino a tre volte di più rispetto agli imballaggi riutilizzabili. Questa riflessione ha portato alla creazione del sistema

di riutilizzo reCIRCLE. Versando un deposito di 10 franchi al ristorante SV l'ospite può avere una cosiddetta reBOX o una reCUP per portare con sé il proprio cibo e le proprie bevande anziché le consuete stoviglie usa e getta. Dopo avere mangiato si riconsegna il contenitore non lavato al ristorante e il deposito viene restituito, oppure lo si cambia con un contenitore pulito.

SV Svizzera ha aderito a questo innovativo progetto iniziato dalla start up reCIRCLE all'inizio di quest'anno. In Romandia il CICR



di Ginevra ha lanciato questo programma nel proprio ristorante per i collaboratori il 1° gennaio 2018; la caffetteria «Time out» nel campus Biotech partecipa dal mese di giugno 2018. A partire da settembre 2018 si uniranno anche le tre mense dell'Università di Ginevra gestite da SV Svizzera. Markus Burkhardt, direttore Svizzera romanda, è lieto della riuscita collaborazione. «Siamo molto felici di poter iniziare questo partenariato insieme a reCIRCLE. Nelle prossime settimane procederemo ad avviare il sistema anche negli altri ristoranti SV della Romandia.»

Annuncio

CHAMBRE DE
COMMERCE
SUISSE 

POUR LA BELGIQUE ET LE GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

2018 : 120 ANS D'EXISTENCE

1898-2018

www.chambredecommercesuisse.com

Una moneta complementare per gli artigiani e le PMI

I romandi hanno il Lemano, i vallesani il Farinet, i basilesi il Netzbö... Gli artigiani e le PMI elvetiche possono ritrovarsi tutte all'interno della rete WIR. Da più di 80 anni.

Testo, Sophie Favez — Foto, DR

In quest'epoca in cui non si fa altro che parlare di fintech e di criptovalute, una moneta complementare diversa da tutte le altre continua ad attirare molti artigiani svizzeri grazie al suo sistema unico al mondo. Una moneta creata tra le due guerre mondiali mentre l'economia si trovava in uno stato di grave recessione. Alcuni artigiani delle zone rurali decisero di unire le forze per stimolare il mercato. È così che vede la luce il Circolo economico WIR. Il suo obiettivo e la sua filosofia? Promuovere gli interessi di artigiani e piccole e medie imprese. Una forma di mutuo sostegno che continua a essere fondamentale. Oggi più che mai.

Dal baratto all'istituto bancario

Nel 1936 il Circolo economico ha assunto ormai una tale importanza nelle regioni più lontane dai centri principali dell'economia svizzera che le autorità si chiedono come fare per reintegrare le sue attività, frutto del lavoro di un gruppo di imprenditori dalle idee innovatrici. Decidono dunque di stabilire un controllo sul sistema

imponendogli l'ottenimento di una licenza bancaria. Un modo indiretto per sorvegliare l'evoluzione di un'istituzione fuori dall'ordinario che da allora si è estesa a tutto il territorio del paese.

La decisione non frenerà affatto lo sviluppo di WIR che anzi negli anni Novanta arriverà ad avere il più elevato volume di transazioni della sua storia: in un periodo in cui l'economia è florida e in tutto il paese ovunque fioriscono progetti immobiliari, uno dei pilastri del sistema WIR.

Seconda moneta nazionale

Dal 2004 la banca WIR comincia a offrire prodotti in franchi svizzeri destinati al grande pubblico. L'anno successivo apre ai privati possibilità di finanziamento immobiliare a condizioni particolarmente vantaggiose. Una tappa importante per lo sviluppo della Banca WIR che viene a questo punto riconosciuta ufficialmente dalla FINMA. La moneta WIR diventa la 2a moneta della Svizzera, nota a livello internazionale con l'abbreviazione CHW.

Qualche decennio dopo la sua creazione, il sistema WIR vive poi la rivoluzione digitale e ne approfitta per ricentrare una volta di più le proprie attività sulle PMI e gli artigiani. Nel 2016, nel corso di un importante progetto di riorganizzazione, l'intero sistema viene rivoluzionato.

D'ora in poi sarà possibile pagare in WIR direttamente con il proprio telefono, effettuare transazioni via internet tramite moduli di pagamento concepiti appositamente per le piattaforme di vendita online o semplicemente individuare un membro di WIR in ogni parte della Svizzera grazie a un'applicazione mobile che raccoglie oltre 30.000 PMI attive all'interno della rete.

Ritorno alle origini

Nel corso di questa rivoluzione il sistema WIR non ha messo in discussione i valori iscritti nel suo DNA fin dalle origini: il sostegno alle imprese artigianali e all'economia locale. Amore della tradizione, condivisione, qualità delle relazioni e sviluppo degli affari tra gli artigiani, questi sono gli elementi che

sono stati ancora una volta ricollocati, con forza, al centro delle preoccupazioni della Banca. Una scelta che oggi mostra di dare i suoi frutti. Una nuova generazione di imprenditori, finora poco rappresentati all'interno di WIR, ha cominciato a interessarsi e a impegnarsi nella più antica e importante rete professionale della Svizzera.

In tutti i settori dell'economia

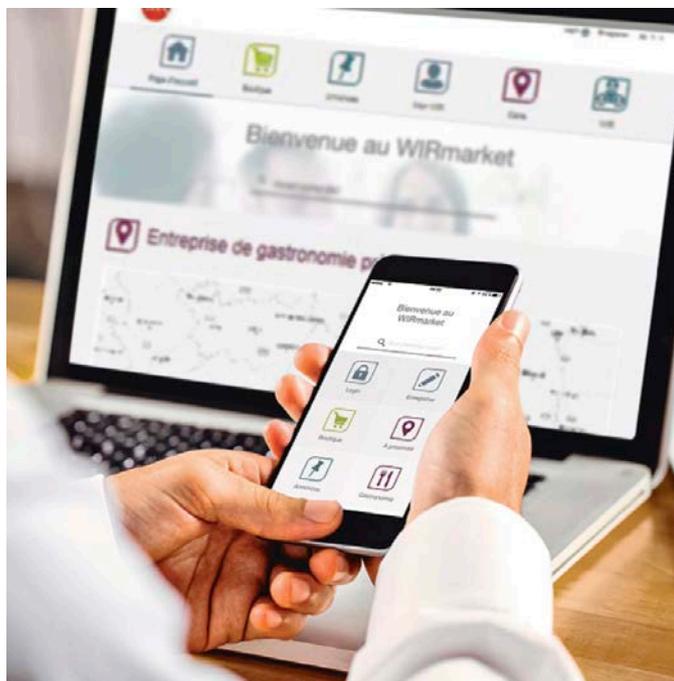
Viticoltori, ristoratori, produttori di formaggi, albergatori, ma anche installatori professionali di cucine, imbianchini, falegnami, architetti, cantinieri, sanitari, grafici, stampatori, meccanici, venditori di elettrodomestici, imprese che operano nel settore del tempo libero e dei servizi alle PMI sono attivi all'interno della rete. Basta consultare la piattaforma centrale del sistema WIR – il WIRmarket, accessibile dal sito internet della Banca (wir.ch) – per rendersene conto.

Partner della Settimana del Gusto

Da 3 anni WIR sostiene la Settimana svizzera del Gusto e offre così visibilità supplementare ai membri della sua rete con un evento nell'agenda della manifestazione. Un modo per creare valore aggiunto per i partecipanti al sistema e sostenere le loro attività.

Un premio per il gusto

Per celebrare il gusto, WIR effettuerà una selezione tra tutti gli eventi in programma durante la Settimana del Gusto e premierà un partecipante per la qualità e l'originalità della sua attività. Il premio sarà consegnato in occasione del pranzo di apertura della Settimana del Gusto il 12 settembre alla presenza di molte personalità del mondo gastronomico svizzero, politici e un consigliere federale: una magnifica vetrina per un artigiano svizzero che sarà così ancora più valorizzato all'interno della rete WIR.



Storia della moneta WIR

- 1934** Creazione del Circolo economico WIR.
- 1936** Licenza bancaria.
- 1964** Il volume d'affari di WIR supera i 100 milioni di franchi.
- 1991** Il volume d'affari di WIR supera i 2 miliardi.
- 1995** Il Circolo economico diventa la Banca WIR.
- 2004** Introduzione sul mercato di prodotti in franchi svizzeri per i clienti privati, riconoscimento della moneta WIR da parte della FINMA con l'abbreviazione CHW.
- 2005** Introduzione di prodotti di finanziamento immobiliare per i clienti privati.
- 2015** Il sistema WIR viene presentato nel film «Demain» di Mélanie Laurent e Cyril Dion.
- 2016** Digitalizzazione completa della banca e del sistema nella sua nuova identità.



Partner della Settimana del Gusto

Piccolo giro della Svizzera

Fromagerie Romontoise **La passione per il formaggio**

A Romont, dal 1973, la famiglia Ecoffey gestisce la Fromagerie Romontoise. Con le sue specialità locali il caseificio è oggi nelle mani di Thierry e Sandrine. Durante l'estate sarà completamente ristrutturato e riaprirà al pubblico i suoi nuovi locali in tempo per la Settimana del Gusto.

Durante la Settimana del Gusto, venite a esplorare il felice matrimonio tra il pane e il formaggio!

www.fromageireromontoise.ch
Sabato 22 settembre.
Evento gratuito.



Auberge des Chatons nel Giura **Sapori di ieri e di oggi**

Eletto più bel locale con terrazza all'aperto del Giura nel 2016 e annidato in un paesaggio bucolico, l'Auberge des Chatons propone una cucina a marchio «Fait maison» con un menu stagionale e piatti preparati con amore da Edouardo Gomes e la sua brigata.

Durante la Settimana del Gusto l'Auberge des Chatons vi farà scoprire sapori di ieri e di oggi attraverso l'Uomo e la Natura.

www.leschatons.ch
Dal 13 al 16 e dal 19 al 23 settembre,
a pranzo e a cena.
Da Fr. 20.- a 50.-



Casa Novo a Berna **Come a casa propria**

Il ristorante Casa Novo è il locale ideale per tutti coloro che amano farsi coccolare come a casa. La sua cucina presenta sapori mediterranei ed è fatta con prodotti freschi e di stagione. Un'impresa familiare elegante e generosa, dall'atmosfera unica.

Durante la Settimana del Gusto Casa Novo promette belle scoperte culinarie per gli appassionati.

www.casanovo.ch
Dal 13 al 15 e dal 18 al 22 settembre,
a cena.
Da Fr. 82,50 a 109.-

Hotel Forni ad Airolo **Alla scoperta del San Gottardo**

Questo piccolo hotel moderno e familiare situato ad Airolo offre una magnifica vista sul panorama alpino della regione. La sua cucina creativa e leggera vi conduce alla scoperta della gastronomia regionale ma anche di sapori francesi e italiani accompagnati da grandi crus.

Durante la Settimana del Gusto l'Hotel Forni vi propone un menu gastronomico di quattro portate a base dei sapori dell'autunno.

www.forni.ch
Dal 13 al 23 settembre,
a pranzo e a cena.
Fr. 75.-



JOWA 

**IL NOSTRO
NUOVO
ORGOGGIO**

LA NUOVA GENERAZIONE DI PANE DAL FORNO DI PIETRA

I nostri pani dal forno di pietra uniscono l'artigianato tradizionale alla tecnologia intelligente. La peculiarità è che gli impasti soffici e i tempi di riposo degli impasti prolungati conferiscono al pane un aroma spiccato. Una raffinata crosta croccante, la mollica dai grandi pori e la freschezza duratura fanno di questi pani un vero piacere. www.jowa.ch



Solo ingredienti naturali



Freschezza prolungata



Spiccato aroma di pane

Una guida per degustare i vini svizzeri al ristorante

swisswinegourmet.ch lo conoscete? No? Allora è giunto il momento di esplorare questo sito dedicato ai ristoranti, le osterie e le enoteche specializzate in vini svizzeri. Farete interessanti scoperte!

Testo, Knut Schwander — Foto, DR

Siete alla ricerca di un buon ristorante, di un bar o di un'osteria in cui la carta dei vini sia all'altezza dei piatti o dello spuntino? In qualsiasi momento, sul vostro cellulare o il vostro PC, swisswinegourmet.ch è una vera miniera di informazioni. Cercando per città, nome o tipo di cucina questo repertorio permette di individuare i migliori indirizzi in cui si serve vino svizzero.

A ogni locale viene attribuita un'etichetta su cui compaiono uno, due o tre bicchieri – per dare un'idea precisa dell'ampiezza dell'offerta.

Intuitivo

Il motore di ricerca è facilissimo da utilizzare e presenta anche le offerte stagionali e più originali di ogni osteria o ristorante. E non è tutto. Alla rubrica «attualità» il sito propone incontri con personalità svizzere, come Daniele Finzi Pasca, i coniugi Knie e nomi del mondo della politica, delle arti e della cultura di tutte le regioni del paese, disposte a parlare a tavola dei loro legami con il mondo del vino, e a raccontare, in esclusiva, i loro progetti e le loro ambizioni.

Utile

Se è attiva la geolocalizzazione, l'applicazione swisswinegourmet.ch indica in un clic i ristoranti più vicini a voi e vi ci porta. E dato che ogni locale è presentato con immagini accompagnate da tutte le indicazioni pratiche più utili, come si può più farne a meno?

Il bicchiere d'oro che fa la differenza

Vi state chiedendo che cosa significa quell'etichetta con uno, due o tre bicchieri d'oro che si vede sulla porta dei vostri ristoranti preferiti? La risposta è semplice: è lì che potete degustare i migliori crus svizzeri!

L'etichetta dei bicchieri d'oro di Swiss Wine ha appena festeggiato il suo primo anniversario. È infatti comparsa sulla porta dei ristoranti svizzeri un anno fa. A cosa serve? A dare un'idea immediata dell'offerta di vini svizzeri presente sul menu.

Un solo bicchiere indica una selezione regionale. Due dicono che la carta dei vini si estende a due o più regioni vitivinicole svizzere. E tre bicchieri rivelano la presenza di una scelta di vini che copre tutte e sei le zone

tipiche del paese. Crus spesso poco noti ma davvero notevoli, come attestano i risultati ottenuti ai concorsi internazionali.

Ne avete abbastanza di tutte quelle etichette che danno all'ingresso dei ristoranti l'aspetto di un'edicola? Eppure tutte queste stelle, cappelli da cuoco, voti, forchette e sigle tra le più varie sono molto utili per dire al visitatore che ha trovato il ristorante che corrisponde al suo appetito e alla sua sete.

Ecco per esempio tre eccellenti indirizzi.





Conca bella, Vacallo (TI)

In questo ristorante-enoteca il vino è centrale e la carta è preparata con l'aiuto di Paolo Basso, Miglior Sommelier del Mondo 2013. Ruth Montereale, la proprietaria, è entusiasta dell'iniziativa di Swiss Wine che le permette di valorizzare un'offerta di vini davvero eccellente.



Là-Haut, Chardonne (VD)

Chef di grande talento, quando Mathieu Bruno ha assunto la guida di questo ristorante ha avuto un successo immediato: «e dato che ci troviamo proprio in mezzo ai vigneti ci teniamo a proporre vini locali. I nostri clienti, poi, apprezzano il fatto di poter scoprire anche crus di Sciaffusa, di Zurigo o dei Grigioni».



Zum Hirschen, Villigen (AG)

« Non abbiamo sempre vini di tutte le regioni vitivinicole svizzere, ma ogni settimana cambiamo la carta per permettere ai nostri clienti di fare nuove scoperte » spiega Stephane Wirth, un grande amante del vino. Il suo è un approccio ludico e molto interessante.

Tutto sui vini svizzeri

I vini svizzeri sono poco noti? Swiss Wine Promotion (SWP) ha lanciato una piattaforma di e-learning. Gratuita, accessibile e ludica.

È un dato di fatto, il pubblico, ma anche i professionisti, di solito sanno poco sul vino svizzero. Swiss Wine Promotion, l'organo sostenuto dalla Confederazione che ha il compito di valorizzare i vini elvetici, ha dunque deciso di affrontare la questione. Il suo progetto di « campus dei vini svizzeri » è stato lanciato la primavera scorsa. Destinato principalmente agli esperti, permette anche agli appassionati di seguire una formazione gratuita in questo campo.

« Il livello principianti è stato pensato per persone che non conoscono né la Svizzera né il vino. L'idea è di dare a queste persone le basi, ma anche di suscitare il loro interesse spingendole a scoprire le varie zone vitivinicole e le diverse cantine » spiega Chantal Comby, responsabile pedagogica di MobileTIC.com che ha sviluppato la piattaforma swisswine-campus.ch. La formazione prevede tre livelli, è riconosciuta da alcune istituzioni accademiche ed è sostenuta dalla Federazione svizzera del settore alberghiero e della ristorazione GastroSuisse.

Grazie all'uso di immagini, video, brevi testi e quiz l'apprendimento è facile e divertente. Si scoprono le sei regioni vitivinicole svizzere, il ciclo annuale della vite, i differenti vitigni, come avviene la vinificazione, i principi della degustazione e gli accordi con i cibi. I contenuti enologici sono stati elaborati in collaborazione con la Scuola del vino di Changins, le regole del servizio con la Scuola alberghiera di Ginevra. Non si può non essere tentati dall'idea di diventare sommelier!

Journée de Pension, Tr. 15- 32 Pers.

| | | | | |
|---------------------------------------|--------------------|---------------------|----------------|----------------|
| LUNCH | | 6 Qt de lait 120 | 5 1/2 douz 26- | Dejeuné 18- |
| Opoches Pâtes | 300 g beurre 150 | 1 1/2 kg huile 1 25 | Leveche 75 75 | Leveche 182 10 |
| Enduite Boudin | 11 70 | 300 g beurre 1 50 | Dimin 6 40 | Pain 209 25 |
| Pommes fort mûres | 300 g sucre 15 | 8 œufs 75 | | 62 75 |
| Sable M ^e d'Hôtel | 1/2 litre d'œuf 50 | Beurre 3 20 | | 275 00 |
| Pâtis au Rhin | 1/2 litre 3- | 32 50 | 30% | |
| | 2 00 g olive 1- | par pers 8 50 | | |
| DINER | 4 1/2 œuf 80 | | | |
| Pâtis Royal | Beurre 3 20 | | | |
| Tête de Tour mouton | 9 55 | | | |
| Pommes mûres | | | | |
| Pâtis au Rhin | | | | |
| Haricots vert. C ^o ngolais | | | | |
| Sauces glacées | | | | |



La storia della Scuola alberghiera di Losanna inizia nel 1893 tra le mura dell'Hotel d'Angleterre a Ouchy. Da 125 anni questa tradizione di eccellenza continua a perpetuarsi. Nel corso del 2018 numerosi eventi metteranno in primo piano questa prestigiosa istituzione.

*Una storia
di successo lunga
125 anni*

Testo, Manuella Magnin — Foto, DR



ECOLE HOTELIERE
LAUSANNE

— Since 1893 —

A MEMBER OF EHL GROUP

EHL Master Class in Culinary Arts

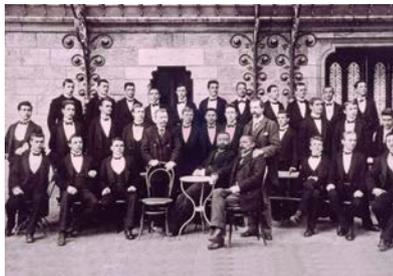
Transformez votre passion pour les arts culinaires et votre esprit d'entreprendre en une carrière réussie.

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.edu

Domenica 15 ottobre 1893 la Scuola professionale della Società svizzera degli albergatori apre ufficialmente le sue porte. È nei locali dell'Hotel d'Angleterre, sulla riva del Lago Lemano, che prende forma l'antenata dell'EHL. Alla



ricerca di collaboratori qualificati, che faceva fatica a trovare, per accogliere nella maniera migliore i primi turisti, di solito appartenenti all'aristocrazia e all'alta borghesia europee, Jacques Tschumi, membro della Società e direttore del Palace di Losanna, decide di istituire un primo gruppo di 27 studenti, diciotto dei quali provenienti dalla Svizzera tedesca, otto dalla Svizzera romanda e uno dalla Germania. I corsi teorici e pratici venivano svolti sia la mattina che il pomeriggio.

Il visionario Jacques Tschumi getta così le basi di una formazione duale che è ancora oggi nel DNA dell'EHL. 125 anni dopo, Michel Rochat è l'orgoglioso CEO di questa venerabile istituzione, nota e riconosciuta in tutto il mondo per la sua eccellenza: «festeggiare 125 anni non è cosa da tutti, restare al vertice per 125 anni è assolutamente eccezionale».

Roadshow festivo

Per un eccezionale anniversario ci voleva allora un programma eccezionale. La Scuola alberghiera di Losanna ha organizzato vari eventi in tutto il mondo quest'anno per riunire circa 25.000 ex studenti da Dubai a Bangkok, da Shanghai a Montreal passando per Singapore. L'avvio dei festeggiamenti è stato dato a Parigi il 3 febbraio scorso quando 1700 ex studenti si sono riuniti per una celebrazione speciale nella nuovissima U Arena della Ville Lumière, ideata proprio da uno di loro.

Il momento culminante di questo anno, che prevede la presenza di 800 invitati, con rappresentanti del mondo politico, economico

e universitario, sarà l'incontro del 15 ottobre prossimo sul campus della Scuola a Le Chalet-à-Gobet. A coronamento di questo grande gala, uno spettacolo, creato da Anne Richard e Viviane Bonnelli, ripercorrerà i 125 anni di storia dell'EHL e mostrerà quali sono le sue prospettive per il futuro.

La ricetta di un successo

Ma quali sono i fattori alla base del successo di questa scuola frequentata oggi da quasi 3000 studenti provenienti da 115 paesi diversi? Per Michel Rochat, il marchio «Svizzera», la stabilità economica e politica, il pragmatismo, la vicinanza al mercato e la volontà costante di migliorarsi sono aspetti fondamentali. A tutto ciò si aggiunge un settore alberghiero e turistico che registra una buona crescita con straordinarie possibilità di sviluppo.

Un quartiere dell'innovazione

L'EHL, punto di riferimento mondiale per la formazione manageriale nelle professioni dell'accoglienza, è sempre attenta alle esigenze del settore e in grado di adeguarsi rapidamente ai cambiamenti. Ecco perché sta per dare vita, nell'autunno di quest'anno, a un quartiere dell'innovazione. Studenti e start-up saranno invitati a pensare il mondo dell'ospitalità di domani mettendo fortemente l'accento sul digitale.

Sviluppo sul piano internazionale

Già presente a livello mondiale con le sedi degli Stati Uniti e di Singapore, oltre che attraverso le collaborazioni con altre scuole e centri di formazione, l'EHL prevede a breve termine di internazionalizzarsi ancora di più. Attualmente sono in corso le attività preliminari per l'apertura di un campus, probabilmente nel sud-est asiatico, nel 2020.



Il nuovo campus a Le Chalet-à-Gobet invece aprirà nel 2021.

Foto pagina 60, corsi di cucina, 1928

Foto in alto a sinistra, i primi studenti, 1893

Tre domande a Philippe Gobet

(Meilleur Ouvrier de France), chef esecutivo ai posti di comando di tutte le cucine dell'EHL.

SDG **In 125 anni la cucina è cambiata, quali sono le tendenze attuali?**

PG La cucina che facciamo scoprire oggi ai nostri studenti è una cucina in armonia con le loro esperienze e le loro attese. Tutti i nostri allievi conoscono l'eccellenza. Hanno viaggiato molto, arrivano da 115 paesi diversi. Apprezzano la «world cuisine», ricette sane, meno grasse. La presentazione deve essere molto curata. I piatti sono molto cambiati nel corso del tempo, sono sobri ed essenziali, e l'aspetto svolge un ruolo fondamentale. Si arriva addirittura a concepire una ricetta in funzione del piatto in cui la si presenterà!

SDG **C'è un filo conduttore restato lo stesso nel tempo?**

PH Sì, senza dubbio. La base della cucina è più che mai costituita dai prodotti, che devono essere di qualità. Quando ho preso le redini delle cucine dell'EHL la mia missione era quella di andare alla ricerca degli ingredienti migliori il più vicino possibile. E continuo anche oggi a fare la stessa cosa, tutti i giorni.

SDG **Quali cambiamenti vede all'orizzonte?**

PH Non immagino grandi rivoluzioni. La qualità e la salute resteranno al centro dell'attenzione, con un accento sempre maggiore sui prodotti e la prossimità. Più che una vocazione o un semplice piacere, cucinare diventa un atto responsabile!



Hôtel d'Angleterre, 1890



Avenue de Cour, 1925

La Scuola nel corso dei decenni

Il passato, il presente e il futuro dell'EHL possono essere ripercorsi attraverso schermi interattivi concepiti da studenti della Scuola cantonale d'arte di Losanna (ECAL). L'animazione è visibile nella hall dell'istituto. Un vero e proprio viaggio basato su fatti storici: dalla messa in commercio della prima Coca-Cola negli USA, nel 1894, alle grandi crisi economiche planetarie, passando per le due guerre mondiali, la costruzione e la caduta del muro di Berlino e molti altri eventi che hanno lasciato il segno nella memoria collettiva.



Corsi di housekeeping, 1950



Studenti nell'orto, 1950



La fonduta al Reposoir, 1966



Corsi di dimostrazione di tecnica di vendita di cosmetici, 1970

- 1893** Primi corsi all'Hôtel d'Angleterre.
- 1904** Trasferimento all'Avenue de Cour a Losanna.
- 1924** Creazione di una classe mista frequentata da quattro ragazze.
- 1926** Fondazione dell'Associazione degli ex allievi della Scuola.
- 1943** La Seconda Guerra mondiale costringe l'EHL a una temporanea chiusura. Grazie all'impegno di 600 ex studenti potrà in seguito riaprire le sue porte.
- 1951** L'EHL conta 500 studenti di 30 nazionalità diverse. Introduzione dell'anno preparatorio e di manuali di insegnamento appositamente concepiti.
- 1959** L'EHL introduce gli stage presso le imprese.
- 1970** L'EHL conta 600 studenti (un quarto donne).
- 1974** L'EHL diventa una fondazione senza scopo di lucro.
- 1975** Il nuovo campus si installa a Le Chalet-à-Gobet.
- 1976** Elaborazione della Carta dell'EHL.
- 1986** Introduzione degli esami di ammissione.
- 1993** L'EHL festeggia i suoi primi 100 anni.
- 1996** Apertura di una sezione con insegnamento in lingua inglese.
- 1998** L'EHL entra a far parte dell'HES-SO.
- 2000** Creazione del Lausanne Institute for Hospitality Research.
- 2001** Lancio del Master in Hospitality Administration.
- 2004** La New England Association of Schools and Colleges accorda un accreditamento di livello superiore all'EHL.
- 2013** Progetto di sviluppo del campus.
- 2014** Lancio del Master of Science HES-SO in Global Hospitality Business.
- 2015** L'EHL accoglie 2399 studenti di 90 nazionalità diverse.
- 2018** 3000 studenti provenienti da 114 paesi diversi e festeggiamenti per il 125° anniversario



Ricetta di Manuella Magnin

Risotto al formaggio

Ingredienti

250 g di riso Carnaroli
1 scalogno
1 dl di vino bianco secco
1 mazzetto di erbe miste (timo, rosmarino, origano, alloro)
1 l di acqua
100 g di toma o di formaggio fresco a scelta (capra, pecora o mucca)
Sale e pepe
2 cucchiaini di olio d'oliva



4 pers.



10 min.



20 min.

① Portare a ebollizione 1,5 l d'acqua aggiungendovi le erbe aromatiche. Tenere da parte sul fuoco a bassa temperatura.

② Tagliare lo scalogno. Farlo soffriggere in una pentola con l'olio d'oliva. Versarvi il riso e farlo tostare brevemente.

③ Aggiungere il vino bianco. Non appena il vino è stato assorbito completamente, aggiungere poco per volta il brodo aromatizzato con le erbe. Salare.

④ Cuocere per diciotto minuti circa aggiungendo regolarmente brodo. Controllare il condimento a fine cottura.

⑤ Al momento di servire il risotto guarnire ogni porzione con un pezzetto di formaggio ed erbe aromatiche. Preparare in base al gusto personale.





Varietà alimentare: dal campo al piatto

Testo, Sophie Dorsaz — Foto, DR

La mancanza di vitamine e di minerali è la principale causa di malnutrizione, un flagello che colpisce milioni di persone in tutto il mondo e danneggia lo sviluppo fisico e mentale dei bambini. La malnutrizione può avere ripercussioni negative non solo su chi la subisce direttamente ma anche sulla generazione successiva. Per riuscire a eliminare questo grave problema nei paesi più poveri

del mondo, la Direzione dello sviluppo e della cooperazione (DSC) sostiene e finanzia vari progetti che cercano di migliorare la dieta delle popolazioni interessate attraverso soluzioni concrete e sostenibili. Perché se le ragioni alla base della malnutrizione sono complesse, l'impossibilità di accedere a tutta una serie di alimenti diversi e la scarsa consapevolezza dei benefici di un'alimentazione diversificata, nonché le norme culturali che regolano la divisione del cibo all'interno della famiglia, sono i fattori principali sui quali bisogna agire.

Un approccio globale

Tenuto conto della complessità e delle varie cause della malnutrizione, il programma Sustainable Nutrition 4 All (SN4A) propone un approccio olistico che punta a spingere le comunità a cambiare dall'interno. L'Uganda è considerato un paese autosufficiente in termini di produzione alimentare, ma la popolazione non può permettersi determinati cibi a causa del costo troppo elevato. «Si tratta in particolare di alimenti che sono la fonte principale delle proteine, come la carne e le uova», spiega Marlene Heeb, responsa-

bile del programma sulla sicurezza alimentare della DSC. Lo Zambia invece subisce i contraccolpi di una forte stagionalità che in certi periodi dell'anno riduce l'accesso a un'alimentazione diversificata. « In questi due paesi le modalità di intervento di SN4A sono le stesse. All'inizio riuniamo la popolazione dei villaggi, donne e bambini, per fare il punto sulla situazione. Poi identifichiamo le lacune e le possibilità di miglioramento », prosegue Marlene Heeb. « L'adozione di un approccio che tiene conto dell'agro-biodi-

Tecniche semplici

In ogni paese vengono introdotte soluzioni specifiche. Per esempio, nel distretto di Ala-Buka in Kirghizistan, gli abitanti dei villaggi hanno imparato a costruire un essiccatoio a energia solare per la frutta e la verdura utilizzando materiali locali. « Questo sistema permette di evitare la mancanza di vitamine durante l'inverno e di contrastare lo spreco di frutta e verdura durante la bella stagione », dice Alisher Yuldashev, membro del programma NMA in Kirghizistan. In

IN MONTAGNA LE STAGIONI DI PRODUZIONE SONO DI SOLITO BREVI E LE DISTANZE TRA LA POPOLAZIONE E I MERCATI MOLTO GRANDI.

versità, una maggiore diversificazione dei prodotti consumati e una migliore della ripartizione dei cibi all'interno delle famiglie ha permesso di migliorare il livello nutritivo del 65% nelle donne e del 60% nei bambini. Non si tratta solo di mancanza di cibo: a provocare la malnutrizione e spesso il modo in cui gli alimenti vengono distribuiti tra i membri del gruppo familiare ».

Combattere la stagionalità

Per aiutare le popolazioni delle zone montuose più remote il progetto Nutrizione negli agro-ecosistemi di montagna (NMA) sostenuto dalla DSC e attuato dall'IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movement) mira a introdurre pratiche agricole sostenibili e a promuovere l'accesso al cibo in Nepal, Pakistan, Kirghizistan, Etiopia e Perù. « In montagna le stagioni di produzione sono di solito brevi e le distanze tra la popolazione e i mercati molto grandi. Si tratta dunque di trovare una soluzione per garantire l'accesso a un'alimentazione varia e nutriente durante tutto l'anno », spiega Marlene Heeb.

Pakistan gli abitanti di un villaggio hanno seguito un corso che mostrava i benefici della coltivazione in serra, che rende possibile produrre verdure anche durante i mesi più freddi dell'anno. Questa pratica può essere facilmente adottata dalle famiglie locali sfruttando i giardini, o dalla collettività per nutrire un intero villaggio. Una formazione all'agricoltura biologica ha completato questo intervento che puntava anche a ridurre la dipendenza dei piccoli agricoltori da prodotti fitosanitari chimici.

A tutte queste attività locali si aggiunge l'introduzione di una piattaforma per facilitare gli scambi di esperienze e di conoscenze all'interno o tra i singoli paesi interessati dal programma NMA per lottare in maniera efficace contro la malnutrizione stagionale che in Etiopia colpisce il 32% della popolazione delle zone montane.



La malnutrizione interessa soprattutto le donne

Non esiste uguaglianza tra i sessi in questo campo. Le donne sono molto più soggette al problema della malnutrizione, e per varie ragioni. Innanzitutto hanno esigenze specifiche, per esempio durante la gravidanza hanno bisogno di un maggior apporto di ferro. In secondo luogo la ripartizione tradizionale del cibo all'interno dei gruppi familiari è una delle principali cause del disequilibrio alimentare a danno delle donne. Spesso gli alimenti ricchi di proteine sono destinati agli uomini. Questi comportamenti sono il frutto di norme culturali ma anche della mancata consapevolezza dei bisogni di ognuno.

Ecco perché i programmi della DSC cercano di accrescere le conoscenze dietetiche degli uomini e delle donne. Per attirare l'attenzione sul diverso trattamento dei due sessi e le conseguenze drammatiche di questa situazione, gli inviati dei programmi di aiuto prendono spesso ad esempio i bambini. Genitori che capiscono la necessità di allevare le proprie figlie e i propri figli nello stesso modo cercheranno anche di distribuire in maniera più equa il cibo tra tutti i membri della famiglia. Il programma SN4A ha permesso di fare progressi evidenti in Uganda e in Zambia anche se il cambiamento dei costumi è un processo lungo e difficile.



4 domande a Marlene Heeb

**Responsabile del programma sulla
sicurezza alimentare della DSC**

SDG Dagli interventi finanziati dalla DSC si capisce bene che la malnutrizione non è dovuta solo a mancanza di cibo...

MH Sono molti i fattori che provocano la malnutrizione, a cominciare dalle condizioni di salute generale della popolazione. In caso di malattia o di deficit immunitario anche un'alimentazione ricca ed equilibrata non è sufficiente perché non può essere assimilata nel modo giusto dal corpo. I problemi digestivi, come la diarrea, causano spesso malnutrizione perché non permettono di trattenere i nutrienti necessari. L'igiene e le condizioni sanitarie sono dunque aspetti fondamentali.

Nei nostri programmi insistiamo molto sull'alimentazione dei bambini. L'allattamento viene incoraggiato perché offre ai neonati un nutrimento ricco e completo che permette loro di sviluppare un buon sistema immunitario. L'alimentazione dei primi 1000 giorni (durante la gravidanza e nei primi due anni di vita) è essenziale per la salute del bambino. Un bambino malnutrito in fase fetale e durante la prima parte della sua esistenza non riuscirà mai a sviluppare pienamente il proprio potenziale e avrà maggiori probabilità di avere problemi di sovrappeso o addirittura di obesità.

SDG La malnutrizione provoca anche l'obesità. In quale misura i paesi in via di sviluppo sono interessati da questo problema?

MH L'obesità è un fenomeno in aumento nei paesi in via di sviluppo, soprattutto nelle zone urbane e tra i gruppi più svantaggiati, perché il cibo disponibile e abbordabile è di solito di scarsa qualità, povero di vitamine e minerali e molto calorico. I problemi di sovrappeso e di obesità stanno diventando vere e proprie sfide per la sanità pubblica.

SDG Come si può contrastare questa situazione?

MH Bisogna migliorare le possibilità di accedere a un'alimentazione diversificata ed equilibrata durante tutto l'anno a prezzi ragionevoli. Si devono poi diffondere conoscenze dietetiche tra la popolazione. Spesso il cibo sano è associato al cibo dei poveri e le persone un po' più agiate si rivolgono ad alimenti più industriali e scadenti. In Nepal per esempio i fagioli neri non sono molto apprezzati eppure sono molto nutrienti, facilmente coltivabili e a buon mercato! È necessario cambiare l'immagine di certi cibi... In ogni caso di solito le cause della malnutrizione e dell'obesità sono le stesse.

SDG Come si può fare affinché i metodi spiegati alle popolazioni locali continuino a essere utilizzati a lungo termine?

MH Con i nostri interventi cerchiamo di stimolare l'interesse della popolazione locale: non vogliamo insegnare un metodo già pronto ma spingere le persone a riflettere. Le soluzioni individuate devono inserirsi bene nel sistema regionale e nazionale in modo che sia possibile sfruttare i mezzi e le risorse a disposizione sul posto.

In grani, o niente

**Speculazione, cambiamenti climatici:
il commercio equo e solidale della filiera
integrata offre una vera alternativa.**

Testo, Nadia Laden — Foto, Helvetas

Con 8,7 kg a persona e all'anno, gli svizzeri si collocano al secondo posto nella classifica dei principali consumatori di caffè, subito dopo i finlandesi. Nel nostro piccolo paese, una famiglia su due possiede una macchina a capsule - a cui si aggiungono un'infinità di uffici, bar, ristoranti... L'80% del caffè bevuto in Svizzera proviene, a quanto pare, da capsule. Oggi però il prezzo indecente (rapportato a quello di un chilo di caffè) delle capsule in questione e il costo per l'ambiente e la salute (consumo di energia e inquinamento legati alla produzione di imballaggi singoli, riciclo limitato, uso di alluminio ecc.) stanno riportando i consumatori più consapevoli verso altri metodi di preparazione del caffè: sifoni, chemex, aeropress, french press o caffettiera a pistone, la tendenza attuale mette in primo piano queste tecniche dolci che richiedono meno imballaggi e meno trasformazioni industriali. Per i foodies, novelli buongustai, e per i Magasins du Monde, il caffè deve essere preparato nel rispetto del prodotto e dei produttori. La campagna « en grain, sinon rien » (in grani, o in nessun'altra forma) mette l'accento su questi vari modi di preparazione e

sui caffè bio frutto del lavoro di coltivatori che ricevono un salario decente.

Se i Magasins du Monde fanno una campagna pubblicitaria per il caffè è anche per attirare l'attenzione sulla situazione dei produttori, sempre più fragili di fronte ai cambiamenti climatici. Per adattarsi a questi cambiamenti devono introdurre sistemi di irrigazione più efficaci, combattere con nuovi dispositivi l'erosione dei terrazzamenti ad

altitudini elevate, piantare alberi per garantire l'ombreggiamento e così via. Ecco perché è indispensabile offrire loro sostegno tecnico e finanziario come fa il commercio equo e solidale che garantisce ai coltivatori di caffè guadagni decenti e stabili, sottratti alle fluttuazioni del mercato, e premi legati allo sviluppo dei nuovi sistemi.

Tutte le informazioni su
www.mdm.ch/campagnes.





**COMPTOIR
SUISSE**

14-23
SEPTEMBRE 2018

Lausanne | Beaulieu

www.comptoir.ch

Godetevi una passeggiata nel centro storico del Comptoir e scoprite prodotti locali, le cantine e vini svizzeri.

Le novità del settore in programma quest'anno sono: un progetto di agricoltura urbana della città di Losanna così come la presentazione dei vini delle sue aziende vinicole e l'Espace Bio che offrirà una selezione di vini e specialità locali.

Se cercavate nuovi sapori, scoperte o convivialità, troverete la vostra felicità nelle Halles Nord.

**INGRESSO
GRATUITO**
VALORE CHF 14.-

Per beneficiare dell'ingresso gratuito, si prega di compilare le sezioni sottostanti e presentare il buono in cassa:

(Valido per una persona. Ingresso adulto, valore: CHF 14.-)

Nome e cognome: _____

Indirizzo: _____

NP / Località: _____

E-mail: _____

Massimo uno a cliente, non convertibile

La sovranità alimentare, un diritto inalienabile



2 domande a Vanessa Renfer

Contadina e segretaria di
Uniterre (a destra) che milita per il
sì nelle urne il 23 settembre.

SDG **La sovranità alimentare è possibile in Svizzera?**

VR Certamente! E non solo è possibile, ma è un dovere. È qualcosa che dobbiamo alle generazioni che verranno dopo di noi e che possiamo raggiungere attraverso politiche agricole e alimentari sostenibili. I modelli attuali, che tendono a un'industrializzazione sempre più spinta dell'agricoltura, provocano molti danni, sociali e ambientali. Naturalmente, come qualsiasi grande progetto, la sovranità alimentare richiede il coinvolgimento di tutti, ma si può uscire rafforzati da questa transizione. In Svizzera per fortuna la maggior parte della produzione agricola è in mano ad aziende a conduzione familiare, ma per quanto tempo potrà ancora durare questa situazione privilegiata? Quanto tempo abbiamo prima che i sistemi iper-produttivisti prendano il sopravvento sulla nostra forma di agricoltura ragionata?

SDG **Qual è la sfida della votazione del 23 settembre?**

VR La sfida è innanzitutto quella di accettare il fatto che abbiamo imboccato un vicolo cieco. Bisogna riconoscere che la strada seguita finora non ci porta da nessuna parte. Abbiamo fatto degli errori, ma da questi errori è nata l'idea della sovranità alimentare, ossia del diritto inalienabile di una nazione a definire la propria politica alimentare. Non vogliamo più che un pugno di ricchi, alla testa di gigantesche multinazionali, decida quale deve essere il contenuto dei nostri piatti. Vogliamo e possiamo riappropriarci del diritto elementare di disporre di alimenti sani, prodotti nel rispetto delle famiglie contadine, dei loro animali e dell'ambiente in cui viviamo. Un cambiamento simile non può avvenire dall'oggi al domani, ma il primo passo è dire un Sì forte e chiaro al momento di votare il 23 settembre 2018. Osate con noi!

Bio-Agri vuole avvicinare produttori e consumatori

La seconda edizione della manifestazione si è svolta in maggio a Moudon. Uno spazio era dedicato ai mestieri della vigna e del vino.

Testo, Véronique Zbinden — Foto, DR

Formaggi straordinari, vitelli, vacche, maiali, intere covate e pecore felici, un mercato di piantine e oli essenziali distillati in diretta a partire da piante coltivate o selvatiche, cereali plurimillenni come il farro nelle sue diverse varianti trasformati in pane e in polenta, asparagi e altre verdure di stagione... Che cosa si può volere di più! Beh... animazioni, per esempio, come la possibilità di fare un bagno nel laticello o scoprire nuove tecniche di massaggio, laboratori e conferenze su temi di attualità e molto altro.

L'11 il 12 e il 13 maggio scorsi nella sede della scuola di agraria del cantone di Vaud a Moudon, tutto girava intorno al tema dell'agricoltura biologica. Organizzata dal comitato di Bio Vaud e lanciata per iniziativa di Frank Siffert con l'aiuto di 150 volontari, la seconda edizione di Bio-Agri ha visto riuniti circa 260 espositori e molti visitatori curiosi.

Perché proporre una manifestazione di questo tipo? «Produttori e consumatori devono costruire insieme il nostro futuro» osserva Frank Siffert. «Tropo spesso gli



uni ignorano quello che fanno gli altri. Il consumatore si accontenta, per esempio, delle quattro o cinque varietà di mele presenti nei supermercati, a dispetto dell'incredibile diversità esistente in natura. Da parte sua il produttore non sempre è attento alle esigenze della sua clientela».

Bio-Agri si è già affermata come la più grande fiera bio della Svizzera passando da una dimensione romanda a una dimensione nazionale. Sui suoi 100.000 metri quadrati ospite d'onore era la filiera biodinamica.

La seconda edizione di questo evento biennale è stata poi caratterizzata dal lancio di Bio-Vino: il primo salone dei vini biologici svizzeri, con circa 45 produttori e la possibilità di scoprire i prodotti essenziali di questo mercato.

Una delle regioni pioniere del bio, con più del 64% delle tenute vitivinicole che già possono fregiarsi di un marchio, e uno dei migliori terreni per il pinot nero – il cantone dei Grigioni – è stato messo in primo piano. Altro punto forte: a Bio-Agri si è svolto il primo concorso dei vini bio svizzeri, articolato in diverse categorie e con la partecipazione di professionisti e amatori.

Anche il cantone di Neuchâtel, rappresentato da numerosi viticoltori, ha superato recentemente il 25% di produttori bio confermando una tendenza che si sta consolidando e ben presto potrà diventare la norma anche nella viticoltura, dice Frank Siffert.



L'agricoltura biologica in dieci domande

Spiegazioni di Pascal Olivier

**Responsabile della sede romanda
di Bio Suisse a Losanna.**

**SDG Da quando si parla di
agricoltura biologica?**

PO La biodinamica è stata il primo sistema di agricoltura biologica, sviluppato negli anni venti del ventesimo secolo da Rudolf Steiner. Ma il bio comincia a imporsi negli anni settanta, dopo un periodo di crescita della produzione.

**SDG Che cosa si intende
precisamente con questo
termine?**

PO L'agricoltura biologica esclude l'uso di concimi chimici e di pesticidi di sintesi. Include metodi di allevamento che tengono conto del benessere degli animali e ricorre, se necessario, a trattamenti naturali a base di piante (colaticcio di ortica ecc.) o a predatori naturali (vespe, coccinelle) per combattere le specie dannose.

**SDG Quante sono le aziende
agricole biologiche in
Svizzera oggi?**

PO Alla fine del 2017 erano 6423 le tenute agricole che rispettavano l'elenco degli obblighi di Bio Suisse, il 13,6% delle aziende svizzere. Il 1° gennaio 2018 se ne sono aggiunte 386.

**SDG Che cosa significa in termini
di superficie?**

PO Nel 2018 il 14,4% delle superfici agricole svizzere risultano coltivate con metodi biologici, 11.000 ettari in più del 2017.

**SDG E qual è la percentuale dei
prodotti bio sul mercato?**

PO I generi alimentari bio rappresentano il 9% del mercato alimentare del nostro paese: i prodotti più diffusi sono verdure, frutta, uova e formaggi.

SDG Si tratta di prodotti migliori?

PO Vari studi (fibl.com) hanno dimostrato che contengono più sostanze buone per la salute, come antiossidanti, omega 3 e altri polifenoli.

SDG Perché sono più cari?

PO I prodotti bio sono in generale più cari a causa del rendimento minore dei campi rispetto a quelli trattati con concimi chimici e del fatto che richiedono più manodopera. Il calcolo però non tiene conto delle « esternalità positive » di questo tipo di colture: nessun inquinamento delle acque, minore impatto sulla fertilità del suolo ecc.

**SDG E la viticoltura? Come sta
cambiando questo settore
in Svizzera?**

PO Finora solo il 5% dei viticoltori svizzeri produce vini biologici (la percentuale mondiale è del 7-8%), soprattutto per ragioni legate al clima. Ma nel 2018 è previsto un alto tasso di riconversione.

**SDG Quanti marchi bio esistono in
Svizzera e a cosa si
riferiscono?**

PO I marchi legati a un elenco preciso degli obblighi sono la Gemma e Demeter. Il bio prodotto secondo l'ordinanza federale non ha un marchio propriamente detto. La grande distribuzione poi ha sviluppato proprie etichette (Coop Naturaplan, Migros bio) basate sulla normativa europea o svizzera oppure sull'elenco degli obblighi Gemma o Demeter.

**Dove comprare prodotti bio
vicino a casa vostra**
www.fermebourgeon.ch

Norme giuridiche, marchi ed etichette Come orientarsi nella giungla del bio?

Norme giuridiche

La normativa europea e quella svizzera offrono un quadro giuridico all'agricoltura biologica e non presentano differenze di rilievo perché la Svizzera è tenuta ad adattare regolarmente la propria ordinanza alle modifiche del regolamento UE. Sole restrizioni previste dall'ordinanza elvetica: il divieto degli OGM e delle radiazioni ionizzanti.

Marchi europei

AB: proprietà del Ministero francese dell'agricoltura, certifica che il prodotto è conforme alle norme europee.

Bio: marchio tedesco che garantisce la conformità ai requisiti UE.

Eurofeuille: una piccola foglia composta di stelle bianche su fondo verde, assicura il rispetto del regolamento della Commissione europea.

Marchi svizzeri

I due soli marchi svizzeri legati a un elenco degli obblighi e soggetti a controlli indipendenti sono la Gemma e Demeter.

Gemma: marchio di Bio-Suisse che distingue i prodotti dell'agricoltura biologica svizzera. Il suo elenco degli obblighi prevede in primo luogo la rinuncia all'uso di pesticidi e concimi chimici e in linea generale la protezione del suolo, dell'acqua, dell'aria e del clima.

Più rigoroso dell'ordinanza federale e della normativa europea, esige che tutta l'azienda agricola e tutta la catena di trasformazione siano bio. Impone inoltre, al

contrario dell'UE, la promozione della biodiversità, la rotazione delle colture e un apporto limitato di concimi fosfatici. I prodotti trasformati devono essere privi di aromi e coloranti. La Gemma vieta infine il trasporto aereo, privilegia la prossimità e contiene direttive che obbligano a pratiche socialmente responsabili e a un commercio equo.

Demeter

Il marchio della biodinamica è ancora più rigoroso del precedente sia a livello di produzione che di trasformazione. Oltre ai criteri già specificati impone un calendario di semina legato ai ritmi terrestri e cosmici nonché il ricorso esclusivo a preparati a base di piante e minerali e al compostaggio. Tutela la biodiversità e contribuisce a preservare la fertilità del suolo. L'elenco degli obblighi fissa condizioni di allevamento che vietano, per esempio, di tagliare le corna alle vacche.

—
**LA GRANDE DISTRIBUZIONE HA
CREATO PROPRIE ETICHETTE O MARCHI,
PIÙ O MENO RIGOROSI.**
—

Per quanto riguarda i prodotti trasformati: il latte non viene omogeneizzato, le carni non possono essere trattate con sale nitritato, il miele non viene scaldato ecc.

Le etichette dei distributori

La grande distribuzione ha creato proprie etichette o marchi riconoscibili dai requisiti più o meno rigorosi: Naturaplan (Coop), Migros Bio e Alnatura (Migros), Bio Natur Plus (Manor), Bio organic (Lidl), NatureActive Bio (Aldi). Contrariamente ai marchi svizzeri citati più sopra, non prevedono controlli indipendenti.

Due artigiani parlano della loro filosofia

Una star della viticoltura e un giovane cioccolataio, ma entrambi produttori a marchio Gemma o Demeter: Raymond Paccot e Michaël Randin spiegano la loro scelta.



Domaine de la Colombe
rte du Monastère – Féchy
021 808 66 48
www.lacolombe.ch

Raymond Paccot

viticoltore

L'avventura è cominciata nel 1999, e ha visto coinvolti anche altri grandi nomi del vino elvetico, come Marie-Thérèse Chappaz e Raoul Cruchon. Per Raymond Paccot, l'ispirazione è venuta dal vino: «eravamo alla ricerca di mineralità, di freschezza, puntavamo all'essenziale...».

Il viticoltore del Domaine de la Colombe a Féchy comincia a convertirsi alla biodinamica nel 2000 – «la vita del suolo è fondamentale» – e fa appello a François Bouchet, viticoltore della Loira: «al di là dell'aspetto filosofico, ci ha dato il coraggio di lanciarsi, di assumerci dei rischi».

I viticoltori interessati al bio hanno spesso paura di sacrificare una parte del loro raccolto,

di essere invasi da malattie e di dover fare un lavoro maggiore, dice. «Ma in effetti si tratta di accettare la vita in tutte le sue dimensioni, compresi i funghi che provocano la peronospora».

I venti ettari della Colombe sono certificati Demeter dal 2012, ma la difficoltà quando si arriva alla cantina è dovuta alla dipendenza dai vicini: «bisogna accordarsi affinché eventuali trattamenti effettuati da altri non contaminino il raccolto oppure rinunciare allo sfruttamento di determinate parcelle. Per questo motivo le bottiglie del Colombe, il cru emblematico della tenuta, hanno potuto fregiarsi del marchio solo dal 2017. Altri vini potranno farlo dal 2018 e a poco a poco si prevede di commercializzare tutta la produzione con marchio Demeter. «Il marchio ha un grosso impatto su mercati come quelli statunitensi o giapponesi».



MR Chocolat
rue du Château 2 – Montcherand
079 487 89 79
www.mrchocolat.swiss

Michaël Randin

cioccolataio

Dopo essersi formato con Guignard e Boillat, Michaël Randin è il primo cioccolataio a marchio Gemma bio. Randin, che vive a Montcherand, è arrivato al cioccolato per passione e si è perfezionato da autodidatta, un percorso che gli ha dato una grande libertà. «Ho sempre privilegiato gli ingredienti bio, ma la nascita dei miei figli mi ha costretto a farmi molte domande: vivere e lavorare seguendo la stessa filosofia è diventata una questione di coerenza».

Nella primavera del 2017 il giovane cioccolataio ha depositato la sua domanda di certificazione. Niente più crema e burro contenenti stabilizzanti! Una piccola rivoluzione che

implica il fatto di rivedere tutte le ricette ma anche il tipo di fornitori. Per le coperture di cioccolato Michaël si rifornisce ora dall'eccellente Felchlin, le puree di frutta sono di Bio Partners, le erbe di Grünenfelder a Vaulion.

Nel settembre del 2017 una prima parte della produzione ha potuto cominciare a esibire il marchio. Alcuni ingredienti, selvatici o artigianali, non possono per ragioni evidenti – per esempio il liquore alla genziana e alle gemme di abete contenuto nella sua caramella nota come «missile» che ha ricevuto una medaglia al Concorso svizzero dei prodotti regionali. Ma le ricette Gemma sono comunque già una quarantina. L'aspetto più complicato è quello estetico: «mi piace il colore e la brillantezza e non ho ancora trovato sostituti per certi coloranti, ma continuo a cercare...».

Alcuni caseifici passano al latte di pascolo

Il Maréchal, un formaggio vodese a latte crudo e a pasta semidura, viene prodotto esclusivamente con latte locale proveniente da allevamenti eticamente sostenibili. Reportage a Granges-Marnand, in un'azienda a conduzione familiare della Broye.

Testo, Véronique Zbinden — Foto, DR

La mungitura consegnata a partire dalle sei del mattino è già stata portata alla temperatura di 17°C, quella che deve avere per poter procedere all'aggiunta dei lieviti casalinghi. Nell'aria aleggia un lieve odore acidulo, tipico di questa fase di fabbricazione che sta per concludersi. Gruyère? Vacherin? Niente del genere, siamo nel caseificio di Granges-Marnand, nella Broye vodese, luogo di nascita del Maréchal, un formaggio a pasta semidura a base di latte crudo e unico formaggio svizzero ad essere affinato alle erbe. Una specialità elaborata da una ventina d'anni da Jean-Michel Rapin. « Quando ho creato questa ricetta, chiamata così in onore di mio nonno maniscalco (in francese « maréchal-ferrant ») mi hanno dato del pazzo », ricorda il mastro formaggiario con un lampo di malizia negli occhi. L'antenato baffuto che figura sull'etichetta sorride a sua volta e la sua storia – quella di un grande successo – smentisce ogni critica.

Da poco il Maréchal può esibire inoltre il marchio Latte di pascolo di IP Suisse. L'azienda di Granges-Marnand è l'ultima e la decima

in ordine di tempo ad aver ottenuto questa certificazione. Nove altri caseifici, bernesi, lucernesi e sangallesi, possono già fregiarsi della nota etichetta. Il latte utilizzato proviene da tredici aziende diverse: « tutte comprese nel raggio di una ventina di chilometri, nella Broye vodese e friburghese, tra Montet e Curtilles », precisa Jean-Michel Rapin. La mungitura viene trasformata due volte al giorno, per tutto l'anno. « È una cosa a cui teniamo molto: il latte deve essere lavorato al massimo dieci ore dopo essere stato munto » in modo che nella successiva fase di riposo possa cominciare a sviluppare i suoi caratteristici batteri. A questo punto viene portato alla temperatura di 32°C e vengono aggiunti il caglio e altre colture. Dopo un secondo periodo di riposo, si passa alla fase di taglio della cagliata, che viene rimiscolata lentamente e a lungo con l'aiuto di uno strumento gigantesco in una vasca non meno grande. Solo una volta effettuata questa operazione il formaggio può essere sottoposto alla pre-pressatura per separarlo dal latticello: un telo immerso nella vasca permette di estrarre quest'ultimo e di procedere alla sgocciolatura. La cagliata viene

poi versata nelle forme, pressata, e infine lasciata raffreddare. Una volta fredde le forme sono passate nella salamoia: restano 24 ore immerse nel bagno di sale prima di essere avviate verso la cantina di stagionatura.

Procedimento artigianale

Tutto il procedimento è artigianale, anche se il caseificio nuovo fiammante ha permesso di meccanizzare molte tappe di lavorazione, e la cocchinella Latte di pascolo IP Suisse contribuirà a dare un valore aggiunto a questo formaggio: « sappiamo quanto sia importante l'alimentazione delle vacche per le caratteristiche nutritive del formaggio fatto con il loro latte », sottolinea Jean-Michel Rapin.

E la stagionatura? Le cantine consistono in lunghe serie di scaffali alti sei metri dove al momento riposano 27.000 forme da cui emanano effluvi acri: « attraverso la fermentazione si crea una crosta giallastra il cui colore vira al bruno. Immagazzinate a 14 gradi le forme all'inizio vengono voltate e strofinate con la salamoia tutti i giorni, poi sempre meno di frequente. Dopo sei settimane si applica la marinata di erbe tipica del Maréchal », spiega Jean-Michel Rapin.

Una migliore retribuzione

Il programma Latte di pascolo di IP Suisse intende garantire un prezzo di 4 centesimi superiore al prezzo medio del mercato, che in questo momento è intorno ai 60 centesimi al chilo... Il caseificio della Broye paga già nettamente meglio i suoi fornitori: « un chilo di latte mi costa 95 centesimi, pubblicità compresa », osserva Jean-Michel Rapin. « Una tariffa decisamente superiore a quella applicata di solito, ma la motivazione prin-

cipale dei miei fornitori è legata soprattutto alla possibilità di trovare nuovi sbocchi».

Quando un grande distributore lo ha contattato per proporgli la fornitura di formaggi certificati Latte di pascolo, il casaro ha consultato i tredici allevatori che gli forniscono il latte: « ho spiegato loro che avrebbero dovuto fare uno sforzo maggiore, ma che così avremmo conquistato nuovi mercati ».

Per Jacques Demierre, responsabile del marchio nella Svizzera romanda, si tratta di valorizzare il latte dei nostri pascoli e nello stesso tempo di rispondere alle richieste dei consumatori: « mettiamo l'accento sull'alimentazione delle vacche da latte nei pascoli della regione, in un raggio di qualche chilometro intorno alla fattoria, e la grande distribuzione si mostra sempre più interessata perché si tratta di un modo di produzione sostenibile ».

I casari devono adattarsi a un nuovo elenco degli obblighi, ma la transizione è rapida, mentre per i produttori l'adeguamento è un po' più complicato. « Nella maggior parte dei casi, il principale cambiamento consiste comunque nel rinunciare alla soia », osserva Jacques Demierre.

« Per noi la certificazione implica più lavoro amministrativo, un audit supplementare, con l'obiettivo di garantire la provenienza e la tracciabilità del latte », dice Jean-Michel Rapin. « Per gli allevatori si tratta di ripensare l'alimentazione dei loro animali ».

Una volta ottenuto l'accordo da parte dei tredici produttori e presentata la domanda di certificazione all'inizio del 2017, tutto è

andato molto in fretta. Ognuno ha ricevuto la visita di un collaboratore di IP Suisse che ha illustrato i dettagli e il nuovo elenco degli obblighi. Tutta la procedura è monitorata da organismi di certificazione indipendenti oltre che dalle autorità cantonali di controllo degli agricoltori e dei casari.

In futuro Jean-Michel Rapin e i suoi partner allevatori mirano a produrre e trasformare altri 200.000 litri di latte - da 18 a 20 tonnellate in più di formaggio - ma faranno un primo bilancio dopo un anno.

www.ipsuisse.ch



Per un'agricoltura interamente sostenibile

Il marchio IP Suisse - la coccinella ormai così familiare ai consumatori - è sinonimo di produzione « locale, sostenibile, ecologicamente responsabile ». Il marchio Latte di pascolo che ne deriva vi aggiunge una serie di requisiti legati alle condizioni di allevamento e all'alimentazione degli animali oltre che alla tutela della biodiversità.

L'alimentazione delle vacche è basata sui pascoli dell'azienda produttrice e la soia è vietata. Mais e foraggio concentrato possono essere utilizzati solo in maniera limitata. Il benessere degli animali è fondamentale e sono previste uscite regolari all'aria aperta.

Al di là degli aspetti ambientali « ricerche recenti mettono in evidenza l'interesse per questo latte, più ricco di omega 3 e di proteine di migliore qualità », precisa Jacques Demierre.

La PuraSpelta al servizio dell'artigianato

Il 2018 è tutto all'insegna della valorizzazione dell'artigianato: l'ideale per i biscotti PuraSpelta. Prodotti a mano uno a uno, con grande attenzione ai dettagli, questi deliziosi biscotti sono tutti pezzi unici. E associano perfettamente tradizione, qualità nutritive e piacere.

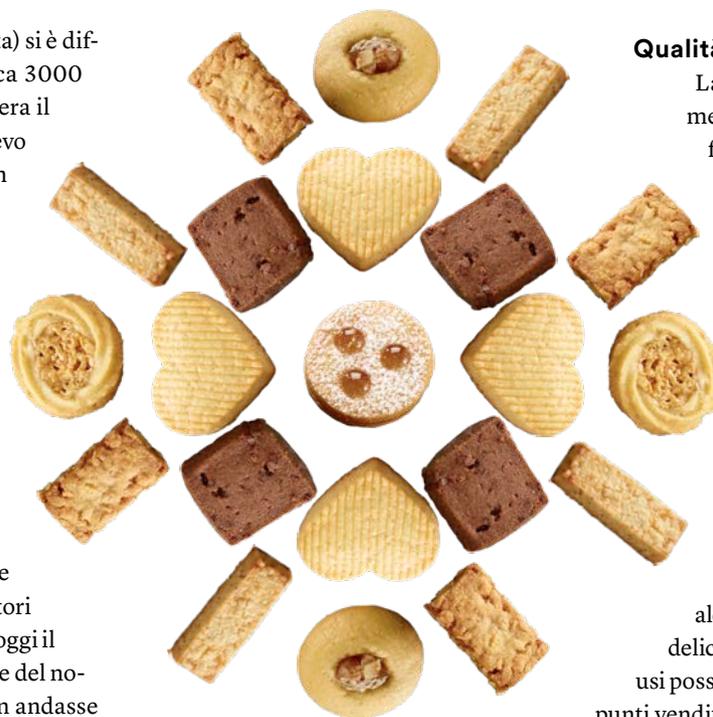
Testo, Petra Dubach — Foto, IG Dinkel, DR

Il farro (o granfarro, o spelta) si è diffuso a nord delle Alpi circa 3000 anni fa. Per gli Alemanni era il cereale di base. Nel Medioevo la badessa Ildegarda di Bingen scriveva: « il farro è il migliore dei cereali, nutriente ed energizzante ». Tanto che a quel tempo era una moneta di scambio molto apprezzata.

Nel XIX secolo il farro era ancora considerato il cereale più importante per la produzione del pane in Svizzera. In seguito però è stato a poco a poco completamente escluso dalle colture elvetiche. Solo grazie ad agricoltori e mugnai impegnati ha ritrovato oggi il suo posto tra le colture cerealicole del nostro paese e ha permesso che non andasse perduto un tradizionale tipo di macinazione.

Il vero farro

Non basta che ci sia scritto « farro » o « spelta » sull'imballaggio perché davvero all'interno si trovi questo prodotto: alcune miscele, in particolare nel caso di prodotti di importazione, sono preparate con cereali incrociati con grano o modificati geneticamente per essere più produttivi. Il



marchio PuraSpelta garantisce l'autenticità del prodotto e l'uso di cereali indigeni puri. La PuraSpelta è coltivata da aziende certificate IP-Suisse o Bio Suisse.

Il rispetto dell'elenco degli obblighi viene controllato e certificato da ProCert: dal campo al fornaio passando per il mulino.

Qualità nutritive

La PuraSpelta è straordinariamente ricca di proteine ed è una fonte essenziale di aminoacidi e di fibre alimentari. Rispetto al grano contiene molti più sali minerali e il suo tenore di acidi grassi, in particolare acidi grassi insaturi, è ottimale.

Dal vostro fornaio

Gli artigiani puntano sempre più spesso su prodotti regionali dalle qualità ineguagliabili. La PuraSpelta è uno di questi. Autentico cereale elvetico, spicca per il suo aroma delicato di nocciole e per i molteplici usi possibili. Più di 400 fornai con 900 punti vendita sono certificati PuraSpelta.

www.puraspelta.ch



PuraSpelta: un grande successo!

Tra i 400 fornai svizzeri che producono pane, biscotti e pasta sfoglia alla PuraSpelta abbiamo scelto due appassionati artigiani.

Intervista, Knut Schwander — Foto, DR

Franz Marty

Panetteria-pasticceria «Am Schaubmarkt», Stein am Rhein



Franz Marty produce pane, dolci e biscotti in uno storico forno che risale al 1677.

SDG Da quando utilizza la PuraSpelta?

FM Da 20 anni! Fin dalla prima campagna promozionale. Abbiamo le certificazioni « Naturel » (che implica si utilizzino solo farine svizzere) e « PuraSpelta », che si completano perfettamente.

SDG Che cosa produce con la PuraSpelta?

FM Soprattutto pane, di cui quattro tipi alla frutta, e una ventina di tipi diversi di biscotti. Ma anche i nostri bastoncini di pasta sfoglia al formaggio o al sale sono molto apprezzati.



SDG Come ha reagito la sua clientela?

FM Il successo è stato immediato. Per scelta o a causa di determinate allergie, molti clienti cercano questo tipo di prodotti. Allora ne abbiamo fatto la nostra specialità.

SDG Dal punto di vista della produzione, questo complica le cose?

FM Niente affatto. È solo una questione di organizzazione, all'inizio. Ma una volta messe a punto le procedure è anche un vantaggio, perché le cotture sono più brevi.



Wilhelm Ohnmacht

Panetteria Ohnmacht, Montreux



Wilhelm Ohnmacht, 57 anni, da trenta vive a Montreux, dove ogni giorno produce pane utilizzando la PuraSpelta. Con successo.

SDG Perché ha optato per la PuraSpelta?

wo Faccio parte di quelli che amano essere all'avanguardia. Sono stato il primo fornaio della Svizzera romanza a ottenere la certificazione bio. Ma la richiesta era troppo scarsa e ho dovuto cambiare rotta. Con la PuraSpelta invece le cose sono andate molto diversamente. Ho cominciato a utilizzarla appena ne ho sentito parlare ed è stato subito un successo.

SDG Che cosa implica l'uso della PuraSpelta?

wo Bisogna modificare un po' i propri

metodi di lavoro e soprattutto bisogna separare bene i prodotti a base di PuraSpelta dagli altri. Perché spesso i clienti che li scelgono lo fanno a causa delle allergie.

SDG Quali vantaggi presenta la PuraSpelta?

wo Dal punto di vista del gusto, ha un inconfondibile aroma di nocciole, molto gradevole. Poi il pane fatto con la PuraSpelta è più digeribile e più denso. Da quando propongo questi prodotti ho registrato un aumento del fatturato del 10-15%!

SDG Che cosa produce con la PuraSpelta?

wo Pane, soprattutto, ma anche « zwi-back », bastoncini di pasta sfoglia e biscotti secchi. E i clienti a volte vengono da lontano per comprarli.

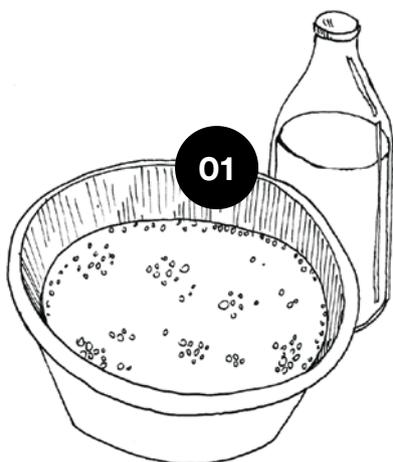
Fare il proprio formaggio. Una magia? Non proprio...

Di Manuella Magnin — Illustrazione, Dora Formica

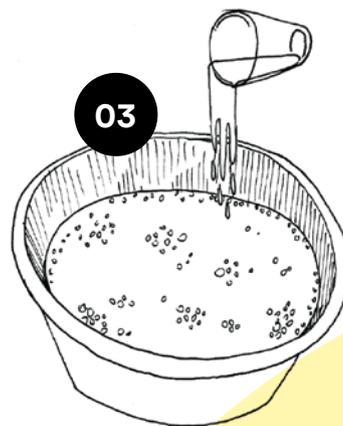
Dopo aver fatto germinare i semi, preparato la birra e lo yogurt, coltivato funghi, è venuto il momento di fare anche il formaggio in casa. Impossibile? No, basta essere ben motivati! Sono sufficienti, infatti, alcuni ingredienti scelti e una buona dose di pazienza per fare il proprio formaggio. Naturalmente i comuni mortali non possono rivaleggiare con gli artigiani che trasformano l'oro bianco dei nostri pascoli nelle deliziose forme di cui gli elvetici da sempre vanno fieri. Ma un formaggio semplice semplice è alla portata di tutti. La ricetta più facile è senza dubbio quella del paneer che gli indiani mangiano con spinaci e curry vegetariano (ved. riquadro).

Se optate per qualcosa di più elaborato, un libro può esservi d'aiuto, si tratta di «The Art of Natural Cheesemaking» di David Asher (di cui esiste una traduzione francese pubblicata dalle Editions Ulmer nel 2017). Agricoltore bio e produttore di formaggi, l'autore esplora metodi tradizionali di fabbricazione.

L'esperienza vi tenta? Allora procuratevi del buon latte, fresco di preferenza, fermenti lattici in polvere (può andar bene anche del kefir) e del caglio o presame. Questo prodotto naturale, estratto dallo stomaco di bovini giovani, permette di far cagliare il latte e i casari ne fanno uso dalla notte dei tempi. Il caglio si può acquistare online oppure potete chiederne un po' al vostro produttore di formaggi preferito per cominciare a sperimentare.



In una ciotola di acciaio inox far temperare 1 l di latte di vostra scelta (di vacca, di pecora o di capra). Misurare la temperatura del latte, che non deve superare i 25°C. L'operazione si può fare lasciando il latte in cucina a temperatura ambiente (per circa 3 ore) o riscaldandolo a fuoco molto basso.



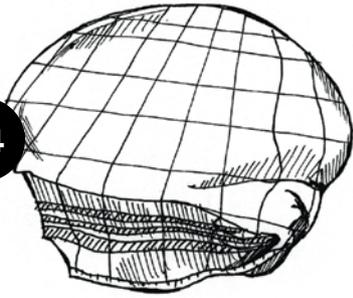
Aggiungere il latte con i fermenti al latte rimanente. Mescolare bene e lasciar riposare 2 ore coprendo la ciotola con un panno pulito.



Prelevare ½ dl di latte temperato e sciogliervi 5 g di fermenti lattici in polvere (in mancanza dei fermenti, utilizzare 15 ml di kefir). Mescolare bene.

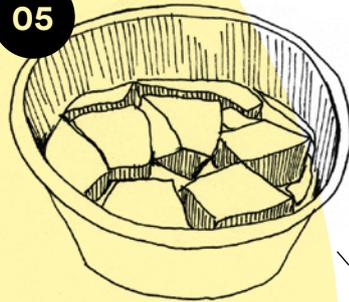
Aggiungere 2,5 ml di caglio liquido. Mescolare bene. Coprire di nuovo e lasciar cagliare per tutta la notte. La cagliata assume una forma gelatinosa. Non muovere assolutamente la ciotola durante il processo!

04

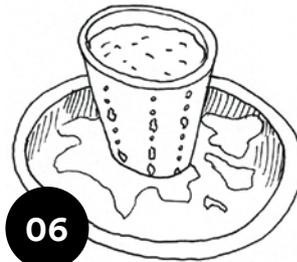


Tagliare la cagliata con un coltello formando dei cubetti di 3 centimetri circa.

05



06



Disporre uno stampo di plastica forato su un piatto, versarvi la cagliata a poco a poco con un mestolo. Premere delicatamente con il mestolo per far fuoriuscire il liquido dai buchi.

07

Aggiungere a poco a poco il resto della cagliata, premere delicatamente e lasciar scolare fino al raggiungimento della consistenza desiderata. In linea di principio si dovrebbero ottenere 250 g di formaggio per ogni litro di latte.

08

Condire il formaggio con erbe o spezie a seconda dei gusti. Chiuderlo in una pellicola trasparente e metterlo in frigo. Consumarlo entro cinque giorni.



Il metodo indiano

In India si produce un formaggio chiamato paneer che non richiede l'uso del caglio. Portare quasi a ebollizione 1 l di latte, aggiungere 30 ml di aceto bianco o 60 ml di succo di limone per far cagliare il latte. Lasciar riposare per 2 minuti. Versare in un setaccio. Quando il liquido è completamente colato, schiacciare la massa avvolta nel setaccio con l'aiuto di una casseruola piena d'acqua. Per ottenere un formaggio ben fermo, lasciar riposare per almeno 2 ore. Tagliare a cubetti e utilizzare insieme al curry vegetariano.

Enoturismo

Per monti e per... Vaud

Degustare crus cesellati alla perfezione e assaporare prodotti tipici ammirando panorami che lasciano senza fiato. Il cantone di Vaud vi invita a fare splendide scoperte. Il piacere è garantito!

Testo, Manuella Magnin – Foto, DR

Sei regioni viticole, otto denominazioni di origine controllata, un florilegio di divini prodotti tipici, formaggi, salumi e preparazioni artigianali dolci o salate. Grandi chef ai forneli di locali molto apprezzati dai critici gastronomici. E tanto altro! Il cantone di Vaud è la terra di tutte le delizie, con i suoi 12 ristoranti stellati Michelin e i 97 locali presenti sulla guida Gault&Millau.

Il visitatore amante dell'enoturismo non potrà che essere entusiasta dei mercati all'aria aperta di Losanna o Vevey, dei paesaggi lacustri, delle dolci vallate e dei monti verde tenero della Vallée de Joux e del Pays-d'Enhaut da dove provengono i famosi Vacherin Mont-d'Or AOP e l'Etivaz AOP.

Territori d'eccezione

Da Bonvillars a Le Chablais, da La Côte a Vully passando per Lavaux e Les Côtes de l'Orbe, il cantone di Vaud conta circa 4000 ettari di vigne. Lo Chasselas regna sovrano su queste terre, ma gli otto DOC di queste sei regioni viticole mostrano la grande varietà di vitigni bianchi e rossi che offrono.

A est, da Villeneuve alle porte del Vallese, la regione dello Chablais è nota per i suoi grandi vini rossi, corposi e dalla straordinaria ricchezza aromatica, ma anche per il suo emblematico Château d'Aigle. A ovest il vigneto della Côte DOC, incastonato tra

le rive del lago e le pendici del Giura, è noto per i suoi Chasselas dalle caratteristiche note minerali. Vi si trovano anche alcune specialità particolari, crus bianchi e rossi come il Servagnin, il primo Pinot nero coltivato in Svizzera nella regione di Morges da oltre 600 anni.

Tra Le Chablais e La Côte, di vertiginosa bellezza con le sue 10.000 vigne terrazzate lungo la riva del Lemano, Lavaux è l'emblema internazionale del Pays de Vaud, parte del patrimonio mondiale dell'Unesco. Visitatori provenienti da tutto il mondo si lanciano alla scoperta di questa regione sui sentieri viticoli o utilizzando il piccolo treno delle vigne. Chi ama camminare è benvenuto in una delle numerose cantine di viticoltori che propongono degustazioni. Con i suoi tre DOC (Lavaux, Calamin e Dézaley), Lavaux costituisce il territorio prediletto di straordinari Chasselas. Qualche specialità meno nota merita poi di suscitare l'interesse degli enofili, come il Plan Robert, una varietà di Gamay. Un'ampia gamma di vini della regione può essere scoperta al Lavaux Vinorama a Rivaz dove è possibile assaggiare più di 250 crus!

Più a nord si incontrano le Côtes de l'Orbe, ovvero i vigneti di Bonvillars situati sulla riva vodese del lago di Neuchâtel, e quelli di Vully, sul lago di Morat. Qui il clima è perfetto per la coltivazione di uve ideali per vini

rossi, che costituiscono i due terzi dell'intera superficie.

Bonvillars emerge il tutto il suo fascino facendo un'escursione da Grandson a Concise, tra i dolci pendii del Giura e le sontuose rive del lago di Neuchâtel. In questa zona lo Chasselas è tallonato dal Pinot nero, il Garanoir e il Gamaret. Le uve rosse costituiscono più del 60% delle vigne coltivate intorno al lago.

Infine, lungo le pendici del Mont Vully, si possono fare piacevoli incontri con una giovane generazione di viticoltori dinamici che creano nettari straordinari. Al di là dei vitigni classici, Freiburger, Traminer o Riesling Sylvaner sedurranno i palati più fini che si lasceranno tentare da una fetta del famoso Gâteau du Vully.

Quale che sia la regione scelta, il visitatore vi sarà accolto a braccia aperte e invitato a vivere sublimi esperienze gustative da scoprire su myvaud.ch

Esperienze uniche

Dalla semplice passeggiata in mezzo alle vigne del cantone guidati dall'applicazione **Vaud:Guide**, alla condivisione di esperienze uniche capaci di soddisfare tutti i gusti. Partite alla scoperta dell'arte di vivere alla vodese. La nostra selezione.



Vendemmia in Lavaux

Capire che cosa significa essere un viticoltore... L'esperienza vi interessa? Varie tenute in Lavaux propongono esperienze dirette secondo formule diverse e varie. È l'occasione per condividere momenti indimenticabili, dalla raccolta alla pressatura dell'uva. La tenuta della famiglia Chollet a Lutry per esempio vi accoglie per la vendemmia.

Iscrizioni dal 15 agosto su
www.alainchollet.ch

Altri suggerimenti su
www.lavaux-experience.ch
o su www.montreuxriviera.com



Sulla via del mosto in calesse

Ogni primo weekend di ottobre alcuni calessi collegano la città di Payerne alle tenute vinicole di Lavaux per portare il mosto alla cantina della Reine Berthe. Il convoglio attraversa una parte del cantone di Vaud percorrendo le antiche vie dei carrettieri. Un mercato autunnale dai sapori tipici attende gli escursionisti a Payerne sulla Place Général Guisan ricco di animazioni per piccoli e grandi.

Estavayer-le-Lac, Payerne e regione
026 660 61 61
www.estavayer-payerne.ch



Ricerca del tartufo a Grandson

Gli appassionati lo sanno bene: i famosi diamanti neri si annidano nel terreno ai piedi del Giura. Nella regione di Bonvillars due guide propongono escursioni indimenticabili alla scoperta del tartufo svizzero. In programma: animazioni didattiche e dimostrazioni del lavoro dei cani da tartufo lungo un percorso a piedi. Il giro termina con una degustazione a base di tartufi serviti con vini locali.

Ufficio del turismo di Grandson
024 445 60 60
www.yverdonlesbainsregion.ch



Pinte aperte

Il 7 e l'8 dicembre GastroVaud vi propone di scoprire 5 prodotti al 100% vodesi per 20 franchi: salsiccia secca accompagnata da una deliziosa baguette artigianale, fonduta al 100% a base di gruyère vodese con i tipici pezzi di pane e un bicchiere di Chasselas.

Elenco dei ristoranti partecipanti a partire da ottobre
su www.lausanneatable.ch
e su www.gastrovaud.ch



Wine tasting Morges-Nyon

La Côte è nota per i suoi Chasselas e alcuni crus rossi di eccellente fattura. Nella regione si contano almeno 24 vitigni differenti. Grazie al forfait Wine tasting a 15 franchi è possibile degustare 6 vini a scelta in una cinquantina di cantine della regione di Morges e Nyon. E in caso di acquisto di 6 bottiglie la degustazione è offerta!

Morges Région Tourisme
021 801 32 33
www.morges-tourisme.ch

Nyon Région Tourisme
022 365 66 00
www.lacote-tourisme.ch



Dove si trova la maggior parte delle vitamine? Nel mio negozio.

Dagna L., proprietaria della Migros

iMpuls

La Migros è della gente.

Per questo favorisce la salute come nessun altro. Con l'iniziativa in favore della salute iM puls: ogni giorno consigli, ricette e prodotti ricchi di vitamine per un'alimentazione sana ed equilibrata.
migros-impuls.ch

MIGROS

Agriturismo svizzero: nuovo slancio!

Conviviale e pieno di belle sorprese, il nuovo sito dell'organizzazione del turismo alla fattoria ha più che raddoppiato il numero di clic! Andate a vedere.

Testo, Knut Schwander — Foto DR



Oltre ai tradizionali soggiorni in fattoria e ai negozi che vendono direttamente i prodotti dell'azienda agricola, alle escursioni, alle sale che si possono affittare e all'offerta gastronomica, il sito recensisce anche una serie di luoghi di vacanza. « Abbiamo messo in evidenza le rubriche più richieste », spiega Andreas Allenspach, e che successo! È un vero piacere andare alla scoperta di oltre 200 fattorie dove si possono scoprire i lavori della terra o il legame con gli animali. Poi ci sono le vacanze per bambini, i soggiorni in cui possono, senza i genitori, apprezzare i piaceri della vita in campagna all'interno di un ambiente familiare. Le destinazioni equestri dispongono di una pagina specifica, come l'enoturismo, che è in

crescita, con grandiose vigne, cantine segrete e straordinari crus. Infine, anche il wellness ha fatto la sua comparsa con originali bagni di fieno o di fiori, jacuzzi in mezzo alla natura e percorsi di iniziazione alle tisane.

In tutto le offerte sono più di 250. Non dimenticate di dare un'occhiata alla rubrica « Speciali »: notti in roulotte da circo, in idilliche capanne sulla riva del Lago dei Quattro Cantoni o in piccole casette decorate con radici giganti. Siete pronti a partire?

www.myfarm.ch
sito in quattro lingue, magnificamente illustrato e ben documentato.

Avete sempre sognato di svegliarvi sul limitare di un bosco, in una capanna in mezzo ai campi o sulla riva di un ruscello? Allora questo è il sito che fa per voi: www.myfarm.ch. Fattorie pittoresche in cui passare la notte, paesaggi sublimi da esplorare, animali da scoprire e avvicinare, da mungere o accarezzare, e mille specialità da assaggiare: la nuova « home page » dell'associazione Agriturismo Suisse è una vera miniera di ottimi indirizzi. « Il design è stato rivisto per adattarsi a tutti i supporti: telefono, tablet, laptop o desktop con grande schermo. L'effetto è stato immediato, il numero di clic è raddoppiato! », afferma con entusiasmo Andreas Allenspach, il direttore. E guardando le cose un po' più da vicino si capisce facilmente perché.



Un impegno a favore di una maggiore sostenibilità

Dal 2015 l'Unità di sviluppo sostenibile del cantone sollecita la ristorazione collettiva a utilizzare prodotti locali e di stagione. Un approccio che sta cominciando a diffondersi.

Testo, Manuella Magnin — Foto, Sedrik Nemeth

Per riuscire a rendere più sostenibile la nostra alimentazione l'Unità di sviluppo sostenibile (UDD) del cantone di Vaud ha optato risolutamente per una via «dolce» rivolgendosi alle mense gestite da enti statali o parastatali vodesi – istituti prescolari, insegnamento primario e secondario, SUP, università, politecnico, centri socio-sanitari (EMS), ospedali, cliniche e prigioni – che servono ogni anno 18 milioni di pasti.

Tutto è iniziato nel 2015 con l'obiettivo di ridurre l'impronta ecologica dei piatti proposti. Le istituzioni statali e parastatali che gestiscono in proprio le cucine sono state innanzitutto invitate a sottoporre le loro politiche di acquisto a un'attenta analisi condotta attraverso Beelong, uno strumento di valutazione dell'impatto ambientale dei cibi e delle bevande che consumiamo. In seguito, mettere in pratica le raccomandazioni implica effettuare dei cambiamenti nella scelta dei prodotti e nella composizione quotidiana dei menu.

In un secondo momento si è aggiunta la formazione. Ai cuochi di queste istituzioni viene offerta la possibilità di seguire un corso teorico e pratico di una giornata attraverso il quale acquisire gli strumenti necessari per affrontare meglio i temi della prossimità, della stagionalità, del modo di produzione,

del prezzo e della mancanza di trasparenza del mercato alimentare. Lo scopo è aiutare i professionisti del settore a elaborare i propri menu e convincerli ad avviare una discussione con i fornitori.

Per le istituzioni che hanno dato in gestione le cucine a terzi, l'Unità di sviluppo sostenibile ha studiato un bando di gara che tiene conto di criteri specifici. Il documento è a disposizione di tutti gli enti interessati.

Risultati incoraggianti

Alla fine del 2017, 147 cuochi sui 300 impiegati presso strutture che gestiscono direttamente le proprie cucine avevano seguito la formazione proposta, su base volontaria. Per quanto riguarda l'utilizzo di Beelong, finora sono 83 gli enti che hanno introdotto questo sistema di analisi. In cima alla classifica si collocano gli EMS, dei 79 in cui i cuochi sono impiegati dell'istituzione, più della metà si è sottoposta allo screening degli acquisti. Ma anche le mense che fanno parte delle 27 reti di accoglienza diurna dei bambini (prescolare e parascolare) si sono molto impegnate in questo senso e l'adesione a Beelong è arrivata al 38% circa. Un'analisi Beelong è stata avviata dalle strutture penitenziarie della piana dell'Orbe (EPO), dai centri di formazione professionale agricola di Marcelin e di Grange-Verney, dall'École professionnelle des métiers de la bouche di

Montreux e dal CHUV. Neppure gli ospedali privati di interesse pubblico sono rimasti indietro: il 34% circa utilizza Beelong. Si possono tuttavia fare altri progressi, soprattutto nelle strutture di accoglienza per persone in difficoltà e nelle mense comunali. In totale, 83 istituzioni sono state direttamente coinvolte in questo progetto e altre 60 indirettamente, perché le società che forniscono loro i pasti vi hanno aderito.

La consigliera di Stato Jacqueline de Quattro, capo del Dipartimento del territorio e dell'ambiente da cui dipende l'Unità di sviluppo sostenibile è molto felice di osservare la progressiva presa di coscienza dell'importanza della sostenibilità: «il 30% dell'impronta ecologica della Svizzera e il 17% delle sue emissioni di gas a effetto serra sono riconducibili al settore dell'alimentazione. La ristorazione può dunque svolgere un ruolo importante nella nascita di una società più sostenibile. Questa è una delle ragioni principali che ci ha spinti a proporre un progetto specifico alle mense. L'uso sempre più ampio di uno strumento come Beelong e l'interesse per i moduli di formazione sono incoraggianti, tanto più che si tratta di una scelta volontaria. Ciò dimostra che la società è ricettiva e pronta a contribuire al cambiamento».

Presso alcuni fornitori è ora possibile fare i propri acquisti tenendo conto dell'impatto sull'ambiente della frutta e della verdura.



La tracciabilità: un'autentica sfida

La formazione dei cuochi ha un impatto concreto. Si tratta di professionisti, che non esitano a chiedere informazioni ai loro fornitori sull'origine dei prodotti. E questo ha come effetto un cambiamento dal lato dell'offerta. Testimonianze.

Responsabile della caffetteria, del negozio e della panetteria dell'associazione La Branche a Mollie-Margot, Dominique Genoud è sempre stato sensibile all'origine dei prodotti che usa. Beelong l'ha spinto ad andare ancora di più in questa direzione: «due settimane prima di prendere in mano l'unità di panetteria della Branche ho seguito la formazione Beelong e questo mi ha portato a interessarmi alla provenienza della farina. Quando ho scoperto che arrivava dall'Ucraina ho cercato delle alternative Demeter in Svizzera». Philippe Deckert, chef di cucina all'EMS Le Château di Corcelles, ha da parte sua avvertito i propri fornitori della scelta di utilizzare Beelong. «Cerco di fare in modo che la coltivazione delle verdure che utilizzo sia rispettosa dell'ambiente. Ho anche deciso di collaborare con due macellai che lavorano nelle vicinanze. Per me Beelong è una sfida quotidiana. So che posso fare ancora molti progressi».

Charlotte de La Baume, co-gestrice di Beelong - indicatore usato per analizzare

le pratiche di acquisto dei ristoranti messo a punto dalla Scuola alberghiera di Losanna - ha fatto della sostenibilità il suo cavallo di battaglia: «è essenziale definire che cosa si intende per prodotto locale. Per gli ingredienti freschi come frutta, verdura, uova o carne, di solito è semplice. Le cose però si complicano nel caso dei prodotti trasformati. Ci si trova di fronte a vari intermediari e spesso i fornitori indicano il luogo finale di trasformazione come luogo di provenienza».

Charlotte fa l'esempio delle arance presentate in reti con la dicitura «Svizzera»! Quando è nota, la provenienza delle materie prime viene poi di solito indicata con un codice. «Per arrivare a una maggiore trasparenza cerchiamo di risalire la catena fino alle marche in modo da ottenere le informazioni necessarie». Un lavoro titanico che comincia a dare i suoi frutti. Beelong sostiene oggi varie grandi marche di distribuzione che vogliono comunicare in maniera più chiara con i propri clienti finali.

Tra i fornitori della ristorazione, la società romanda Culturefood ha cominciato a collaborare con il gruppo di Beelong. Oggi, i clienti dello shop-Pro possono fare i loro acquisti tenendo conto dell'impatto ambientale di frutta e verdura. Il «voto» ecologico attribuito a ogni acquisto viene indicato sulla

pagina internet, sul buono d'ordine, sulla bolla di consegna e sulla fattura.

Per Christophe Marmy, direttore degli acquisti di Culturefood, questo modo di procedere ha importanti ricadute a livello commerciale: «i nostri rappresentanti ne parlano e la maggior parte dei clienti reagisce in maniera molto positiva». La base dati di Culturefood viene costantemente aggiornata e il lavoro con Beelong prosegue. Una delle difficoltà consiste nel valutare i mix di frutta e verdura di quarta gamma pronti all'impiego. Tutto deve essere esaminato a monte per formulare un voto pertinente.



Losanna: agire per un'alimentazione sostenibile

Testi, Manuella Magnin
Foto, Sedrik Nemeth

Promessa mantenuta! Il piano Ristorazione collettiva sostenibile - Lausanne Cuisine 5.0 (LC5.0) - lanciato dal comune di Losanna nel 2015 è partito. Il servizio che si occupa della custodia dell'infanzia e l'unità di sviluppo sostenibile della città, che sono alla guida del progetto, possono ben dirsi soddisfatti: « il lavoro dei cuochi locali e la volontà politica dimostrata sono notevoli » commenta Samira Dubart, Delegata allo sviluppo sostenibile e responsabile del progetto LC5.0. « La posta in gioco nel campo dell'alimentazione è alta. Losanna sceglie un'alimentazione rispettosa dell'ambiente e che punta a migliorare la qualità di vita, dei produttori e dei consumatori. Siamo consapevoli che la strada è ancora lunga, che possiamo fare di più e di meglio ».

LC5.0 significa circa 1.300.000 pasti all'anno, 54 sedi di produzione e 160 luoghi di consumo per bambini e per adulti. LC5.0 promuove una politica di acquisti di

prossimità e con marchio depositato, un'elevata qualità nutrizionale e misure anti spreco, nel rispetto dei budget disponibili. Si applica sia alle cucine cittadine che a quelle che le riforniscono. Per raggiungere gli obiettivi prefissati è previsto un supplemento di 25 centesimi a pranzo. Il piano infine include anche la campagna APEMS Bon goût in partenariato con Prométerre. Dal 2015, 2500 colazioni e 4900 merende settimanali di prossimità sono state proposte ai bambini di 6-10 anni. L'amministrazione cittadina si impegna poi, nella misura del possibile, a organizzare aperitivi pubblici e ricevimenti sostenibili.

Risultati incoraggianti

Dopo 4 anni di lavoro preparatorio e 3 anni di implementazione, gli obiettivi raggiunti nel 2017 sono soddisfacenti: 55% di acquisti di prossimità, 68% svizzeri e 52% a marchio depositato. Solo l'obiettivo del 70% di prossimità in un raggio di 70 km non è stato raggiunto, ma la sua importanza deve essere relativizzata visto il volume degli acquisti di prodotti svizzeri. Il biologico non è molto diffuso a causa del suo costo più elevato e del fatto che non riesce a soddisfare le richieste della ristorazione collettiva

dal punto di vista quantitativo. La qualità dei pasti è stata oggetto di un'analisi accurata svolta con modalità complementari da Fourchette Verte e nutriMenu Lausanne che individuano in media una conformità alle norme della Società svizzera di nutrizione nell'87% dei casi. Per sostenere i cuochi della città sono stati organizzati corsi di formazione sull'alimentazione sostenibile, le filiere di approvvigionamento e la gestione dei fornitori. I risultati sono stati monitorati in maniera rigorosa e su base semestrale attraverso cinque indicatori.



Fare e saper fare

Durante il mese di settembre, i genitori dei bambini iscritti nelle scuole della città di Losanna saranno informati sugli obiettivi



raggiunti. Riceveranno inoltre in dono una raccolta di ricette (*Au fil des saisons*) create da cuochi losannesi. Una mostra pensata per sensibilizzare l'opinione pubblica all'alimentazione sostenibile, al modo di procedere e ai risultati di LC5.0 si svolgerà dal 19 settembre al 6 ottobre al Forum dell'Hôtel de Ville a Losanna. L'esposizione metterà anche in evidenza il lavoro artistico sull'alimentazione che Michael Facchin porta avanti con i bambini di varie strutture. Infine, un video di tre minuti permetterà di diffondere queste informazioni anche in maniera digitale. Tutto per celebrare i risultati ottenuti e condividerli: perché se cerchiamo di dare ai bambini di Losanna un'alimentazione esemplare, è perché vogliamo che domani diventi l'alimentazione di tutti!

Gli obiettivi del piano LC5.0 (2016-2018)

1. **Prossimità:** 70% di acquisti in un raggio di 70 km da Losanna
2. **Marchio e modo di produzione:** 1/3 di prodotti a marchio depositato (ogni tipo di marchio)
- 3a. **Performance economica (gestione diretta):** rispetto dei budget disponibili, supplemento di 25ct/pasto per il raggiungimento degli obiettivi
- 3b. **Misure anti-spreco (gestione in concessione):** minimo tre misure di riduzione dello spreco alimentare
4. **Qualità nutrizionale:** conformità alle norme della Società svizzera di nutrizione in base all'età
5. **Giornata vegetariana settimanale**

Un piano apprezzato da tutti

Sylvie Chevry, responsabile di cucina all'APEMS di Prélaz, e Sébastien Turrian, responsabile della cucina e del ristorante del centro di formazione di La Rama, sono due grandi sostenitori del piano LC5.0. Interviste.

SDG **Che cosa è cambiato nel vostro lavoro quotidiano con l'adozione del piano LC5.0? Quali sono i punti forti e i punti deboli del progetto?**

SYLVIE CHEVRY

Il piano LC5.0 mi ha reso più attenta. Oggi sono molto più sensibile al luogo di provenienza degli alimenti, soprattutto prodotti come pasta, riso o salse. Non mi lascio più ingannare da una semplice croce svizzera sull'imballaggio e ho eliminato tutti i prodotti pronti.

Poi devo dire che mi piace sottoporre il mio lavoro a controlli periodici. È una sfida stimolante e penso che sarebbe utile rendere permanente questo monitoraggio. Ci tenevo a raggiungere gli obiettivi prefissati! Sono arrivata al 71% di prodotti di prossimità e al 29% di prodotti a marchio depositato. Per me, la prossimità è più importante del marchio perché molti produttori non hanno i mezzi per richiederne uno, ma hanno lo stesso dei buoni prodotti. Gli obiettivi sono raggiungibili, e questo stimola i cuochi e valorizza il lavoro quotidiano.

SÉBASTIEN TURRIAN

Sono sempre stato attento a scegliere prodotti regionali. Quando ho cominciato a lavorare da La Rama, all'inizio del 2017, era già stato fatto un grande lavoro per raggiungere i cinque obiettivi del piano. Questi obiettivi hanno reso più creativi i nostri menu. La scelta di verdura e frutta è più limitata in inverno, ma le ricette possibili sono molte e molto varie. La ricerca di prodotti di prossimità è diventata un vero e proprio riflesso automatico e ci ha spinti a essere più esigenti con i fornitori. La forza di questo piano è la promozione dei prodotti locali, anche se presenta alcuni limiti. Preparare certi tipi di pasta fresca con farine della zona richiederebbe troppo tempo, per esempio. Per me il piano LC5.0 costituisce una linea di condotta che permette di variare i piaceri del gusto e proporre una cucina internazionale che fa scoprire nuovi sapori.

HUGO, il cetriolino svizzero Firmato Reitzel!

L'azienda, con sede a Aigle, è la sola in Svizzera a proporre questa croccante delizia all'aceto coltivata sul nostro territorio grazie a un solido partenariato con agricoltori sparsi in tutto il paese.

Testo, Manuella Magnin — Foto, DR



A causa della globalizzazione ha rischiato di scomparire: è il cetriolino svizzero, maledettamente goloso, croccante e leggermente acetato – autoctono al 100%!

È grazie alla ditta Reitzel che questo degno rappresentante elvetico della famiglia delle cucurbitacee è stato salvato dal naufragio e ha mantenuto un posto importante sugli scaffali dei supermercati e nei ristoranti che oggi hanno deciso di giocare la carta delle specialità locali.

Nel 2006 il principale concorrente dell'azienda di Aigle sul mercato annuncia la chiusura della sua fabbrica a Ginevra e lo spostamento della produzione sotto altri cieli, dove materia prima e manodopera sono meno care. Ma Reitzel decide di non mollare e anzi si lancia nel salvataggio dei cetriolini svizzeri acquistando tutto il raccolto dei produttori della Svizzera tedesca.

Un decennio più tardi nasce HUGO, in omaggio al nome del fondatore della ditta. È nell'ottobre del 2017 che Reitzel lancia la prima gamma completa di verdure sottaceto, tutte coltivate in Svizzera. Questa etichetta contraddistingue i cetriolini e i cetrioli prodotti da dieci aziende agricole elvetiche, gli champignons aromatizzati all'aceto e alle erbe di Stalder, la cui sede è sempre a Aigle, e le zucchine al curry dell'impresa Sylvain & Co di Essert-sous-Champvent nel cantone di Vaud.

Dopo una prima, divertente campagna nel 2017, Conrnistura, HUGO torna quest'anno in primo piano sulla scena mediatica. In programma: la coltivazione dei cetriolini HUGO nelle sue varie fasi dalla semina al raccolto presso vari produttori.

Una coltivazione complessa

Sono sempre più numerose le aziende agricole svizzere che decidono di dedicarsi di nuovo alla coltivazione dei cetriolini, un'attività non certo di tutto riposo! Per ottenere un buon cetriolino è infatti necessario tantissimo lavoro.

Produttore a Chessel nel cantone di Vaud, Edouard Cosandey nella primavera del 2017 ha deciso comunque che l'impresa valeva la pena. «Ho seguito i lavori del collega Bruno

Isenegger a Vouvry, che ha iniziato con 2000 mq. Ho visitato anche l'azienda di Ferdinand Vogel in Turgovia, il più importante produttore svizzero... Che cosa mi ha spinto a fare questa scelta? La vicinanza all'azienda di Aigle, che si trova a soli 10 km dalla mia fattoria! I nostri prodotti vengono di solito venduti nella Svizzera tedesca. Il trasporto costa caro e se c'è qualche problema con un camion devo spostarmi per andare a controllare. Mentre così posso consegnare tutti i giorni della settimana e avere un maggior controllo della situazione. E non devo investire in una cella frigorifera».

SOTTACETI, SENAPE, ACETO, MAIONESE... HUGO VALORIZZA I PRODUTTORI SVIZZERI!

L'anno scorso i primi tentativi di Edouard Cosandey sono stati distrutti da una grandinata. Ma questo gli ha permesso di affinare la sua tecnica di raccolta e di essere pronto per l'anno successivo. Il coltivatore di Chessel ha costruito un proprio macchinario che permette di accogliere sei persone distese sotto un telone, al riparo dal sole o dalla pioggia, e che viene poi tirato da un trattore.

Perché il problema è che bisogna fare in fretta. Nella stagione calda, in estate, è necessaria molta attenzione, il cetriolino infatti cresce rapidamente e si confonde con il verde del fogliame. L'obiettivo è raccogliere prima di tutto i calibri piccoli, che sono i preferiti dai consumatori.

Se non ci saranno problemi meteorologici o legati a malattie, con i suoi 10.000 mq seminati all'inizio di maggio Edouard Cosandey quest'anno dovrebbe fornire a Reitzel una quarantina di tonnellate di cucurbitacee. Un risultato che gli permetterebbe di avere un guadagno e di far felici molti buongustai.

« Sono un fan di HUGO »

Ambasciatore del formaggio per raclette DOP, Eddy Baillifard non nasconde la propria passione per il cetriolino elvetico di Reitzel.



SDG **Che cosa le piace tanto di questo famoso cetriolino HUGO?**

EB Intanto l'idea di prossimità. Nella mia Raclett'House di Bruson, e quando partecipo a eventi e servo raclette DOP, i consumatori mi chiedono spesso da dove vengono i cetriolini. Poi mi piace la consistenza croccante di questo cetriolino, e gli aromi, che mi sembrano particolarmente piacevoli e riusciti.

SDG **Perché il cetriolino si sposa così bene con la raclette?**

EB Anche se è deliziosa, la raclette è pesante e un po' indigesta. Il cetriolino aiuta a neutralizzare il grasso. È sano e ha pochissime calorie. Riassumendo: più cetriolini si mangiano, più raclette si può gustare!

SDG **Le succede di mangiare cetriolini anche senza una raclette?**

EB Nel mio ristorante li servo praticamente con tutti i piatti, dagli antipasti vallesani alle croûtes al formaggio, le fondute o le specialità contadine. E per quanto mi riguarda a volte li mangio anche la mattina se la sera ho un po' ecceduto con il vino. Il cetriolino è un ottimo rimedio in questi casi!



Con il Combi-Steam cucinare diventa un piacere.

V-ZUG vi facilita la vita con soluzioni semplici e individuali, ad esempio per cucinare. Il nuovo Combi-Steam MSLQ è il primo apparecchio al mondo in cui si riuniscono le modalità di cottura a calore convenzionale, vapore e microonde. Così cucinare in maniera sana e veloce è un vero passatempo: vzug.com



La perfezione svizzera a casa vostra

109 anni di storia



- 1909** Hugo Reitzel fonda la ditta REITZEL & CO a Aigle (VD) in Svizzera. L'azienda produce senape e vende prodotti coloniali.
- 1930** Inizio della produzione artigianale di cetriolini e verdure sottaceto.
- 1945** I figli di Hugo, Charles e Franz, prendono le redini dell'azienda che assume il nome di Reitzel Frères.
- 1960** Inizio dell'industrializzazione e installazione a Aigle della prima linea di pastorizzazione svizzera.
- 1976** Installazione a Aigle di una linea di produzione per l'aceto e le salse. Reitzel diventa il primo produttore di salse pronte all'uso in Svizzera.
- 1986** Philippe Reitzel e Bernard Poupon succedono a Charles e Franz.
- 2016** Nomina di Stéphanie Reitzel a presidente dell'azienda. Stéphanie rappresenta la quarta generazione della famiglia alla testa della ditta Reitzel.
- 2017** Lancio della gamma di sottacenti HUGO coltivati in Svizzera.
- 2018** Lancio di una maionese a base di uova svizzere, di una senape svizzera e di nuove salse per insalata svizzere (senza additivi né zucchero aggiunto).

Origine asiatica

Il cetriolino, il cui nome latino è *cucumis sativus*, proviene dall'Asia. La pianta sarebbe stata scoperta ai piedi dell'Himalaya più di 3000 anni fa ma la coltivazione ha probabilmente avuto inizio in India. I greci e i romani andavano pazzi per i cetriolini, che dovevano essere raccolti prima di arrivare a piena maturazione.

Consumato oggi come accompagnamento ad altre vivande, il cetriolino nel 17° secolo è diventato un alimento ricercato.

Nel 2016 solo il 10% del fabbisogno annuale di Reitzel era coperto da produttori svizzeri. La percentuale è salita al 16% nel 2017, con 400 tonnellate prodotte da agricoltori locali i cui raccolti vengono interamente acquistati dall'azienda di Aigle.



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.

Padrini e Madrine

2017, Claude Frôté — 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

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



Comitati qualità

| | |
|---------------------------|--|
| Albrici Lorenzo | Chef |
| Alcala Tomas & Eleuterio | Affineurs de jambon |
| Allenspach Andreas | Geschäftsführer Agrotourismus |
| Amrein Olivier | Epicurien |
| Augsburger Michael | Stadt Liestal |
| Ayer Pierre-André | Cuisinier chef |
| Bachmann Christophe | Au gré des saveurs SA |
| Baeriswil Bertrand | Slow Food |
| Bapst Pierre-Alain | Terroir Fribourg |
| Barthassat Luc | Ancien Conseiller d'Etat |
| Basso Paolo | Sommelier |
| Baume-Schneider Elisabeth | Haute Ecole de travail social et de la santé |
| Beausoleil Denis | OPAGE |
| Benedetti Marc | Zentral plus |
| Bertolina Giordano | Chef |
| Besire Jean-Marc | Cuisinier chef |
| Bezençon Nicolas | Agridea |
| Bissegger Meret | La cucina naturale |
| Blanc Roland | Restaurateur |
| Blanc Daniel | Restaurateur |
| Blank Susanne | Kanton Basel Stadt |
| Blaser Max | Maître boucher |
| Boillat Olivier | Fondation Rurale Interjurassienne |
| Boisseaux Stéphane | Chercheur |
| Bolay Charles-Bernard | Uniterre |
| Böniger Herz Daniel | Journalist |
| Borel Jocelyne | Hôtelière |
| Borgeat-Lafarge Anaïs | Epicurienne |
| Bosia Luigi | Giornalista |
| Boverat Jean-Louis | Formateur Ecole Professionnelle de Montreux |
| Bovier Edgard | Cuisinier chef |
| Bratschi Isabelle | Journaliste |
| Briguet Conrad | Directeur Ecole d'Ingénieurs de Changins |
| Brunier Alain | Ecole Hôtelière de Genève |
| Buchwalder Florian | Biohof Uniterre |
| Buss Pierre-Emmanuel | Journaliste |
| Caminada Andreas | Starkoch |
| Candrian Daria | Humbel Spezialitätenbrennerei |
| Cassis Ignazio | Consigliere nazionale |
| Caviezel Heinz | Caviezel AG |
| Cerf Cédric | JuraEvent |
| Chappaz Marie-Thérèse | Vigneronne |
| Charbon Isabella | Consulente per la refezione nelle scuole dell'infanzia |
| Chenaux-Auderset Serge | Cuisinier chef |
| Chevrier Philippe | Cuisinier chef |
| Conconi Andrea | Wine Consultant |
| Cornut Didier | Vigneron |
| Couplan François | Etnobotaniste |
| Cramer Robert | Conseiller aux Etats |
| Crettol Camille | Vigneron |
| Crisci Carlo | Cuisinier chef |
| Cruchon Raoul | Vigneron |
| De Courten Didier | Cuisinier chef |
| De Schepper Werner | Journalist |
| Décotterd Stéphane | Cuisinier chef |
| Degen Nadine | Das Beste der Region |
| Destaing Samuel | Cuisinier chef |
| Dettwiler Markus & Theres | Hofmetzg Farnsburg |
| Doerig-Eschler Gaby | Casalp Sortenorganisation Berner Alp- & Hobelkäse |
| Droz Louis | Epicurien |
| Dufaux Daniel | Enologie |
| Dumoulin Frédéric | Encaveur |
| Dütsch Irma | Cuisinière cheffe |
| Duttweiler Jacques | Affineur de fromages |
| Eggenberg Annegreth | Gastgeberin |
| Eggmann Tobias | BL Tourismus |
| Emery Jean-Marc | Notaire |
| Ewald Jürg | Feinschmecker |
| Favre Laurent | Conseiller d'Etat |
| Fazan Daniel | Journaliste |
| Felley Pierre-Yves | Directeur Chambre Valaisanne d'Agriculture |
| Ferrari Mario | Slow Food |
| Fetz Gion Martin | Swiss School of Tourism and Hospitality |

| | |
|------------------------------|--|
| Fleury Mathieu | HEMU |
| Fleury Louis | Consultant agro-alimentaire |
| Flückiger Stefan | Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) |
| Forel Olivier | Musicien |
| Fricker Alexandre | Slow Food |
| Frôté Claude | Cuisinier chef |
| Gabriel Suzanne | Directrice Terre Vaudoise |
| Gallais Véronique | Betjemann & Barton |
| Gaucher Mader Isabelle | PVS - Centre Alimentation et Mouvement |
| Germanier Damien | Cuisinier chef |
| Gex Philippe | Vigneron |
| Geyer Jean-Luc | Restaurateur |
| Gianettoni Claudio | GLATI |
| Giger Vreni | Köchin |
| Giovannini Franck | Cuisinier chef |
| Graff Noémie | Vigneronne |
| Grandi Paolo | Sociogastronomo |
| Guarino Estelle | OPAGE |
| Guidoux Serge | Pêcheur |
| Haida Astrid | GastroSuisse |
| Hauser Muriel | Brasserie le Beausite |
| Hegglin-Zürcher Yvonne | O SOLE BIO - Bio Zug |
| Heyraud Marc | Gastronomie Moléculaire |
| Higi Michael | Slow Food |
| Hobmeier Elsbeth | Journalist |
| Hüsser Bernhard | Gourmanderie Moléson |
| Imhof Paul | Journalist |
| Jaeger André | Manager Rheinhofel Fischerzunft |
| Jaques Martine | Vice-Présidente Fondation pour la Promotion du Goût |
| Jossi Peter | Bäckerbranche |
| Juillat Edy | Brasserie Bärengraben |
| Jurot Manuel | Slow Food |
| Kalandranis Giannis | Cuisinier chef |
| Kilcher Lukas | Landwirtschaftliches Zentrum 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 Daniel | Lehmann's Metzgerei |
| Lehmann Tania | Fourchette Verte |
| Lenzi Repetto Marta | Storica della gastronomia |
| Leuenberger Ueli | Enseignant |
| Lonati Chantal et Bernard | Restaurateurs |
| Longet René | Expert en développement durable |
| Luminati Cassiano | Direttore Polo Poschiavo |
| Lutz Jeanne | Terroir Fribourg |
| Madic Flora | Etat de Genève |
| Magnin Manuela | Rédactrice en chef Magazine Semaine du Goût |
| Margot Laurence | Coordinatrice Fourchette Verte Vaud |
| Marmy Françoise | Marmy Plantes |
| Martin Benoit | Cuisinier chef |
| Martins Antonina et Fernando | Restaurateurs |
| Massa Marianna | Slow Food |
| Massy France | Journaliste |
| Mégroz Michèle | Slow Food |
| Meier-Schmid Brigitte | GastroSuisse |
| Meldem Martine | Marché à la ferme |
| Merlo Luca | Chef |
| Meystre Gilles | Président Gastrovaud |
| Miller Christina | Redaktion & Übersetzungen |
| Montangero Stéphane | Secrétaire général Fourchette verte Suisse |
| Morard Pierre-Alain | Directeur Union fribourgeoise du tourisme |
| Morel Gaétan | Agenda 21 Ville de Genève |
| Moresi Gianni | Presidente Interprofessione della Vite e del Vino Ticinese |
| Morgenthaler Laurent | Cuisinier chef |
| Morier-Genoud Patrick | Journaliste |
| Mottini Donato | Mémoire Vive |
| Mouttet Simon | Food Zurich |
| Müller Irene | Imsee consulting |
| Munoz Tania | Resp. Domaines de la Ville de Lausanne |

| | |
|-----------------------------|---|
| Newlin Giacomo | Giornalista |
| Nyffeler Birkenmeier Regula | Gastgeberin |
| Olivier Timothée | Slow Food |
| Orrù Tiziano | SSAT |
| Orsat Evelyne | Responsable de formation |
| Ott Lukas | Stadtentwickler Basel Stadt |
| Paccot Raymond | Vigneron |
| Paganel David | Pâtissier |
| Pasotti Marco | Ispettore di tirocinio |
| Pasquiat Virginie | Chocolatière |
| Pedrioli Elena | Capo Ufficio URTS |
| Pesce Alessandro | Stampa e PR GastroTicino |
| Pfister Thomas | Kulturvermittler |
| Pfister Richard | œnoparfumeur |
| Philippa Jean-Nicolas | Terroir 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 gruérien |
| Raboud Marie-Josèphe | Restauratrice |
| Ranza Dario | Chef |
| Ravet Bernard | Cuisinier chef |
| Reynaud-Bestenheider Franck | Cuisinier chef |
| Riesen Robert | Gastronome |
| Rochat Michel | Directeur Ecole hôtelière de Lausanne EHL |
| Rod Christophe | Cuisinier chef |
| Rodin Niels | Agrumiculteur |
| Rosset Patrick | Épicier |
| Rueggsegger Elisabeth | Directrice Association régionale du Lac |
| Rumo Laurent | Membre direction Léguriviera Groupe |
| Rupprecht Knut G. | Waldhaus Films Alpine Grand Hotel & Spa |
| Ryser Dominique | Fromagerie Bruand |
| Said Bucher Jasmine | Alpinavera |
| Salis Melanie | Melsbells |
| Savary Géraldine | Conseillère aux Etats |
| Schaub Silvia | Journalistin |
| Schlager Alois | Bischi Fleischrocknerei |
| Schlup Michel | Historien de la gastronomie |
| Schmid Stefan | Musiker |
| Schmid Heinz | Giornalista |
| Schneider Markus | Gastgeber |
| Schneider Yvan | Slow Food |
| Schneider Yves | Boulangier |
| Schnyder Eliane | Association Vivre la ferme |
| Schorderet Nicolas | NS-Office |
| Schröter Melina | Journaliste |
| Schwarzenbach Hermann | Schwarzenbach Weinbau |
| Semmler Karin | SSAT |
| Simon Jean-Charles | Journaliste |
| Soldati Jean-Marc | Cuisinier chef |
| Stäheli Corina | Natürlü Zürioberland |
| Stangl Michel | Cuisinier chef |
| Stauffer Dany | CEO Sapori Ticino |
| Steinmair Raimund | Conradi |
| Stump Andreas | Swiss School of Tourism and Hospitality |
| Suter Massimo | GastroTicino |
| Suter Pierrick | Cuisinier chef |
| Tenca Piero | Chef |
| Thomas Pierre | Journaliste |
| Thüring Georges | Thüring Gastro |
| Tièche Maryline | Diététicienne ASSD |
| Truffer Alexandre | Journaliste |
| Turolla Flavio | Slow Food |
| Valpiani Marco | Sommelier |
| Von Felten Albi | Landhotel Hirschen |
| Vouillamoz José | Collaborateur scientifique Agroscope |
| Vuillaume Blaise | Epicurien |
| Wagner Véréna | Brasserie Bärengraben |
| Wannaz Gilles | Vigneron |
| Wilhelm Peter | Hellwach |
| Wunderlin Dominik | Liestal Tourismus |
| Zahno Bertrand | Loitche-Potches |
| Zbinden Véronique | Journaliste |
| Zisyadis Marika | Responsable Maison des Terroirs Grandson |
| Zuchuat Charles-Henri | Restaurateur, Slow Food |



DIE MESSE DES GUTEN GESCHMACKS

16. – 18. November 2018
Messe Zürich

Fr 12 – 21 Uhr
Sa 10 – 19 Uhr | So 10 – 19 Uhr

ideeller Träger und Partner:

Slow Food CH

www.slowfoodmarket.ch
begegnen - degustieren - kaufen - essen - trinken

LA MAISON DES TERROIRS

épicerie / office du tourisme / café
brunchs & paniers gourmands



Les meilleurs crus de l'Appellation
AOC Bonvillars accompagnés d'une
sélection de produits artisanaux et
locaux à déguster.

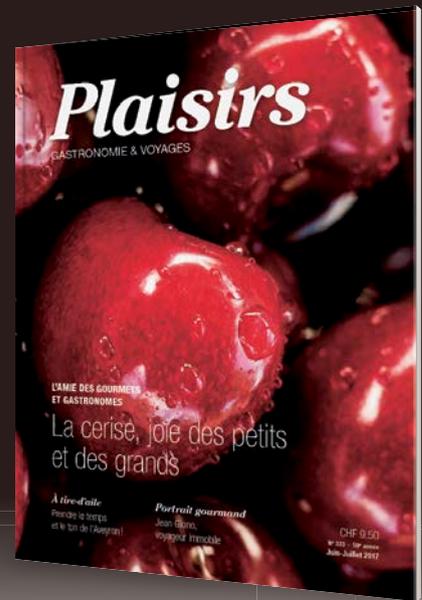
www.terroirs-region-grandson.ch
info@terroirs-region-grandson.ch

Le magazine qui fait saliver... de bonheur!

Fondé en 1958

Abonnez-vous ou offrez
un abonnement de 1 an
plus le *Guide Bleu* –
La Suisse Gourmande
au prix de CHF 80.–

Tél. 032 753 82 75
www.plaisirmagazine.ch



«Deliziose pere svizzere»

«Naturalmente fresche e sane»

 Svizzera, Naturalmente.

www.swissfruit.ch



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

Château de Prangins. MUSÉE NATIONAL SUISSE. SCHWEIZERISCHES NATIONALMUSEUM. NAZIONALE MUSEO. Le Château de Prangins fête ses 20 ans!

29.09.2018
Fleurs de feu de MUMA

30.09.2018
Déjeuner sur l'herbe

20 ans!
Jahre!
anni!

www.20ans.chateau deprangins.ch

SD
SIMPLE PLUS

AGENCE DE COMMUNICATION
EN GASTRONOMIE & VINS

WWW.SIMPLEPLUS.CH

Goûts et Terroirs
LE SALON SUISSE DES SAVEURS AUTHENTIQUES

31 OCTOBRE
4 NOVEMBRE 2018
BULLE

INVITÉS D'HONNEUR
Fête des Vignerons 2019

CONCOURS
Swiss Bakery Trophy

Lavaux Passion,
Vignoble et patrimoine
d'exception

GOUTS-ET-TERROIRS.CH
f goutsetterroirs

ESPACE GRUYÈRE

Fourchette verte

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

www.fourchetteverte.ch

Billetterie: www.echallens2018.ch

**FÊTE DU BLÉ
& DU PAIN**
15 - 26 AOÛT 2018
ECHALLENS2018.CH
SOLSTICES
GRAND SPECTACLE

PACCOT
DOMAINE
LA COLOMBE

CH-1173 FECHY
+41 21 808 66 48

Partner ORO



Partner Argento



Partner Bronzo



Media



Cantoni e Città



Impressum

Redazione
Sophie Dorsaz, Petra Dubach, Sophie Favez, Carlotta Girola, Nadia Laden, Marta Lenzi, Manuella Magnin, Annick Monod, Knut Schwander, Véronique Zbinden

Illustrazioni
Dora Formica

Grafica
Formaz — Andenmatten

Traduzioni
Monica Fiorini, Christina Miller, Gian Pozzy, Knut Schwander

Responsabile editoriale
Josef Zisyadis

Caporedattrice
Manuella Magnin

Segreteria
Giulia Onori, Barbara Schneider

Editore
Fondation pour la Promotion du Gout
Avenue Dapples 21
CP 99
1001 Lausanne
Tel. 021 601 58 03
www.gout.ch
secretariat@gout.ch
presse@gout.ch

Tiratura
120.000 copie

Stampa
PCL Presses Centrales SA
Av. de Longemalle 9
1020 Renens





Comunità.
Valore aggiunto. Banca.



Da PMI per PMI

*Incentiviamo le produzioni
locali e sostenibili.*

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

* L'origine

* Le persone con il proprio mestiere artigianale



* Il marchio di qualità



Per creare i prodotti AOP e IGP sono necessarie tradizione, origine e persone con il proprio mestiere artigianale. Solo pochi prodotti svizzeri sono realizzati con questo metodo e possono recare i marchi AOP ed IGP di qualità protetta.

