

# gout.ch

Per gli esseri umani, gli animali e il pianeta

20/25 ANS  
JAHRE  
ANNI

Il Magazine della Settimana  
svizzera del Gusto  
No 15 – 2025

## Aigle

Città del Gusto 2025

## Edgard Bovier

Padrino della Settimana  
del Gusto 2025

## AOP-IGP

Il marchio di qualità



Scoprite il  
programma  
della Settimana  
del Gusto!

LA SETTIMANA DEL GUSTO

un evento della

FONDATION  
POUR LA PROMOTION DU  
GOUT

**LA VOSTRA GESTIONE  
È INDIGESTA?**

Da oltre 30 anni, il software  
Crésus supporta le PMI svizzere  
nelle loro attività amministrative.

Con i moduli **Contabilità, Stipendi e  
Fatturazione**, Crésus è uno strumento facile da  
usare, completo e conveniente.



**Crésus**  
www.cresus.ch





## Il Gusto della vita

- 5 EDITORIALE
- 6 AIGLE Città del Gusto 2025
- 10 EDGARD BOVIER Padrino della Settimana del Gusto 2025
- 14 CUCINIAMO LA NOSTRA REGIONE Vaud si dota di una Carta
- 17 UN PÂTÉ VODESE BIO
- 18 BIO VINO i vini a servizio della natura

## Gli imperdibili

- 21 BIO VAUD 2025 collezione autunno-inverno
- 22 CITTÀ E VILLAGGI DEL GUSTO
- 25 COURTEMELON Festival dei Territori Svizzeri
- 29 MERITI CULINARI SVIZZERI
- 30 SLOW TOURISM NELLA SVIZZERA DEL GUSTO
- 31 FAIT MAISON know-how, gusto e trasparenza



## A tavola

- 49 POMODORI che invitano a viaggiare
- 55 BUONI PER I GIOVANI la gastronomia per i giovani
- 56 FOURCHETTE VERTE la rivoluzione dei Grigioni

## Il Gusto dell'autenticità

- 33 AOP/DOP i formaggi non sono mai troppi
- 37 BERNA capitale mondiale del formaggio
- 41 SEL DES ALPES arricchisce la sua gamma di condimenti
- 45 ALLEVAMENTO DI VACCHE MADRI



## Sublimi sorsi

- 57 TÈ CHANOYU E GASTRONOMIA un connubio perfetto
- 61 CAFÉS DELTA un caffè etico e sostenibile
- 63 SWISS MILK il territorio a merenda
- 67 GIORNATA MONDIALE DELLO CHASSELAS
- 69 SWISS WINE 6 specialità a confronto
- 73 SWISS WINE GOURMET a tavola con i vini svizzeri

## Le strade del Gusto

- 77 NOTIZIE DAI NOSTRI PARTNER
- 79 PARCHI SVIZZERI solidi legami con gli artigiani
- 83 QOQA nel cuore del Quartiere Generale di Bussigny
- 87 ELDORA nobilita il vegetale
- 91 LOVELY SMILE una buona alimentazione per dei denti sani
- 95 BEAULIEU diventerà un Palazzo del gusto
- 99 FILM E LIBRI
- 101 CARTA DELLA SETTIMANA SVIZZERA DEL GUSTO



# Scopri gli eventi in tutto il paese !

Da 25 anni, la Settimana svizzera del Gusto fa vibrare tutta la Svizzera **con centinaia di eventi incentrati sul cibo di qualità.**

Incontra appassionati produttori e produttrici, condivi un pasto preparato da talentuosi cuochi e cuoche,

esplora i territori e le competenze che fanno la ricchezza della nostra cultura alimentare. Sei preoccupato per il futuro del cibo ? Hai voglia di condividere il piacere del Gusto?



LA SETTIMANA DEL GUSTO

Scannerizza il QR code per scoprire il programma completo e creare il tuo itinerario goloso personale a giro per il Paese.



dal 18 al 28 settembre 2025



## Sostieni la Fondazione per la promozione del Gusto !

La Fondazione\* si impegna in progetti di valenza nazionale con l'obiettivo di difendere una cultura alimentare vivace, golosa, equa per i produttori ed accessibile a tutti !

**Facendo una donazione, sostieni progetti come i Buoni per i Giovani** (vedi a pg 55). Ogni anno, centinaia di giovani dai 16 ai

25 anni hanno la possibilità di mangiare in un ristorante prestigioso del nostro Paese e di incontrare grandi chef. Un varco verso una relazione più sensibile, creativa e curiosa con l'alimentazione.

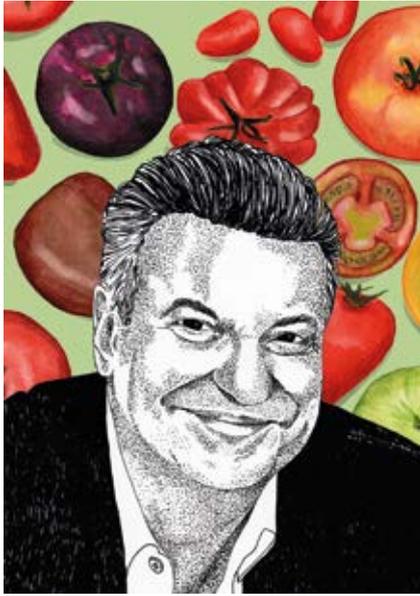
Per effettuare il tuo bonifico, scannerizza il QR-code dal tuo sistema di home-banking o utilizza il seguente IBAN :

CH14 0076 7000 E564 1207 5



\* La Fondazione per la promozione del Gusto è un ente di pubblica utilità. Tutte le tue donazioni sono fiscalmente detraibili.

# La solidarietà alimentare è una priorità



**I**l diritto all'alimentazione, riconosciuto dalla Dichiarazione universale dei diritti umani (1948), non è riconosciuto dalla Costituzione federale. Ad oggi, il canton Ginevra è l'unico ad averlo iscritto nella sua legislazione, in seguito ad un voto popolare.

In effetti, in uno dei paesi più ricchi al mondo, l'8,5% della popolazione fa fatica ad arrivare a fine mese e quasi il 15% è a rischio precarietà. Oggi, questa fascia della popolazione dipende dall'aiuto alimentare. Il cibo è diventato una variabile d'aggiustamento nel bilancio delle famiglie. Una famiglia svizzera spende in media 600 franchi al mese per alimentarsi.

Mentre gli studi concordano nell'affermare che il cibo spazzatura e l'obesità si concentrano nei quartieri popolari delle città, la Confederazione ha deciso di non finanziare più le misure di prevenzione del sovrappeso che colpisce il 43% della popolazione elvetica!

Da 25 anni ormai, la Settimana svizzera del Gusto si è imposta come un evento nazionale che punta a mettere la questione dell'alimentazione al centro della nostra vita quotidiana. Abbiamo una grande responsabilità. Sappiamo che il sistema alimentare industriale di oggi è incapace di nutrire 9 milioni di persone mantenendo il piacere del gusto. Ci troveremo in un vicolo cieco se lasciamo il nostro cibo in balia di un'industria che vuole decidere al nostro posto quello che dobbiamo mangiare. Il suo programma è palese: zero masticazione, zero preparazione, zero calorie, zero agricoltura contadina, ma alla fine, 35% di scarti!

Delle misure politiche potrebbero essere decise su base volontaria: lezioni di gusto e di alimentazione in tutti i luoghi di formazione a partire dalla primissima infanzia, eliminazione dell'iva sulla frutta e la verdura, implementazione di un'assistenza sociale alimentare, valorizzazione delle piccole aziende, dei negozi alimentari alternativi e della vendita diretta. Queste misure permetterebbero di mangiare bene con alimenti di qualità e ricchi di gusto. Perché lasciare tutto alla sola responsabilità individuale non è una risposta adeguata.

Partecipate alle centinaia di eventi che la Settimana del Gusto offre in tutto il Paese a settembre. Nella convivialità e nell'allegria, vogliamo affermare che il cibo appartiene a chi mangia!

**Josef Zisyadis**  
Direttore della Fondazione per  
la promozione del Gusto



# Aigle

## Città del Gusto 2025

**Vivace crocevia di sapori e di scambi, Aigle celebra il suo straordinario patrimonio enogastronomico con un anno di eventi unici.**

📖 Testo, Olivier Gallandat © Foto, DR

**A**igle, perla dello Chablais vodese, è onorata dal titolo Città svizzera del Gusto per l'anno 2025. Questo prestigioso riconoscimento è la consacrazione del suo ruolo centrale nella promozione della gastronomia locale e dell'eccellenza vinicola e offre alla città, ma anche a tutta la sua regione, un'opportunità unica di celebrare il suo straordinario patrimonio. Capitale mondiale dello Chasselas e crocevia di sapori dello Chablais vodese, Aigle si è fatta in quattro per preparare un programma eccezionale che si estende per un anno intero, al ritmo di eventi che valorizzano i prodotti del territorio.

### **Un territorio gastronomico di eccellenza**

Aigle e tutta la regione che la circonda costituisce un territorio gastronomico unico con dei veri e propri tesori: L'Étivaz, famosa per il suo formaggio omonimo e prima AOP (DOP

in italiano) della Svizzera, Leysin, riconosciuta come Villaggio Alpino del Gusto dal 2020, le Miniere di sale di Bex, elencate fra i Grandi Luoghi del Gusto; senza dimenticare ovviamente lo Chasselas, che ha fatto la fama della città di Aigle e dello Chablais vodese, simbolo dell'eccellenza e della tradizione vinicola della regione.

### **Crocevia di sapori**

Molto più di un semplice slogan, « Aigle, Crocevia di sapori – Città del Gusto 2025 » incarna l'essenza stessa della città. A renderla un'imperdibile meta per gli amanti del gusto sono infatti la sua posizione geografica, che ne fa un crocevia naturale, la sua ricca diversità culturale con una grande varietà di tradizioni culinarie, il suo patrimonio enogastronomico eccezionale o ancora il suo continuo impegno nella promozione del gusto.

### Un anno di festeggiamenti

Lanciato il 12 dicembre 2024 in occasione della Giornata mondiale dello Chasselas, il progetto « Aigle, Crocevia di sapori – Città del Gusto 2025 » mette in risalto questo straordinario patrimonio enogastronomico tramite un intero anno di eventi. Valorizzando la diversità dei prodotti locali, incoraggiando un'alimentazione sana e sostenibile e salvaguardando le tradizioni culinarie regionali, questa iniziativa mira a creare connessioni forti fra produttori/trici, artigiani/e del gusto e consumatori/trici. Punta a lasciare un'eredità e una traccia che duri nel tempo.

Il culmine di questa iniziativa, la Settimana svizzera del Gusto, che si svolgerà dal 18 al 28 settembre 2025, darà l'occasione di celebrare il piacere del gusto, la diversità dei sapori e il savoir-faire artigianale. Occupando diversi luoghi simbolici quali il centro città e

il Castello di Aigle, la Halle des Glariers ed altri siti famosi della regione come L'Étivaz o le Miniere di sale di Bex, l'evento contribuirà a rafforzare la fama di Aigle e dei suoi dintorni come una destinazione gastronomica imperdibile della Svizzera.

### Chasselas forever

Grazie alla sua posizione strategica nel cuore del « triangolo dello Chasselas » (Ginevra, Biemme, Sierre) e al suo ruolo centrale nella cultura e la valorizzazione di questo vitigno, Aigle è considerata la capitale mondiale dello Chasselas. In occasione di questo anno di festeggiamenti, Aigle celebra il suo emblematico vitigno lanciando una cuvée eccezionale di 1860 bottiglie, frutto della collaborazione fra i vari viticoltori/trici di Aigle. Per rispecchiare questo territorio unico, la sua creazione è stata affidata alle nuove generazioni.





### Una mobilitazione inedita per celebrare il territorio dello Chablais

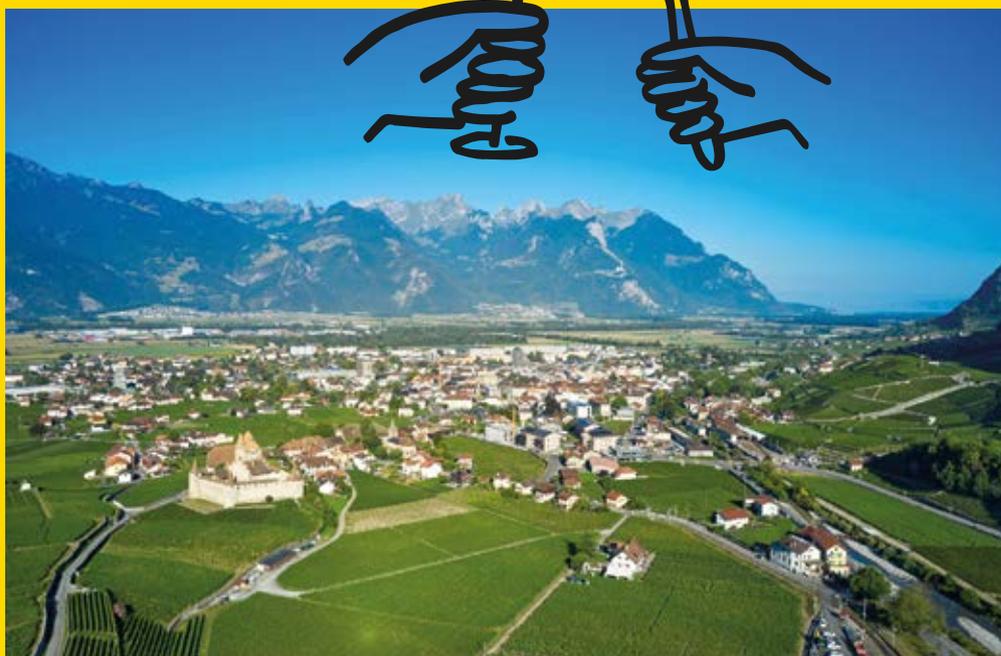
Durante questo anno eccezionale, tutti gli operatori legati al territorio locale e regionale si impegnano con passione nel progetto « Aigle, Crocevia di sapori – Città del Gusto 2025 ». Agricoltori/trici, viticoltori/trici, casari/e, ristoratori/trici, macellai/ie, ma anche le piccole e grandi imprese e tutti coloro che contribuiscono alla ricchezza enogastronomica della regione, uniscono le forze per valorizzare l'eccellenza e la diversità

dei loro prodotti. Quest'entusiasmo senza precedenti rispecchia la forte identità dello Chablais e il suo attaccamento alle pratiche artigianali e sostenibili, che garantiscono prodotti di alta qualità per la gioia degli amanti di sapori autentici.

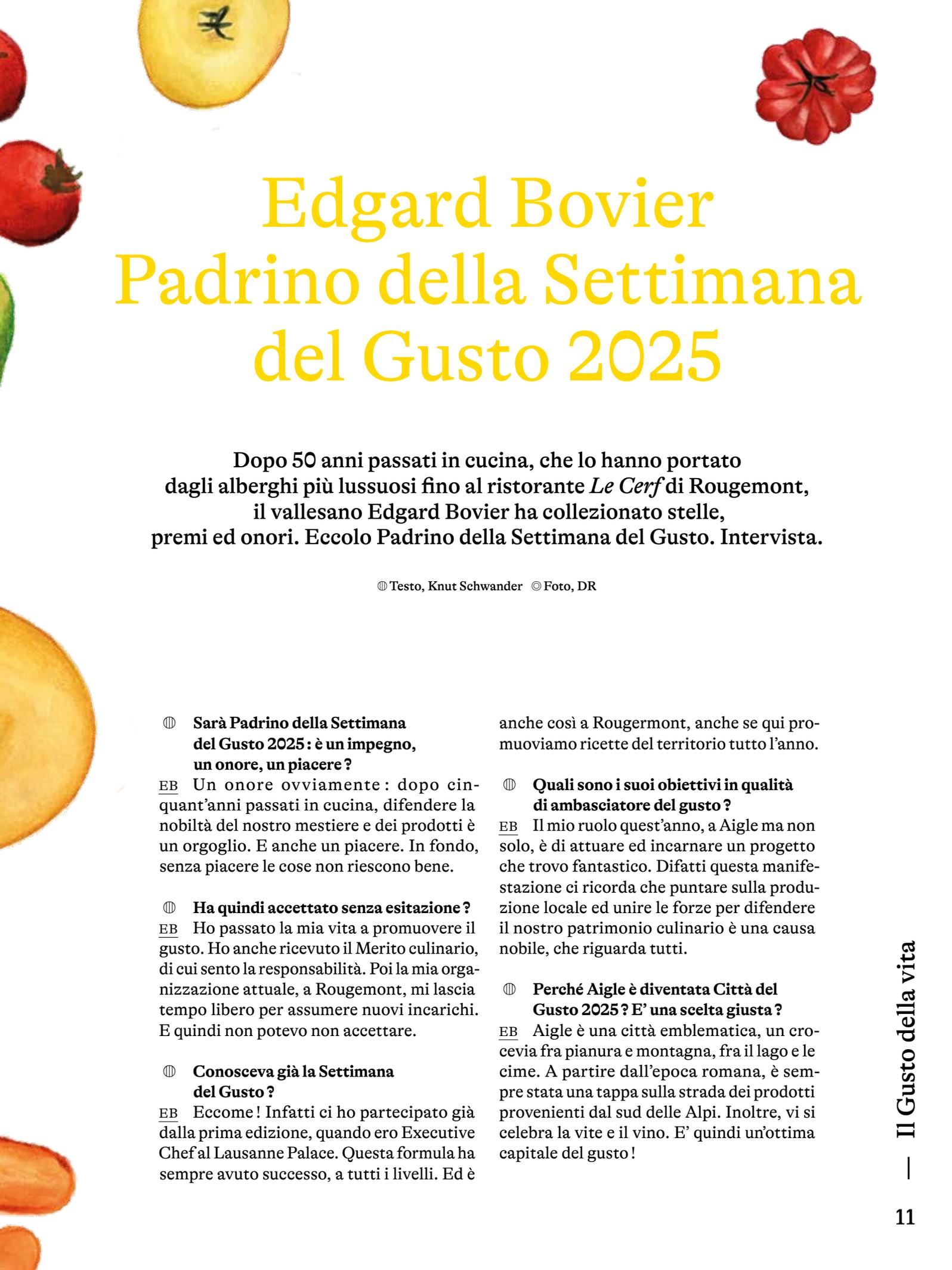
### Due iniziative golose da gustare senza moderazione

Il Comune di Aigle, in collaborazione con GastroVaud sezione Chablais e i professionisti locali del settore gastronomico, propone due iniziative per promuovere il territorio e la professionalità dei ristoratori/trici e degli artigiani/e della regione. Dal 3 marzo 2025, diversi locali del distretto aggiungono al loro menu una creazione culinaria unica, basata principalmente su ingredienti locali dello Chablais. Questa valorizzazione della ricchezza del territorio proseguirà durante la Settimana svizzera del Gusto, dal 18 al 28 settembre, con un esclusivo *menu chablaisien*, che metterà in risalto i tesori gastronomici della regione.

[aiglevilledugout.ch](http://aiglevilledugout.ch)







# Edgard Bovier Padrino della Settimana del Gusto 2025

Dopo 50 anni passati in cucina, che lo hanno portato dagli alberghi più lussuosi fino al ristorante *Le Cerf* di Rougemont, il vallesano Edgard Bovier ha collezionato stelle, premi ed onori. Eccolo Padrino della Settimana del Gusto. Intervista.

Ⓜ Testo, Knut Schwander © Foto, DR

Ⓜ **Sarà Padrino della Settimana del Gusto 2025: è un impegno, un onore, un piacere?**

EB Un onore ovviamente: dopo cinquant'anni passati in cucina, difendere la nobiltà del nostro mestiere e dei prodotti è un orgoglio. E anche un piacere. In fondo, senza piacere le cose non riescono bene.

Ⓜ **Ha quindi accettato senza esitazione?**

EB Ho passato la mia vita a promuovere il gusto. Ho anche ricevuto il Merito culinario, di cui sento la responsabilità. Poi la mia organizzazione attuale, a Rougemont, mi lascia tempo libero per assumere nuovi incarichi. E quindi non potevo non accettare.

Ⓜ **Conosceva già la Settimana del Gusto?**

EB Eccome! Infatti ci ho partecipato già dalla prima edizione, quando ero Executive Chef al Lausanne Palace. Questa formula ha sempre avuto successo, a tutti i livelli. Ed è

anche così a Rougemont, anche se qui promuoviamo ricette del territorio tutto l'anno.

Ⓜ **Quali sono i suoi obiettivi in qualità di ambasciatore del gusto?**

EB Il mio ruolo quest'anno, a Aigle ma non solo, è di attuare ed incarnare un progetto che trovo fantastico. Difatti questa manifestazione ci ricorda che puntare sulla produzione locale ed unire le forze per difendere il nostro patrimonio culinario è una causa nobile, che riguarda tutti.

Ⓜ **Perché Aigle è diventata Città del Gusto 2025? E' una scelta giusta?**

EB Aigle è una città emblematica, un crocevia fra pianura e montagna, fra il lago e le cime. A partire dall'epoca romana, è sempre stata una tappa sulla strada dei prodotti provenienti dal sud delle Alpi. Inoltre, vi si celebra la vite e il vino. E' quindi un'ottima capitale del gusto!

# Plus de 120 ans de savoir-faire chocolatier suisse au service des gourmets du monde entier



Mehr als 120 Jahre Schweizer Schokoladen-Know-how  
für Feinschmecker auf der ganzen Welt

Oltre 120 anni di esperienza come cioccolatiere svizzero  
al servizio dei buongustai di tutto il mondo



**FABRIQUÉ À FRIBOURG**  
Hergestellt in Freiburg  
Prodotto a Friburgo



**LAIT SUISSE**  
Schweizer Milch  
Latte svizzero



**SUCRE SUISSE**  
Schweizer Zucker  
Zucchero svizzero



**FÈVES TORRÉFIÉES À FRIBOURG**  
In Freiburg geröstete Kakaobohnen  
Semi di cacao arrostiti a Friburgo



[www.villars.com](http://www.villars.com) -   / [chocolatvillars](https://www.instagram.com/chocolatvillars)



## I biscotti da aperitivo di Agathe.



[WWW.BISCUITS-AGATHE.CH](http://WWW.BISCUITS-AGATHE.CH)  
[@biscuits\\_agathe](https://www.instagram.com/biscuits_agathe)



ALLE ERBE AROMATICHE DEL  
GRAND-SAINT-BERNARD.



AL GRUYÈRE AOP



I primi biscotti  
certificati Bio suisse



Prodotto a  
circuitto breve



Con del burro  
svizzero pregiato



**« I piatti preconfezionati e precotti sono sempre troppo cari, è da loro che bisogna difendersi. »**

Ⓜ **Di quale gusto stiamo parlando ?**

EB I piatti migliori del mondo partono inevitabilmente da buone materie prime. Che sia nelle cucine professionali o a casa, sono i prodotti di qualità e di stagione che meritano di essere valorizzati e che portano sapore nelle nostre vite.

Ⓜ **Questi prodotti di qualità non sono un lusso inaccessibile ?**

EB I piatti preconfezionati e precotti sono sempre troppo cari, è da loro che bisogna difendersi. Al contrario, i marchi di qualità IGP e AOP/DOP, ad esempio, permettono di attestare le proprietà e l'autenticità dei prodotti, non rendendoli necessariamente più cari. Inoltre, al di là del prezzo, abbiamo una responsabilità individuale nel rispettare le stagioni. Non dimentichiamo che chi compra le fragole a Natale non lo fa perché costano meno...

Ⓜ **Mentre la globalizzazione tende ad uniformare il gusto, non è un'illusione promuovere la produzione locale ?**

EB Non è un'illusione lottare. Bisogna difendere le identità, le libertà, le specificità regionali e garantire così ai nostri produttori di poter vivere del loro lavoro. Nella zona di Rougemont dove abito, fuori dalle località turistiche, siamo nel cuore della Svizzera alpina ed autentica. La metà degli abitanti sono contadini. E' responsabilità degli chef, dei cuochi e degli albergatori, ma anche dei singoli, sostenerli e difendere un patrimonio fondamentale.

Ⓜ **Il biologico è importante ?**

EB Per me, i primi criteri di acquisto sono la stagionalità e la prossimità. Anche se sono biologici, non compro fagioli importati dalla

Cina! Ma il bio è indispensabile per un consumo responsabile. E' un incoraggiamento a sviluppare prodotti genuini. Quelli che hanno la mia preferenza.

Ⓜ **Come ha integrato il biologico durante la sua carriera ?**

EB Per uno chef, scegliere il prodotto giusto è fondamentale: prossimità, stagionalità e bio sono criteri di scelta. Ma è una cosa recente. Per aumentare la consapevolezza, mi sembra importante valorizzare questi prodotti, ma anche agire sul prezzo. Se il bio è più caro, farà più fatica a convincere.

Ⓜ **E' una moda passeggera ?**

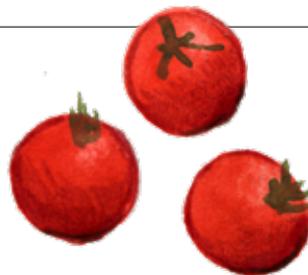
EB Sicuramente no. Ci vuole tempo per cambiare le abitudini. Ma la gente è sempre più sensibile al biologico. Sono convinto che i prodotti bio, di prossimità e di stagione meritino di essere al centro delle nostre preoccupazioni e che finiranno per imporsi come la scelta migliore.

**« Mi piace l'incontro fra il mare e la montagna »**

*Ha fatto della cucina mediterranea il suo biglietto da visita. Un esotismo responsabile.*

« Ho sempre privilegiato una cucina gustosa, dai sapori autentici. La mia carriera mi ha portato sulle rive del Mediterraneo e me ne sono ispirato. Oggi a Rougemont, mi concentro sulla cucina alpina.

Ma secondo me le due cose si abbinano facilmente. Perché le Alpi scendono fino al mare. E la nostra cultura gastronomica è intrisa di sapori mediterranei da secoli. Infatti, prodotti tipici dell'Italia o del sud della Francia vengono coltivati da noi. Appartengono allo stesso territorio dall'epoca romana, senza possibile paragone con le importazioni che arrivano in aereo dall'altro lato del pianeta. I nostri prodotti sono un perfetto trait d'union fra lago e montagna, così come Aigle, la Città del Gusto.



# Cuciniamo la nostra regione

## Pasti più sostenibili nelle mense vodesi

Il cantone si è dotato di una Carta  
per promuovere gli ingredienti locali nella  
ristorazione collettiva.

📄 Testo, Cécile Collet © Foto, Odile Meylan

**D**avvero si mangiava così male nelle mense vodesi? « No! » rispondono in coro Frédéric Borloz, ministro della formazione, e Valérie Dittli, ministro dell'agricoltura e responsabile del Piano energetico e climatico (PECC) del canton Vaud. Ma si può fare di meglio, aggiungono. In particolare sulla sostenibilità. Per questo motivo, il cantone vuole investire 3,5 milioni in cinque anni nella ristorazione collettiva, tramite il PECC (2,66 milioni) e il Dipartimento della formazione (855'000 franchi).

Al termine, i 4 milioni di pasti serviti annualmente negli edifici amministrativi cantonali, negli istituti di formazione post-obbligatoria, negli ospedali e nelle carceri dovranno ridurre drasticamente la loro impronta carbonica. Su base volontaria, le mense gestite da altri enti (come quelle delle case per anziani o della scuola dell'obbligo) potranno attenersi alle stesse regole.

Ma come fare per ridurre i 17% di emissioni di gas ad effetto serra provenienti dall'alimentazione nel canton Vaud? La « Carta della ristorazione collettiva vodese », ispirata al progetto vallesano diventato poi intercantonale « Cuciniamo la nostra regione », e presentata all'inizio del 2025 alla stampa e ai deputati, fissa degli obiettivi ambiziosi: 100% di carne vodese o svizzera, 60% di prodotti svizzeri elaborati in un raggio di 100 km, 80% di frutta e verdura coltivata senza serra riscaldata, 15% di biologico, latte e prodotti esotici provenienti dal commercio equo, pesci di specie non a rischio, niente più olio di palma e un'alternativa vegetariana proposta ogni giorno...

### **Ridurre lo scarto alimentare**

« Abbiamo voluto andare oltre l'approccio intercantonale, aggiungendo la promozione di un'alimentazione decarbonizzata e dicendo concretamente quello che va evitato,

indica Valérie Dittli. Volevamo lavorare sulla sostanza invece che sui singoli piatti proposti. » La riduzione dello scarto (utilizzando tagli poveri di carne, frutta e verdura brutta ma commestibile, ecc) è quindi uno dei punti cardinali della Carta vodese. Frédéric Borloz osserva debutti promettenti. « Alcuni cuochi riescono già a bilanciare il loro budget prevedendo quantità minori di cibo ed essendo creativi, sostituendo la carne con una proteina più economica, ad esempio. »

Anche se un'alternativa vegetariana deve essere proposta ogni giorno nelle mense vodesi, non si punta a vietare la carne. Infatti, non a caso la Carta è legata alla legge sull'agricoltura: uno degli obiettivi è quello di favorire gli alimenti locali prodotti dai nostri contadini. Vanno in questa direzione le collaborazioni con Prométerre, Vaud Promotion e Bio Vaud, che sono in via di implementazione.

Per il ministro della formazione, questo approccio rispecchia il Piano d'azione cantonale per l'educazione alimentare e l'agricoltura sostenibile, lanciato nel 2024. « Imparare a cucinare riveste anche un aspetto sociale, aggiunge. Un bambino che cucina a casa può invogliare la famiglia a riunirsi a tavola, abitudine che ultimamente si tende a sottovalutare ».

### Una filosofia latina

Lanciato nel 2016 nel Vallese, il progetto viene ormai ripreso sotto il nome « Démarche latine – Cuisinons notre région » – in Ticino « Progetto mensa » – , ed è stato ratificato all'inizio dell'anno dai sette cantoni interessati. L'iniziativa prevede incontri regolari e sinergie. « Ci sono progetti avviati altrove che potremmo decisamente riprodurre », indica Valérie Dittli. Come ad esempio la piattaforma vallesana RegioFoodVS che facilita l'acquisto presso produttori locali accreditati.

**Anche se un'alternativa vegetariana deve essere proposta ogni giorno nelle mense vodesi, non si punta a vietare la carne.**



Il capo della Cofop a Agrilogie (Marcelin), una delle mense sotto la responsabilità del cantone, con Valérie Dittli e Frédéric Borloz.

# KUKLOS

RESTAURANT TOURNANT

## YOUR SUMMER ESCAPE

BOOK YOUR TABLE NOW AT THE  
REVOLVING RESTAURANT :



**LEYSIN**  
LES MOSES  
LA LECHERETTE

[www.kuklos.ch](http://www.kuklos.ch) | +41 24 494 31 41

# Pâté vodese bio

## Il buon sapore del territorio

Lanciato un anno fa, questo pâté, realizzato artigianalmente e con prodotti di prossimità e di qualità, è molto apprezzato da chi ama i sapori di una volta. Assaggiamolo insieme.

📄 Testo e foto, Isabelle Bratschi

**C** roccante fuori, morbido dentro, gradevole in bocca. La carne è saporita, la gelatina ben dosata e l'insieme è perfettamente dorato. Da degustare senza moderazione, ovviamente con un buon Chasselas! Il pâté bio vodese, squisitamente bilanciato, viene realizzato da tre appassionati moschettieri, André Chevalier dei mulini Chevalier SA di Cuarnens, Armand Chezeaux della fattoria Jolimont di Cossonay e Sébastien Rochat della macelleria della Venoge, sempre a Cossonay. Alexis Tissot del comitato BioVaud ha raggiunto questo trio con la stessa filosofia, ovvero quella di proporre una specialità che sa di prossimità e autenticità.

« E' nato tutto un anno fa dall'idea di riunire un produttore di carne, un trasformatore di farine e un macellaio per abbinare il gusto e la consistenza dei pâté delle nostre nonne al progresso e all'etica di oggi », spiega André Chevalier, orgoglioso di essere all'origine di questa produzione artigianale.



Da sinistra a destra: André Chevalier, Alexis Tissot, Armand Chezeaux und Sébastien Rochat.

Invece Armand Chezeaux gestisce una fattoria lattiera dal 2022. « Ai nostri maiali allevati all'aperto, diamo il foraggio leggermente integrato in proteine del mulino Chevalier. Durante la bella stagione, i miei bovini da latte si nutrono principalmente di erba. I pâté mi hanno permesso di valorizzare in una filiera biologica le tre carni che produco ».

Per Alexis Tissot di BioVaud, è importante che le direttive siano rispettate: « Per noi era interessante poter certificare questo pâté bio, dargli un *brand*. All'assaggio offre un bel bilanciamento fra la carne che non è asciutta e l'impasto al lardo. »

Sébastien Rochat si occupa della realizzazione con una ricetta dal segreto ben custodito: « Tutti i pâté sono lavorati a mano come faceva mia nonna 42 anni fa. Il nostro pâté artigianale è quello della campagna. Va mangiato insieme ad un'insalata d'estate e ad una minestra d'inverno, con una punta di senape e un buon bicchiere di vino ».

E domani? « Abbiamo appena lanciato il *taillé aux greubons* [una specialità pasticciera salata a base di ciccioli di maiale], sempre biologico e vodese », si rallegra André Chevalier. Vi terremo aggiornati ...

# BioVino

## I vini a servizio della natura

**BioVino cambia luogo e data. Quest'anno, la Fiera del vino bio e naturale si svolgerà a Losanna, presso l'Espace Amaretto, il 29 e 30 novembre. Incontriamo l'organizzatore Fabien Vallélian e tre viticoltori premiati nel 2024.**

📄 Testo, Isabelle Bratschi © Foto, DR



### 👤 Fabien Vallélian, presidente di BioVino

«Creato a maggio 2016 dal comitato BioVaud, BioVino è diventato l'evento di riferimento per i vini biologici in Svizzera, sottolinea il suo presidente Fabien Vallélian. La manifestazione si divide in due parti: il concorso che premia i viticoltori che producono i loro vini in cultura biologica e la fiera che ospita una quarantina di stand dedicati ai vini biologici e naturali. Un modo per far conoscere meglio i nostri tesori vinicoli e per condividere la nostra filosofia, quella del rispetto per l'ambiente, l'acqua, la flora e la fauna che ci circondano. In questo momento che sono in cerca di lavoro, sto coltivando la mia passione e sviluppando la mia propria linea con un nuovo pinot nero vinificato al 100% in grappoli interi, sprigionando così aromi particolari».

🌐 [happyfaby.ch](http://happyfaby.ch)

🌐 [biovino.ch](http://biovino.ch)



## 📍 Rodrigo Banto, Cave de la Côte

Onorato dal premio per il Migliore Vino Svizzero Bio 2024 del concorso BioVino, l'enologo responsabile della Cave de la Côte può essere orgoglioso: « Sono arrivato dal Cile nel 2003 con l'opportunità di lavorare in Svizzera. Nel mio paese, avevo già progetti biodinamici, ma non bastava esserne convinto per poterne vivere! Oggi il mio obiettivo è di evitare ogni prodotto sintetico, in modo da non trovarne residui nei nostri vini. Cerco nuovi vitigni resistenti, come il divico. Non c'è niente di più biologico dei vitigni che non hanno bisogno di trattamento ».

**400**  
ettari di cui  
**50**  
in bio

**6 mio.**  
bottiglie  
all'anno

### Specialità

B Chasselas Bio,  
Vino Orange Moscato Bio,  
P'tites Bulles spumante Bio.



## 📍 Louis-Philippe Burgat, Chambleau

Sopra il paesino di Colombier, la tenuta di Chambleau sa come ricevere. La qualità è di casa con vini che sono spesso stati premiati, come lo furono al concorso BioVino 2024 l'Œil-de-perdrix 2023, AOC Neuchâtel e il Pinot nero Les Bovardes 2021. « Ho rilevato l'azienda di famiglia nel 2000 spiega Louis-Philippe Burgat. La mia filosofia è quella di offrire un vino puro del territorio. Per farlo è stato necessario cambiare il modo di nutrire la vigna, che ha dovuto riadattarsi. Dal 2017 l'azienda è interamente coltivata in biologico. Sono orgoglioso dei nostri vini che hanno un carattere speciale ».

**16**  
ettari

**90'000**  
bottiglie  
all'anno

### Specialità

Pinot Noir. Gamaret Art-Express  
con un'etichetta disegnata  
da Daniel Spoerri.



## 📍 Jean-François Crausaz, Domaine de la Ville de Morges

Premiata al concorso BioVino come Migliore Cantina Naturale Svizzera 2024 per il suo Chasselas Sélection Nature 2021 e per il suo Gamay Sélection Nature 2022, AOC La Côte Morges Grand Cru, « questa è la tenuta degli abitanti di Morges dal 1547 », sottolinea Jean-François Crausaz. Il terreno appartiene alla città ma è in gestione alla Maison Bolle dal 2020, anno nel quale l'azienda ha ottenuto il marchio « Gemma » di BioSuisse, che certifica vini al 100% biologici. Questo implica una particolare attenzione alla vigna, ma impone anche dei vincoli. Come filosofia, sono felicissimo di seguire questa strada con dei vini naturali ormai potenti ed autentici. »

**14**  
ettari

**80'000**  
bottiglie  
all'anno

### Specialità

Sélection Nature: Parcelle 948 Galotta,  
Parcelle 982 Gamay,  
Parcelle 976 Pinot Gris,  
da Daniel Spoerri.

**cÔTÉ JARDIN**

UNION MARAÎCHÈRE  
DE GENÈVE

La **MARQUE** DE VOS  
*légumes* GENEVOIS !

**EN CONSOMMANT LOCAL,  
DEVENEZ CONSOM'ACTEURS!**

PLUS DE 100 LÉGUMES CULTIVÉS  
PLUS DE 30 VARIÉTÉS DE TOMATES PRODUITES  
UNE PRODUCTION DURABLE  
UNE COOPÉRATIVE DE 30 MARAÎCHERS

*Le Goût  
de la Nature*

Entreprise



Certifiée



WWW.UMG.CH

**100% LOCAL**

# BioVaud 2025, collezione autunno-inverno

A Morges, Romainmôtier e Losanna, diverse manifestazioni chiuderanno l'anno in bellezza con ottimi prodotti del territorio da scoprire. Mercato, fiera e festival, il gusto è servito!

## Grand Marché d'Automne

- Stand di produttori/trici bio  
Morges, 27 settembre 2025

Nelle strade pedonali della città, sull'avenue Louis-de-Savoie e sul lungolago, il Grande Mercato di Morges è un evento da non perdere. Nella rue du Casino, BioVaud è presente con diversi produttori che presentano i loro prodotti di stagione. Per questo appuntamento autunnale, carciofi, melanzane, barbabietole, zucche, prugne, mirtilli rossi, cavoli di tutti i colori, funghi (in base al tempo), faranno la gioia dei golosi passanti in un'atmosfera sempre conviviale. Gli artigiani della regione sono felici di presentare le loro specialità, che siano marmellate, sciroppi, olio di noce o senape all'antica... Come da tradizione, questo evento che propone anche artigianato, vestiti e mercatino delle pulci, si tiene l'ultimo sabato di settembre.



## Foire aux Sonnailles

- Stand di produttori/trici bio  
Romainmôtier, dal 10 al 12 ottobre

A Romainmôtier, sul sito di Champbaillard, il tempo sembra essersi fermato. Questo luogo carico di storia accoglie i collezionisti di campane e gli amanti di prodotti del territorio per un evento dal sapore rustico ed autentico. In programma specialità locali, fondute, raclette, birre e vini della regione provenienti da produttori bio. E tanto altro per stuzzicare la golosità e rallegrare le orecchie. La Foire aux Sonnaillles riunisce ogni anno – da ben 27 anni - circa 15'000 visitatori e oltre 80 espositori, macellai, panettieri, maestri casari, viticoltori ed agricoltori orgogliosi di presentare i loro prodotti artigianali e condividere il loro savoir-faire.

## Festival Vin Nature Suisse

- Dell'Association Suisse Vin Nature  
Losanna, 1 dicembre 2025

Sapete veramente cos'è un vino naturale, biologico e senza nessuna sostanza aggiunta, qual è il suo metodo di vinificazione, la sua filosofia, il suo futuro? Per rispondere a queste domande, una trentina di viticoltori saranno presenti a Losanna per la quinta edizione del Festival Vin Nature Suisse. Degustazioni, scoperte, laboratori saranno l'occasione giusta per incontrarsi e condividere saperi, capire le nuove tendenze di questi vini prodotti sia da piccole che da grandi aziende vinicole. Tutto questo in un'atmosfera festiva, accompagnata da musiche tradizionali e da specialità culinarie regionali.



# Città del Gusto e Villaggi alpini del Gusto



## Valposchiavo, Regione del Gusto 2024

Valposchiavo con il suo progetto 100% Valposchiavo è un esempio lampante di sviluppo sostenibile nel quale l'agricoltura, la gastronomia e il turismo lavorano in concomitanza per valorizzare le risorse locali. Tanti prodotti sono coltivati, trasformati e consumati esclusivamente nella valle e hanno il proprio marchio di qualità, basato su una Carta elaborata dagli stessi ideatori.



## Moutier, Città del Gusto nel 2014

Moutier prosegue il suo impegno con eventi quali la «minestra di Moutier» e il «concorso di minestre» che vengono organizzati ogni anno. La più grande eredità del 2014 è la creazione di un servizio per i giovani e per le attività di comunità, che si occupa di sviluppo sostenibile e di integrazione sociale, in particolare con la creazione di un orto sociale.

## Friburgo, Città del Gusto 2023

Capitale di un cantone orientato da secoli verso una produzione alimentare di qualità, Friburgo si conferma ambasciatrice del patrimonio culinario e diventa Città svizzera del Gusto nel 2023. Da novembre 2023, è stata inserita nella Rete delle città creative dell'UNESCO nel settore della gastronomia.



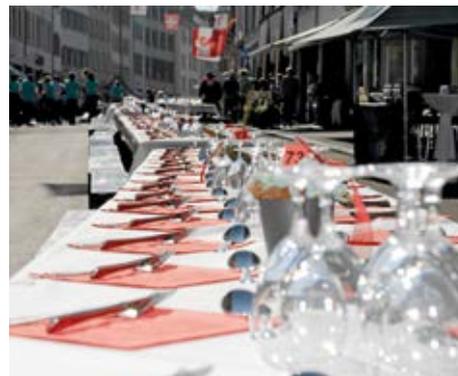
## Basilea, Città del Gusto 2022

Con l'iniziativa GenussStadt, Basilea si impegna attivamente per la promozione di un'alimentazione regionale e sostenibile. Aiutando i produttori locali e sensibilizzando la popolazione all'artigianato gastronomico, contribuisce a tutelare l'ambiente e a rafforzare l'economia regionale. Un passo importante verso un futuro sostenibile per tutti.



## Liestal, Città del Gusto 2016

Liestal diventa Città del Gusto nel 2016. L'apice della manifestazione è stata la lunghissima tavolata imbandita per tutti gli abitanti della città lungo la Rathausstrasse. Da allora, Liestal è considerata la capitale del gusto del cantone di Basilea-Campagna e, quest'anno ancora, tante manifestazioni culinarie sono proposte.



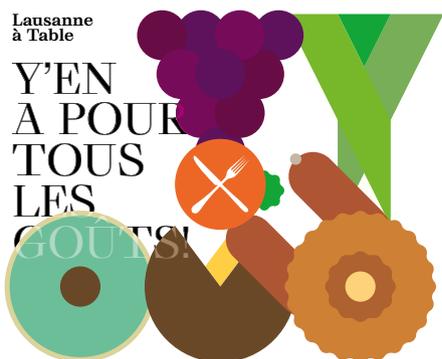
## Ginevra, Città del Gusto 2021

Dopo Ginevra Città del Gusto nel 2021, numerose iniziative hanno preso piede in città. Citiamone una in particolare: il Concorso della ristorazione sostenibile, *A Table!*, che si impegna a promuovere la ristorazione e l'agricoltura locali e sostenibili, grazie anche a un numero di partner che aumenta ogni anno.



## Sion, Città del Gusto 2003

Dal 2003, la capitale vallesana organizza ogni anno la Festa del Gusto a Sion, con una ventina di stand culinari tenuti da ristoratori della città e da cantine appartenenti all'Association des Encaveurs de Sion.



## Losanna, Città del Gusto 2012

Losanna punta sul piacere di stare insieme con Lausanne à Table, l'associazione nata dopo che Losanna è stata Città del Gusto nel 2012, e che festeggia ormai una decade di eventi golosi. Ogni anno, offre un programma di manifestazioni popolari che mettono in risalto la ricchezza e la qualità del patrimonio culinario della regione.

## I Villaggi alpini del Gusto

Leysin rappresenta la Svizzera francese, Airolo la Svizzera italiana e Grindelwald la Svizzera tedesca in qualità di Villaggi alpini del Gusto, ambasciatori privilegiati della Settimana svizzera del Gusto in vista del riconoscimento dall'UNESCO del Patrimonio culinario alpino. Questi villaggi invitano i visitatori a scoprire i sapori del loro territorio, in particolare i prodotti d'alpeggio, testimoni di un savoir-faire ancestrale e di tradizioni che forgianno l'identità delle popolazioni locali. Contribuiscono così alla tutela di un patrimonio minacciato dall'esodo rurale, dalla globalizzazione e dai cambiamenti del modo di vivere.



# Wer die Wahl hat ... liest den Schweizer Bauer

Die unabhängige Zeitung für die Landwirtschaft



[www.schweizerbauer.ch](http://www.schweizerbauer.ch)

Terre & Nature

## Arrêtez de poireauter!

Cultivez votre lien au terroir et  
à la nature avec nos abonnements

**Abonnez-vous**  
3 mois dès CHF 20.-



Rendez-vous sur [abos.terrenature.ch](http://abos.terrenature.ch)  
pour profiter d'une offre d'essai,  
sans engagement!



Terroir · Nature · Développement durable · Jardin · Animaux · Balades · Loisirs

# Vibrare al ritmo del Festival dei Territori Svizzeri

**Il Festival dei Territori Svizzeri torna per la sua 11a edizione a Courtemelon (JU) sabato 27 e domenica 28 settembre 2025. Ecco alcune linee guida per apprezzare tutti i sapori del Mercato & Concorso nazionale.**

📄 Testo, Réane Ahmad © Foto, DR

**D**opo 20 anni di esistenza e undici edizioni, la fiera biennale dei sapori locali ha raggiunto i 1000 prodotti in concorso, ha allargato il suo mercato dei produttori, ha sviluppato collaborazioni nei settori dell'agricoltura e della gastronomia... fino a diventare un vero e proprio Festival dei Territori Svizzeri! « Più che un Mercato e un Concorso, proponiamo oggi un evento a 360° », si rallegra Olivier Boillat, responsabile comunicazione della Fondation Rurale Interjurassienne (FRI). In altre parole, l'appuntamento perfetto per divertirsi, bere e mangiare, scoprire i tesori culinari dei territori svizzeri, ma anche per informarsi su questioni legate all'alimentazione. Allora tutti a Courtemelon, capitale svizzera dei sapori per un fine settimana, sabato 27 e domenica 28 settembre 2025.

## **Accesso al festival**

Per motivi ecologici, è raccomandato usare i mezzi pubblici. Arrivati alla stazione ferroviaria di Delémont, i più sportivi potranno percorrere a piedi o in bici i 3 chilometri che mancano per raggiungere Courtemelon,

regalandosi un primo tuffo nella campagna, oppure usare la navetta gratuita MOBIJU. Giunti sul sito, lasciatevi guidare dai sensi per esplorare tutto quello che i territori svizzeri hanno da offrire!

## **Ospite d'onore**

Già dall'ingresso, all'aperto sono allestite per i visitatori dimostrazioni delle specialità dell'ospite d'onore, il Canton Vaud. Poco più avanti, saranno attratti dalla musica folcloristica sotto il padiglione del Grande Mercato, dove potranno passeggiare fra gli stand della regione vodese. Sarà una prima immersione nell'atmosfera del mercato, dove si spilluzza e si chiacchiera con i produttori attorno ai loro prodotti di eccellenza, quali l'Etivaz AOP, la Saucisse aux choux vaudoise IGP, il Saucisson vaudois IGP, il Gruyère AOP, i grissini al sale o lo Chasselas, fra tanti altri. Inoltre, gli organizzatori sono molto felici di accogliere alla serata di gala il Consigliere federale Guy Parmelin e il Consiglio di Stato vodese al completo.

Concorso  
svizzero  
dei prodotti  
regionali

Grande  
Mercato  
dei territori  
svizzeri

Conferenza  
Cerimonia di  
premiazione



# FESTIVAL TERROIR SUISSE

Courtemelon  
(JU)



26-28  
Settembre  
2025

Fondation  
Rurale  
Interjurassienne

COURTEMELON LOVERESSE



[concours-terroir.ch](http://concours-terroir.ch)



MUTTERKUH SCHWEIZ  
VACHE MÈRE SUISSE  
VACCA MADRE SVIZZERA  
VATGA MAMMA SVIZRA



### Grande Mercato

La festa continua in questo padiglione principale, dove 150 produttori provenienti da tutti i cantoni svizzeri espongono le loro specialità. Il Grande Mercato colorato rappresenta il cuore pulsante della manifestazione, con oltre 300 medaglie appena assegnate che servono da indicatori per il pubblico. Dai formaggi ai biscotti, dalle salsicce ai succhi di mela, dalle tisane fino alla frutta secca, tutti convergono verso gli stand per assaggiare i prodotti premiati, le DOP e le IGP, nonché migliaia di altre specialità dolci o salate. Il mercato si estende anche all'esterno, con altre file di stand che ospitano viticoltori, panettieri o birrai.



### Animazioni golose

Per valorizzare i prodotti, non c'è niente di meglio che affidarli alle mani dei migliori chef del Paese; i partecipanti ai Laboratori del gusto hanno la fortuna di incontrare grandi cuochi che presentano e cucinano una selezione di delizie provenienti dal Grande Mercato (iscrizione on-line raccomandata). Senza prenotazione invece, i visitatori possono assistere ogni venti minuti alla cosiddetta Ronda dei produttori: agricoltori, macellai, birrai o viticoltori si prestano all'intervista ironica dell'animatore Jérôme Mouttet, alla quale segue l'assaggio delle creazioni proposte dal produttore.

### Mondo agricolo

A Courtemelon, le famiglie scoprono con meraviglia anche una grande stalla con diverse razze nutrici di Vacca Madre Svizzera, nuovamente ospite d'onore. L'associazione di

## L'associazione di categoria *Vacca Madre Svizzera* promuove il suo marchio Natura-Beef tramite il concorso BBQ Master Single.

categoria promuove il suo marchio Natura-Beef tramite il concorso BBQ Master Single: a pochi metri dai migliori concorrenti, tutti i sensi del pubblico vengono stuzzicati dal profumo della carne sulla griglia! Il modo migliore per far venire l'acquolina in bocca prima di scegliere fra i vari stand di piccola ristorazione sparsi in tutto il Festival.

Info ed iscrizioni: [concours-terroir.ch](http://concours-terroir.ch)

### Informazioni utili

#### Venerdì 26 settembre, 10h15-16h30

Delémont conferenza riservata agli addetti ai lavori « Come guidare il settore gastronomico verso una maggiore sostenibilità e una maggiore regionalità? »  
→ su prenotazione.

Dalle 18, aperitivo, consegna delle medaglie e serata di gala.

#### Sabato 27 settembre, 11h-18h

Courtemelon Grande Mercato, Laboratori del gusto, Ronda dei produttori, presentazione Vacca Madre Svizzera e le sue razze nutrici. Animazioni e stand di ristorazione.

#### Domenica 28 settembre, 9h-17h

Courtemelon Grande Mercato, Laboratori del gusto, Ronda dei produttori, presentazione Vacca Madre Svizzera e le sue razze nutrici. Animazioni e stand di ristorazione.

#### Biglietti

CHF 12.- (valido 2 giorni)

CHF 10.- Studenti, AVS

Bambini: gratuito fino ai 16 anni.

#### Accesso

A piedi o in bici dalla stazione ferroviaria di Delémont (3 km); navetta gratuita ogni 20 minuti dalla stazione e dai parcheggi della città (sab 9h45-18h30, dom 8h45-17h30); uscita autostrada Delémont-Ouest, parcheggio gratuito.

**Migusto**

**Ispirazione per le tue ricette  
a portata di clic?**

Scarica  
subito l'app  
Migusto

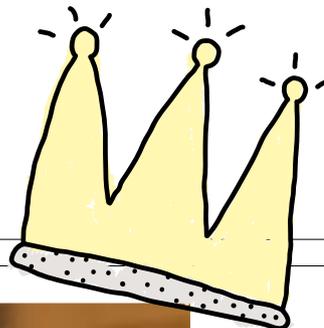


**MERCI**  
100 anni Migros

# Meriti culinari svizzeri: Premiate due icone della gastronomia

Insieme a quattro cuochi e due pasticceri, sono state insignite altre due personalità che hanno deliziato la Svizzera francese

📄 Testo, David Moginier © Foto, DR



## 📍 Bernard Ravet, il capo squadra

Ha incantato i buongustai svizzeri a Vufflens-le-Château, eppure è a Chalon-sur-Saône che ha iniziato il suo percorso nel 1947. Poi a Vallorbe, dove il giovane Borgognone ha incontrato Ruth, la sua compagna da quasi sessant'anni. La coppia è stata scoperta dagli Svizzeri a Échallens nel 1974, dove lo chef ha diretto per quindici anni l'Hôtel de Ville, tra le prime tavole della regione a proporre una gastronomia moderna, leggera e creativa.

Nel 1989, i Ravet trovano un nuovo scrigno, L'Ermitage a Vufflens-le-Château, una bella dimora del XVII secolo. Lo chef vi ottiene rapidamente 19 punti al Gault&Millau. La distinzione rimarrà esposta dinanzi al ristorante

per ventinove anni, premiando una cucina saporita, colorata, in cui il foie gras e le verdure dell'orto la fanno da padroni. Quel famoso orto dove prendere un aperitivo prima di accomodarsi nelle sale dove l'anatra regna sovrana nelle decorazioni.

Non si può parlare dello chef senza parlare della squadra Ravet, sua moglie Ruth, le sue figlie Nathalie e Isabelle e il figlio Guy. A Vufflens, tutta la famiglia lavora attorno a Guy che sta ai fornelli e a Nathalie, la sommelière. Il giovane cuoco non vuole però succedere a suo padre e L'Ermitage chiude nel 2022, l'anno dei 75 anni di Bernard Ravet che però continua a cucinare per sua figlia, prima a Crans-Montana e oggi a Mont-sur-Rolle.



## 📍 Lucien Moutarlier, il Bretone goloso

E' ben noto che Nantes ha regalato ai golosi di tutto il mondo il *petit-beurre* (biscotto al burro) e il *berlingot* (caramella alla frutta), entrambi originari dalla Bretagna, ma la città ha anche offerto al cantone Vaud uno dei suoi migliori maestri pasticceri. Lucien Moutarlier ha lavorato a Losanna per sei anni prima di aprire con sua moglie Angela il proprio negozio a Chexbres nel 1985. I due instancabili lavoratori fanno scoprire ai Vodesi delle *viennoiserie* squisite, una pasticceria con meno grassi e zuccheri – ma non meno gustosa – e dei tipi di pane tradizionali. Il successo non si fa attendere.

I *croissant* arrotolati al burro come quelli francesi, le *galette pitbivier* dell'Epifania con le

loro famose figurine dorate, i dolci spumosi alla frutta, i pasticcini originali vanno così a ruba che la coppia apre un secondo negozio a Lutry nel 1990, un terzo nella centralissima Place de la Palud a Losanna nel 1996, un quarto a Montreux nel 2005. Nel 2019, il sogno di Lucien diventa realtà a Lutry, con un quinto negozio di 2000 m<sup>2</sup>, dotato del proprio laboratorio di produzione e di una manifattura di cioccolato all'altezza dell'amore che il suo fondatore prova per il cacao.

Anche se sono sempre attivi nell'impresa che conta ormai 60 collaboratori, Lucien e Angela stanno passando il testimone ai loro tre figli Sébastien, Christophe e Damien.

# Slow tourism nella Svizzera del gusto

🗨️ Intervista, Manuella Magnin © Illustrazione, DR



**L**a Svizzera è un paese di tradizioni culinarie, da scoprire al proprio ritmo tramite la ricca offerta dei Grandi Luoghi del Gusto. Facciamo il punto con Barbara Schneider, in carica di questo splendido progetto.

🗨️ **Barbara, Lei è alla guida dei Grandi Luoghi del Gusto dall'inizio di quest'anno, ci ricordi qual è l'essenza di questo splendido progetto?**

**BS** L'idea è nata nel 2019 su iniziativa della Fondazione per la promozione del Gusto, allo scopo di valorizzare il ricco patrimonio culinario delle varie regioni della Svizzera.

🗨️ **A chi è rivolta l'offerta dei 17 Grandi Luoghi?**

**BS** Si rivolge sia ai turisti svizzeri che stranieri. L'idea è di scoprire una regione tramite i suoi prodotti, i suoi produttori e artigiani del territorio. I Grandi Luoghi del Gusto sono una vera e propria cartografia delle tradizioni culinarie del nostro paese. Stiamo parlando

di slow tourism, l'esatto opposto del turismo di massa che si accontenta di sfiorare appena un paese.

🗨️ **Qual è l'esperienza proposta in ognuno di questi luoghi?**

**BS** Nel cuore di ogni Grande Luogo del Gusto, ognuno è invitato a degustare e scoprire la regione al suo ritmo, a capire il processo di lavorazione di un prodotto. I prodotti di eccellenza di ogni regione appartengono quasi tutti al Patrimonio Culinario Svizzero. Sono sinonimi di antiche tradizioni secolari.

🗨️ **Come costruite gli itinerari del gusto?**

**BS** Tutti i Grandi Luoghi del Gusto sono collegati agli enti locali di promozione turistica, che propongono esperienze enogastronomiche. Per promuovere queste offerte, collaboriamo con Svizzera Turismo che valorizza la Svizzera come destinazione culinaria.

🗨️ **La costruzione di ogni offerta implica un finanziamento. Chi vi sostiene economicamente?**

**BS** Dal 2022 al 2024, il progetto è stato sostenuto da Innotour, il fondo di innovazione per il turismo promosso dalla SECO, la Segreteria di Stato dell'economia, nonché da una modesta partecipazione di ogni destinazione. Stiamo attualmente lavorando con esperti ad una strategia 2026-2028 per far conoscere meglio il marchio sia in Svizzera sia all'estero.

# Fait Maison Know-how, gusto e trasparenza

Il « fait maison », fatto in casa in italiano, può essere il fattore decisivo nella scelta di un ristorante. Chi apprezza l'artigianalità, il gusto autentico e la trasparenza troverà in tutta la Svizzera indirizzi con il marchio « fait maison ». Tutti sono elencati su [labelfaitmaison.ch](http://labelfaitmaison.ch).

Ⓜ Testo, Manuela Lavanchy © Illustrazione, DR

**I**l marchio Fait Maison è stato lanciato nel 2017 da GastroSuisse, dalla Fondation du Goût, da Slow Food Svizzera e dalla Fédération romande des consommateurs (FRC) con la missione di mettere in risalto le competenze degli chef, combattere il gusto uniforme dei prodotti precotti industriali, creare trasparenza per i consumatori e incoraggiare i ristoratori a lavorare con prodotti regionali e stagionali. Otto anni dopo, il label Fait Maison vanta una rete di oltre 450 ristoranti aperti al pubblico e 140 punti di ristorazione collettiva

in tutta la Svizzera. Ce n'è per tutti i gusti e per tutti i budget.

## Onesto e autentico

I ristoranti che espongono il marchio Fait Maison offrono una cucina fatta in casa, cucinando in loco prodotti non trattati e tradizionalmente utilizzati in cucina come oli, spezie, latticini, ecc. Il marchio Fait Maison garantisce ai consumatori che quanto preparato in un ristorante certificato è fatto in casa e che le eccezioni sono chiaramente indicate nel menu.

Gli chef che cucinano con prodotti freschi au lieu de crudi possono adattare più facilmente i loro piatti alle allergie e intolleranze alimentari dei clienti, evitare additivi dannosi e controllare la quantità di zucchero e sale nei loro piatti. Lavorare con prodotti di stagione crea diversità nel piatto e sostiene l'agricoltura regionale. Durante la Settimana del Gusto, i ristoranti « Fait Maison » partecipanti offriranno un piatto d'autore, fatto al cento per cento in casa, a base di pomodoro svizzero.



[labelfaitmaison.ch](http://labelfaitmaison.ch)

# Tutto è nel contorno

Insieme ai professionisti del gusto, Léguriviera fornisce frutta e verdura d'eccezione per ispirare piatti saporiti in ogni stagione.

Affinché il piacere ed il benessere simbolizzino il cuore dei vostri piatti... contattateci !



Léguriviera  
GROUPE  
Frutta e verdura d'eccezione



T. 058 595 95 00  
info@leguriviera-groupe.ch  
www.leguriviera-groupe.ch

# I formaggi non sono mai troppi nella fondue

Il bello della fondue sta nei suoi ingredienti: tanti tipi di formaggi di origini diverse possono andar bene. E quasi tutti sono delle AOP/DOP.

📖 Testo, Paul Imhof © Foto, DR

La più antica ricetta di fondue conosciuta ad oggi non proviene da un alpeggio ma da una città: in effetti, alla fine del Seicento, la Zurighese Anna Margaretha Kitt ha redatto ben 470 ricette, e la numero 46 s'intitola « Käss mit wein zu kochen » (« Cucinare il formaggio col vino »); quest'ultimo, così come il « vecchio formaggio grasso » ivi menzionato (« feisser alter Käss »), non ha una denominazione precisa.

Oggi si potrebbero grattugiare tutti i formaggi AOP/DOP per fare la fondue – sebbene alcuni sono più adatti di altri. La fondue tradizionale, quella « autentica », è la *moitié-moitié*, composta in egual misura da Gruyère AOP e da Vacherin fribourgeois AOP. Ma ci sono tanti abbinamenti possibili, dal formaggio d'alpeggio a quello di montagna, passando per il Bloderkäse AOP per avere una nota acidula.

La fondue friburghese è particolarmente piacevole: il Vacherin fribourgeois AOP viene mescolato all'aglio e all'acqua. In effetti, data

la sua acidità, questo formaggio non richiede l'aggiunta di vino bianco. Questa fondue si gusta tiepida, per evitare la separazione fra la parte solida e la parte liquida del formaggio – ragione per la quale si preferisce accompagnarla con delle patate calde invece che col pane.

🌐 [aop-igp.ch](http://aop-igp.ch)

## DOP/AOP e IGP: quale differenza?

► **DOP/AOP**  
Denominazione di origine protetta / *Appellation d'origine protégée*

La denominazione DOP/AOP indica prodotti di cui tutte le tappe di produzione sono state realizzate secondo un metodo tradizionale riconosciuto in una zona geografica delimitata. Devono la loro tipicità ai fattori umani e naturali della regione di origine.

► **IGP**  
Indicazione geografica protetta

L'IGP distingue i prodotti di cui almeno una tappa del processo di produzione, generalmente la trasformazione, si svolge nell'area geografica delimitata. Le specialità IGP sono caratterizzate soprattutto dalle competenze tradizionali degli artigiani.



Durante la lavorazione, il latte scremato viene scaldato; coagula grazie all'aggiunta di acidi quali i batteri lattici. I fiocchi vengono leggermente salati, schiumati e pressati in stampi quadrati. Dopo tre settimane di maturazione, i blocchi di formaggio sono del Bloderkäse AOP, mentre dopo due mesi di stagionatura a secco, diventano del Werdenberger Sauerkäse AOP.

[sauerkaese.ch](http://sauerkaese.ch)

## 🍷 Dell'acido nella vasca del formaggio

Il Bloderkäse AOP e il Werdenberger Sauerkäse AOP possono maturare da soli – ma con un po' di acido, il processo è più rapido e più preciso.

Cosa succede se si lascia semplicemente riposare il latte? Si scompone in materie solide (proteine e grassi) e liquide. E' un processo naturale che si può anche accelerare, sia aggiungendo dell'acido (lattico) – si ottiene allora del formaggio a coagulazione acida (in tedesco Sauerkäse, ovvero formaggio acido) –, sia aggiungendo del presame animale o vegetale, ottenendo del formaggio a coagulazione presamica, chiamato in tedesco Süßkäse (formaggio dolce) – che rappresenta la maggioranza dei formaggi svizzeri.

Le origini del formaggio a coagulazione acida sono probabilmente più antiche. Si pensa sia arrivato da Est e si sia diffuso fin dal Medioevo alla periferia orientale della Svizzera, nell'Alto Toggenburgo e nella Valle del Reno sangallese (Werdenberg), nonché nel Principato del Liechtenstein.



## 🍷 Il cumino fa scalpore

La Saucisse d'Ajoie IGP, una salsiccia affumicata con stagionatura interrotta, si distingue per un marcato sapore di cumino.

Il cumino ha un sapore unico. Secondo un'antica superstizione, i semi di cumino dei prati (*Carum carvi*) allontanano i demoni e le pulci.

Inoltre ammorbidiscono gli alimenti poco digeribili come la carne e i grassi.

La Saucisse d'Ajoie IGP riceve questa denominazione nel 1920 ed è originaria, come si capisce dal nome, dal distretto di Porrentruy, nel canton Giura. Secondo l'elenco degli obblighi, questa salsiccia affumicata con stagionatura interrotta è composta da carne suina, per due terzi magra e per un terzo grassa, nonché – facoltativamente – da un massimo di 10% (della quantità totale) di carne di manzo.

Condimento: sale nitritato, cumino intero, pepe bianco e aglio; sono autorizzati, a patto che non diventino dominanti: noce moscata, vino rosso e antiossidanti.

L'impasto viene insaccato in budelli di suino del calibro di 32-35 mm di diametro e diviso in porzioni tramite torsione. Le salsicce vengono poi affumicate con legno di conifera ad una temperatura massima di 40°C. La saucisse d'Ajoie IGP è pronta dopo 24 ore. Sprigiona i suoi migliori aromi previa lessatura in un'acqua ad inizio bollire (max. 80°C) per 20-25 minuti.

[terroir-juraregion.ch](http://terroir-juraregion.ch)

## 🍷 Il Buébo, un formaggio di carattere

Nella fondue *moitié-moitié*, il « giovane » Vacherin fribourgeois AOP esce dall'ombra del « vecchio » Gruyère AOP. Ma il Buébo, o Vacherin puro, seduce anche da solo.

Due Vacherins AOP sono famosi in Svizzera e protetti dalle imitazioni, il Vacherin Mont-d'Or dello Giura vodese e il Vacherin fribourgeois. Entrambi si distinguono per la loro stagionalità (anche se quest'ultimo è disponibile tutto l'anno, a differenza del Mont-d'Or, che viene prodotto solo da settembre a marzo). e per il loro gusto inconfondibile.



Come per tutti i formaggi AOP, un elenco degli obblighi regola la lavorazione del Vacherin fribourgeois. « Per il Vacherin, ho un po' più di libertà rispetto al Gruyère », spiega Laurent Gachet, casaro d'alpeggio a Hauta Chia, dove produce queste due icone friburghesi.

Questa libertà risale all'epoca in cui il piccolo Vacherin era lavorato all'inizio e alla fine della stagione d'alpeggio, quando il latte non bastava ancora o non bastava più per produrre il grande Gruyère. Era il formaggio che il casaro faceva lavorare dal giovane *bouèbe* che lo aiutava. Da qui deriva il suo nome: Vaccarius era il nome del vaccaro, Vaccarinus quello del giovane vaccaro. « Si dice che il Vacherin è un formaggio da pigri, scherza Laurent Gachet. Ha bisogno di tempo, sicuramente non di stress. »

[vacherin-fribourgeois-aop.ch](http://vacherin-fribourgeois-aop.ch)



**WORLD CHEESE AWARDS**  
**CAPITAL**  
**— OF —**  
**CHEESE**  
**BERN SWITZERLAND**  
**13. – 15. NOV. 2025**

**NEUE FESTHALLE**



More Information



Switzerland. Naturally.

**Cheeses from Switzerland.**

[www.cheesesfromswitzerland.com](http://www.cheesesfromswitzerland.com)



# Berna, capitale mondiale del formaggio

Dal 13 al 15 novembre 2025, la nuova Festhalle di Berna ospiterà per la prima volta i World Cheese Awards, il campionato mondiale dei formaggi. Un evento di spicco per la Svizzera, emblematico paese del formaggio.

📄 Testo, Paul Imhof © Foto, DR

**S**i può dare del campione del mondo ad un formaggio? Semmai lo si dà al maestro casaro che lo produce. « Il cacio fa il casaro » che, alla fine, raccoglie (o non raccoglie) gli onori. Basta dare un'occhiata al patrimonio caseario svizzero per rendersi conto che è azzardato conferire il titolo di campione del mondo ad un solo formaggio: la diversità è enorme, i gusti variegati, gli elogi soggettivi come le critiche.

Eppure, lo si fa da anni. E' affascinante quanto difficile. Come valutare un formaggio, che cosa lo caratterizza, che cosa rende un formaggio gradevole e un altro ripugnante? Esistono criteri per classificare, valutare, giudicare un formaggio, o è semplicemente una questione di gusto, un gioco d'azzardo basato su percezioni individuali? Ad esempio, che mi importa di quanti buchi ci sono nell'Emmental se a me piace mangiarlo?

Se siete curiosi di scoprire come una giuria internazionale composta da 240 membri esamina, annusa, tasta e degusta formaggi di tutto il mondo, recatevi a Berna dal 13 al 15 novembre, dove i migliori formaggi saranno premiati durante i World Cheese Awards, il campionato mondiale dei formaggi. Secondo le informazioni fornite dalla Guild of Fine Food britannica, organizzatrice di questo concorso, e dall'organizzatore locale Switzerland Cheese Marketing AG, circa 5000 formaggi provenienti da 50 paesi sono attesi. Saranno assaggiati e valutati nella nuova Festhalle di Berna, situata vicino a Guisanplatz e non lontano dallo stadio del Wankdorf.

Anche se la Svizzera viene considerata il paese del formaggio per eccellenza, è la prima volta che questo evento si svolge qui. Dovrà quindi lasciare un'impressione fortemente positiva



e duratura agli ospiti del campionato del mondo. Grazie alla sua geografia, alle sue condizioni climatiche, alla composizione dei suoi terreni, alle sue condizioni sociali e alla necessità di produrre riserve per l'inverno, la Svizzera ha creato nel corso dei secoli un patrimonio caseario variegato su un territorio piccolo. E questo si capisce guardando i partecipanti che hanno presentato i loro prodotti alla giuria durante il campionato mondiale 2024 a Viseu, in Portogallo. Dai caseifici individuali alle ditte specializzate nella stagionatura o nella vendita transnazionale, tutti i tipi di candidati erano rappresentati.

A Viseu, alla fine è un pecorino locale, il Queijo de Ovelha Amanteigado, ad essere stato premiato, seguito da due formaggi svizzeri, il Tea Fondada, un formaggio cremoso di latte vaccino della Chascharia Val Müstair, e l'Alpenhorn Mifroma del gruppo Elsa (Migros).

Si tratta di due specialità a base di latte vaccino termizzato. Il Tea Fondada, che deve il suo nome ad una capanna d'alpeggio immersa nella Val Mora, e l'Alpenhorn, un formaggio a pasta semi-dura di Urnäsch, lavorato

a partire dal latte di mucche brune appenzellesi che conservano ancora le loro corna.

La diversità dei partecipanti ha qualcosa di selvaggio, se non di anarchico, perché dallo Sbrinz, dal Gruyère AOP o dall'Etivaz AOP fino al formaggio di pecora o di capra, tutte le consistenze, le stagionature e gli aromi sono rappresentati. La Guild of Fine Food elenca 63 categorie di formaggi di bufala, di mucca, di pecora e di capra con diverse tipologie di lavorazione.

Durante il « concorso », che alla fine premia un unico formaggio, viene da chiedersi se si possa veramente paragonare un Gruyère d'alpeggio con due anni di stagionatura ad uno Stilton, formaggio erborinato di latte vaccino. O un Pecorino Lucerna, lavorato a partire di latte di pecora di Entlebuch, a un Gourmino Geiss, formaggio caprino a pasta semi-dura di Combremont, nel canton Friburgo. O come il formaggio biologico Bergblumenkäse possa gareggiare col Fürtüfel (letteralmente: diavolo di fuoco!), un formaggio al latte crudo arricchito di peperoncino e pepe, entrambi originari della Svizzera orientale. Un Vacherin fribourgeois

Questo evento propone un immenso e variegato tagliere di formaggi da tutto il mondo.

AOP può davvero essere paragonato ad un formaggio d'alpe ticinese DOP?

Oltre ai grandi classici, altre varietà e tipologie di formaggi svizzeri saranno rappresentate. Il nostro paese infatti abbonda di formaggi a pasta dura e semi-dura, di Mutschli, di formaggi cremosi e di formaggi a pasta molle.

Insomma, questo evento propone un immenso e variegato tagliere di formaggi da tutto il mondo: dalle forme piccole a quelle grandi, dalle consistenze molli a quelle dure, dagli aromi sottili a quelli forti, dai sapori dolci a quelli piccanti, a base di latte di pecora, di mucca o di capra. Mancherebbe solo l'hippace, un formaggio di latte di cavalla, che per ora non è presente.



### Patrimonio culinario in evidenza

Con l'Emmental, il canton Berna gode della fama di «culla del formaggio svizzero». La capitale federale ha piacere ormai a proporsi, per tutto il Paese, come passerella verso il mondo. Questi tre giorni di novembre permetteranno di scoprire la ricchezza dell'offerta alimentare svizzera. Oltre al formaggio, il Swiss Fine Food Market metterà in risalto specialità a base di carne e dolci tipici del patrimonio culinario elvetico, nonché nuovi prodotti che testimoniano di una notevole creatività.

[capitalofcheese.com/it/](https://capitalofcheese.com/it/)





**SPIELEN HEISST AUCH UNTERSTÜTZEN.  
DANK IHNEN VERTEILT DIE LOTERIE ROMANDE  
JEDES JAHR 100% IHRER GEWINNE AN SOZIALE PROJEKTE,  
SPORT, KULTUR UND UMWELT.**



Finden Sie alle unsere Begünstigten

# SEL DES ALPES

## arricchisce la sua gamma e stuzzica la nostra golosità

I nuovi condimenti SEL DES ALPES aggiungono un tocco goloso ai pasti quotidiani. Riconosciuti dal marchio Gemma Bio, sono semplicemente irresistibili.

Ⓜ Testo e ricette, France Massy © Foto, Sedrik Nemeth

**I**ncastonato nella montagna da duecento milioni di anni – epoca in cui la Svizzera era interamente ricoperta dal mare – il sale di Bex è protetto dalla roccia da ogni forma di inquinamento. Un sale di una purezza assoluta, apprezzato dai buongustai.

Anche se l'essere umano è sempre stato affascinato dai vari usi possibili del sale (conciare le pelli, dare durezza e proprietà antisettiche al sapone, conservare gli alimenti ed esaltarne il sapore), sono in realtà le sue qualità organolettiche che meritano attenzione.

Non chiamiamo « il sale della vita » i momenti preziosi che la rendono degna di essere vissuta ?

Per donare un tocco in più alle vostre preparazioni culinarie, la gamma di SEL DES ALPES delle Salines Suisses si è arricchita. Fra le varianti proposte, ci piace particolarmente il Fleur des Alpes al timo o quello arricchito di pepe di Cayenna. Comodi, biologici e saporitissimi, i Condimenti per le patate, per la carne, per la raclette e la fonduta, e quello più generico chiamato « Cucina svizzera », ci hanno conquistato. Ecco la prova in quattro ricette.





Condimento SEL DES ALPES  
per « Cucina svizzera »

## Maccheroni al sapore di fine estate

Ideale per i piatti tipicamente svizzeri, come lo spezzatino alla zurighese, la torta di Coira alla carne, la minestra di orzo o il *papet vaudois*, questo condimento si abbina splendidamente con i maccheroni d'alpeggio. Qui li abbiamo preparati arricchendo la ricetta tradizionale con gli ultimi pomodori dell'orto. Proprio squisito!

### 🍴 Per 4 persone

- 320 g di maccheroni o penne al dente
- 150 g di patate
- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio d'aglio
- 350 g di polpa di pomodoro
- + olio extravergine d'oliva
- + condimento SEL DES ALPES « Cucina svizzera »
- + erbe dell'orto.

- ① Tagliare la cipolla a pezzetti, sminuzzare l'aglio e rosolarli in una casseruola con un cucchiaio abbondante di olio d'oliva.
- ② Pelare le patate, tagliarle a dadini. Sbucciare i pomodori e privarli dei semi, poi tagliarli grossolanamente. Aggiungere le patate e i pomodori nella casseruola. Condire con il sale « Cucina svizzera » e far cuocere a fuoco lento.
- ③ Quando le patate saranno quasi cotte, aggiungere i maccheroni cotti e, se necessario, un po' di brodo di verdure. Aggiustare di condimento e aggiungere infine le erbe dell'orto sminuzzate.



Condimento SEL DES ALPES  
per « Carne »

## Filettini di pollo alle nocciole

Molto apprezzato sulla carne rossa, questo Condimento che abbina erbe e spezie si presta ad altre preparazioni altrettanto saporite. Mescolato ad una polvere di nocciole, si trasforma in una panatura croccante che sedurrà i palati più esigenti.

### 🍴 Per 4 persone

- 500 g di filettini di pollo ruspante
- 2 uova
- 4 cucchiaini di farina
- 8 cucchiaini di nocciole macinate
- 8 cucchiaini di condimento SEL DES ALPES per Carne
- + olio di colza

- ① Infarinare i filettini di pollo, passarli poi nelle uova sbattute e infine panarli con la miscela di nocciole macinate e il Condimento per carne.
- ② Far rosolare per 5-8 minuti in un po' di olio di colza.
- ③ Servire con verdure a scelta o con una bella insalata.



Condimento SEL DES ALPES  
per « Raclette & Fondue »



## Sérac alla piastra

Un Condimento che dà un gusto indimenticabile alla fonduta e alla raclette. Le spezie selezionate sublimano il formaggio in generale. Ma con queste il sérac d'alpeggio acquista un sapore particolare. Qui abbiamo scelto di cuocere il sérac alla piastra, ma anche con un sérac crudo, l'abbinamento è squisito.

### 🍴 Per 4 persone

- 400 g di sérac
- 1 kg di pomodori di vari tipi
- + erbe fresche
- + olio d'oliva o di colza
- + aceto di mele
- + condimento SEL DES ALPES « Raclette & Fondue »

- ① Cospargere generosamente il sérac di Condimento « Raclette & Fondue ». Lasciar riposare almeno un'ora in frigorifero.
- ② Tagliare il sérac a fettine, grigliare per 3 minuti su ogni lato in un po' di olio o dorare al barbecue.
- ③ Preparare una vinaigrette secondo il vostro gusto, tagliare i pomodori e disporli armoniosamente su un piatto di servizio. Aggiungervi il sérac e servire tiepido.



Condimento SEL DES ALPES  
per « Pommes de terre »



## Patate e zucca al burro chiarificato

Indicato per le patate saltate in padella, le patatine fritte, i rösti, la purea, le patate gratinate o le insalate di patate, questo Condimento sublima i piatti a base di tuberi.

### 🍴 Per 4 persone

- 1 kg di patate
- 500 g di zucca
- 350 g di burro chiarificato
- + condimento SEL DES ALPES « Pommes de terre »

- ① Preparare il burro chiarificato: tagliare il burro a cubetti, metterlo in un pentolino e farlo sciogliere a fuoco molto basso. Lasciar riposare per 30 minuti. Schiumarlo e recuperare la materia grassa con un cucchiaino, stando attenti a non togliere la caseina bianca del burro rimasta in fondo al recipiente.
- ② Pelare le patate, lavarle ed asciugarle. Tagliarle a fette di 3mm di spessore. Preparare la zucca allo stesso modo. Disporre uno strato di patate in una teglia da forno. Ricoprirle di burro chiarificato con un cucchiaino e cospargere di Condimento per patate. Inserire alcune fette di zucca. Ricominciare l'operazione e terminare con uno strato di burro chiarificato.
- ③ Ricoprire la teglia con un foglio di alluminio e cuocere in forno per un'ora a 170°C.

# Buon appetito!



**Per un'ottima ragione: Carne Svizzera.**

Perché la Svizzera offre i presupposti migliori affinché i produttori di carne possano lavorare secondo modalità rispettose degli animali e dell'ambiente. Ulteriori informazioni sono disponibili su [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch)



La raffinata differenza.

## Carne di qualità da vacche madi allevate al pascolo.

Vi aspettiamo a Courtemelon per il  
**Concorso svizzero dei prodotti regionali.**  
(27-28 settembre 2025)



Natura-Beef

Partner esclusivi:



# Allevamento di vacche madri – la qualità premia sulla quantità

**Un buon latte e una buona carne sono il risultato di una buona alimentazione. Naturalmente. Ma l'allevamento rispettoso degli animali ha un prezzo. Per questo, i prodotti Natura-Beef provenienti dall'allevamento di vacche nutrici valgono ogni franco peso.**

📄 Testo, Paul Imhof © Foto, Larissa Dubach

A distanza di qualche decennio, sembra strana l'idea di una separazione forzata e arbitraria, come succedeva prima, tra la mucca e il suo vitello. Se far pascolare insieme la madre e il suo piccolo potrebbe forse ostacolare i benefici dell'agricoltura moderna, c'è però da considerare questa evidenza: la madre produce latte perché il suo piccolo ha bisogno di nutrirsi.

Oggi, l'allevamento separato è soprattutto diffuso nei paesi del « primo mondo », quelli che si ritengono superiori a tutti gli altri, meno sviluppati. Eppure, « l'allevamento dei vitelli sotto la madre è la forma di produzione di carne più diffusa nel mondo », sottolinea l'Associazione Vacca Madre Svizzera.

L'allevamento sotto la madre (o allevamento vacca-vitello) ha sempre rappresentato un aspetto importante dell'agricoltura svizzera,

perché in un paese fatto essenzialmente di colline e di montagne, un tempo le superfici piane erano rare quanto lo sono oggi i paesaggi senza costruzioni. Nel XIX secolo, la bonifica dei corsi d'acqua ha permesso di guadagnare nuovi terreni coltivabili, ma la Svizzera è rimasta un paese di praterie: circa l'80% della superficie agricola utile è costituita da prati e pascoli.

Un'altra evidenza è che gli erbivori trasformano l'erba in carne. Si tratta di un processo complesso. In quanto ruminante, la vacca passa più tempo a digerire che a mangiare.

L'allevamento bovino non si riduce però alla produzione di latte o di carne. Deve riflettere il modo di vivere naturale degli animali, adattarsi alle condizioni climatiche e al paesaggio. La topografia del paesaggio implica che l'alimentazione si diversifichi man mano



**In primavera, estate ed autunno, gli animali approfittano della vita al pascolo e in inverno dell'aria fresca fuori dalla stalla. Il marchio Natura-Beef garantisce così il massimo del benessere animale.**

che ci si avvicina alle Alpi, passando dalle praterie puramente erbose ai pascoli, la cui biodiversità comprende numerose erbe aromatiche, oltre all'erba e ai fiori.

#### **6000 membri**

Nel 1977, 42 agricoltori fondarono l'Associazione Vacca Madre Svizzera per ridare valore all'allevamento tradizionale e implementare un insieme di regole. Le vacche e i vitelli dovevano pascersi e ruminare insieme sui pascoli. I vitelli dovevano servirsi in maniera autonoma del latte della madre per poi passare progressivamente, al proprio ritmo, ad un'alimentazione vegetale. Questo modo di vivere rispettoso degli animali giovava maggiormente al bestiame rispetto alla redditività a tutti i costi, la quale causava in poco tempo una cagionevolezza che necessitava di trattamenti veterinari specifici. Ad oggi, l'Associazione Vacca Madre Svizzera conta circa 6000 membri e 100'000 vacche nutrici.

I bovini e i vitelli provenienti dall'allevamento di vacche nutrici forniscono, a seconda delle razze, una carne sana e saporita. Le vacche come i vitelli devono pascolare quotidianamente all'esterno o aver accesso ad una corte, in base al tempo e alla stagione. La soia è vietata e l'alimentazione è composta al 96% di erba, ovvero erba fresca dalla primavera all'autunno e fieno o foraggio insilato durante l'inverno.

Il marchio Natura-Beef è stato lanciato nel 1980. In 45 anni di esistenza, si è imposto sul mercato e la sua carne è disponibile presso distributori diretti accreditati o nei negozi Coop. I bovini vengono abbattuti all'età di dieci mesi. « Il regime di pascolo e la composizione botanica dei pascoli sono fondamentali », spiega Reto Spörri, consigliere nel Centro agricolo di Gränichen (AG). E' quindi importante « che la razza sia scelta in base al tipo di foraggio disponibile », sottolinea l'Associazione Vacca Madre Svizzera.

Quello che è fondamentale per una carne sana lo è anche per un formaggio di qualità superiore. Un agricoltore del Val Blenio, nel nord del Ticino, ha un giorno elencato i fattori decisivi per ottenere un buon latte: «L'altitudine del pascolo, la sua esposizione, la natura del terreno, la biodiversità, il foraggio, il clima, l'atmosfera nella mandria, la forma del giorno delle vacche, lo stress...»

La razza deve essere scelta in base al tipo di foraggio, si dice. La scelta è vasta per individuare i bovini adatti alla località, al clima e al rendimento desiderato (vedi riquadro).

 [mutterkuh.ch](http://mutterkuh.ch)

Questo sito web propone un elenco dei distributori diretti.

### Dall'Angus allo Zebù

**Il libro genealogico delle razze bovine da carne (LGBC) elenca attualmente 39 razze bovine riconosciute dalla Confederazione.**

Angus, Aubrac, Bazadaise, Blonde d'Aquitaine, Razza Bruna, Charolais, Chianina, Dahomey, Dexter, Evolène, Galloway, Gasconne, Gialla di Franconia, Razza Grigia, Grigia Alpina, Hereford, Hérens/Eringer, Highland Cattle, Hinterwälder, Limousine, Lowline Cattle, Luing, Maine-Anjou, Murnau-Werdenfelser, Parthenaise, Piemontese,

Pinzgauer, Pustertaler Sprinzen, Salers, Shorthorn, Simmental, Speckle Park, Texas Longhorn, Tux-Zillertal, Vorderwälder, Vosgienne, Wagyu, Welsh Black e Zebù (*Bos indicus*).

Fra le razze elencate, si trovano da un lato le razze da carne riconosciute quali l'Angus, l'Aubrac, la Razza Bruna, la Charolais, la Razza Grigia, la Hereford, la Limousine, la Pinzgauer, la Salers o la Simmental, e dall'altro delle razze robuste quali i bovini degli Highland scozzesi, le Galloway o le Dexter. Altre razze sono delle esclusive, allevate da un unico o da pochi agricoltori.



# BEVOR

## DER BRUNCH BEGINNT

 **ALIGRO**  
UNTERSTÜTZT  
DIE GENUSSWOCHE

# **ALIGRO**

Vorfreude auf deine Anlässe.

# Pomodori che invitano a viaggiare

Tondi, oblungi, carnosì e succosi, fanno la felicità dei buongustai nella bella stagione. I pomodori rallegrano i nostri piatti. Questo alimento essenziale viene da lontano e ci ha messo tanto ad imporsi sulle nostre tavole.

Ⓜ Testo, Manuella Magnin © Illustrazioni, Dora Formica



**N**e consumiamo mediamente 7 kg all'anno, e la Svizzera ne produce circa 30 tonnellate annualmente, principalmente tramite l'idrocoltura. Se col passare dei secoli il pomodoro è diventato un alimento essenziale, ci ha messo tanto a conquistare il palato degli Europei. Originario dal Sudamerica, proviene dalle civiltà precolombiane, in particolare dagli Inca e dagli Aztechi. La parola azteca « tomatl » significava « frutto polposo ».

Nel XVI secolo, i *conquistadores* spagnoli riportano semi di pomodori in Europa e il primo riferimento a questa verdura-frutta nel Vecchio Mondo risale al 1544 nel trattato dell'erborista italiano Pietro Andrea Matthioli, in un capitolo dedicato alla mandragola, una pianta associata alla stregoneria.

Non c'è quindi da stupirsi che questo alimento suscitò inizialmente diffidenza. Il pomodoro

è considerato tossico, per via del suo legame con la famiglia delle solanacee. Bisognerà aspettare il XVIII secolo perché cominci ad essere comunemente accettato in Europa, in particolare in Italia dove diventa un ingrediente essenziale della cucina. Nel 1785, il pomodoro viene menzionato per la prima volta nell'enciclopedia francese più antica del giardinaggio, *Le Bon Jardinier*. La sua popolarità si estende rapidamente ad altri paesi europei e le varietà di pomodori cominciano a moltiplicarsi.

Al pomodoro vengono attribuite diverse virtù. Ricco di vitamina C e K, di potassio e di antiossidanti, gli si riconosce un effetto benefico nella riduzione del rischio di malattie cardiovascolari e di alcuni tipi di tumore.

Fonti: GaultMillau, *L'Encyclopédie du goût*, 2002; *Ces plantes que l'on mange*, Éditions du Chêne, 2006; *Tomates*, Éditions Plume de carotte, 2011.

# Un tripudio di varietà

Si annoverano ben 2500 varietà di pomodori che si dividono in tre grandi gruppi:

- i pomodori tondi che si distinguono per un alto tenore di acidi e tanti semi nelle loro 2 o 3 logge interne.
- I pomodori oblungi, ovali, che possiedono più polpa, un tenore più elevato di zucchero e si pelano più facilmente.
- I pomodori carnosi, più o meno costolati, dotati di una polpa più spessa e che contiene più di 4 logge interne.

I pomodori ciliegini, tondi o a forma di pera, di vari colori, sono una varietà a parte. Sono molto apprezzati per il loro sapore dolce.



## Il pomodoro Rosa di Berna

Originario dalla Svizzera, presenta una buccia sottile di colore rosato, una polpa soda molto succosa. Sapore dolce e molto profumato. Ideale in insalata.



## Il pomodoro di Paudex

Varietà robusta, coltivata tradizionalmente nella regione del lago Lemano. Famoso per il suo sapore delicato e la sua polpa carnosa. Ideale per la salsa o in insalata.



## Il pomodoro di Chancy

Grosso frutto rosso e carnoso. Sapore molto delicato. Divino in carpaccio con un olio d'oliva di qualità e un pizzico di sale Fleur des Alpes.



## Il pomodoro Noire de Crimée

Buccia liscia che diventa rossa e molto scura, perfino porpora, a maturità. La sua polpa è densa, il suo sapore intenso e dolce. Ottimo in salsa.



## Il pomodoro Jaune du Lac de Bret

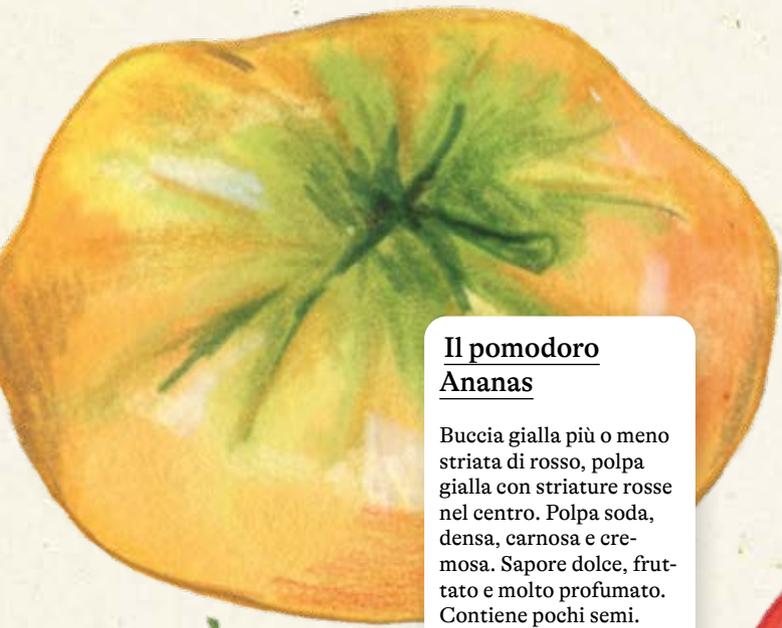
Polpa soda contenente pochissimi semi. Sapore squisito. La sua forma richiama il Cuore di Bue, ma è di colore arancione. I frutti sono dolci, carnosi. Perfetto in insalata.



**Il Green Zebra**  
 Buccia liscia e un po' spessa, caratterizzata da striature verde scuro. Denso e succoso. Acidità bilanciata da un buon tenore di zucchero. Delizioso in insalata o confit.



**Il Cuore di bue**  
 Grosso pomodoro la cui forma richiama quella del cuore di un bovino. Famoso per il suo sapore, la sua polpa generosa contiene pochi semi. Molto buono in insalata o per sugo.



**Il pomodoro Ananas**  
 Buccia gialla più o meno striata di rosso, polpa gialla con striature rosse nel centro. Polpa soda, densa, carnosa e cremosa. Sapore dolce, fruttato e molto profumato. Contiene pochi semi. Perfetto per le insalate.



**Il San Marzano**  
 Grazie al suo sapore dolce ed aromatico, questo pomodoro si mangia crudo in insalata o cotto in piatti meridionali come la pizza, nei sughi o ancora alla griglia. Viene anche utilizzato per preparare succo di pomodoro, passata e ketchup.



**Il Marmande**  
 Frutto rosso, tondo, schiacciato e più o meno costoluto. Sapore deciso. Tenore elevato di zucchero. Ideale per preparare salse.



**Il pomodoro Roma**  
 Frutto di misura media, carnoso. Poco succoso, questo pomodoro permette una cottura più asciutta che garantisce la riuscita dei vostri sughi. Ideale per le conserve o nella ratatouille.



**Il Corno delle Ande**  
 Di forma allungata, possiede una polpa soda e profumata. Contiene pochi semi e non è succoso. Perfetto in insalata.

# Parmigiana al Cuore di Bue

Ⓜ Testo, Manuella Magnin  
© Illustrazioni, Dora Formica

Il pomodoro si presta a tutti gli usi in cucina. Che si tratti di uno squisito gazpacho estivo molto rinfrescante, di un ketchup fatto in casa, delicatamente speziato e senza troppo zucchero aggiunto, di un carpaccio arricchito di erbe dell'orto o di una passata da conservare in barattolo per l'inverno, gli appassionati dei fornelli hanno l'imbarazzo della scelta. E un unico limite per sublimare questa verdura-frutta: la loro immaginazione.

Approfittiamo di questa fine di stagione per preparare una ricetta che arriva direttamente dal Sud Italia e che di solito fa l'unanimità nelle famiglie. Allacciate i grembiuli!



## 🕒 Per 4 persone

Preparazione: 25 minuti  
Cottura: 45 minuti

500 g di melanzane (1-2 pezzi)  
500 g di pomodori Cuore di bue  
200 g di mozzarella a fette  
50 g di Sbrinz AOP grattugiato  
1 spicchio d'aglio  
1 mazzetto di basilico  
1,5 dl di olio d'oliva  
1 spicchio d'aglio sminuzzato  
+ sale fino, pepe  
+ sale grosso

① Lavare ed affettare le melanzane in rondelle spesse 5 mm. Spolverarle di sale grosso e lasciarle spurgare per almeno un'ora in un setaccio.



② Mentre le melanzane spurgano, rosolare l'aglio in una casseruola con un po' di olio d'oliva.



③ Aggiungere i pomodori lavati e tagliati a pezzettoni. Salare e lasciar sobbollire per almeno 30 minuti.



④ Aggiungere il basilico finemente sminuzzato e lo Sbrinz AOP grattugiato. Assaggiare e aggiustare di sale e pepe. Lasciare da parte.

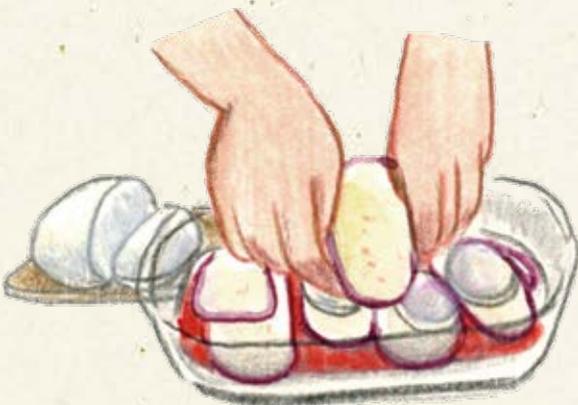


⑤ Quando le melanzane saranno spurgate, eliminare il sale e spennare ogni rondella con un po' di olio. Preriscaldare il forno a 195°C.

⑥ Rosolare in una padella le rondelle di melanzane sui due lati. Asciugare con carta assorbente.



⑦ Disporre le rondelle di melanzane sul fondo di una teglia da forno. Aggiungere un po' di passata di pomodoro su ogni rondella. Aggiungere una fetta di mozzarella e così via fino ad esaurimento di tutti gli ingredienti. Cuocere in forno per 20 minuti. Servire come piatto estivo.



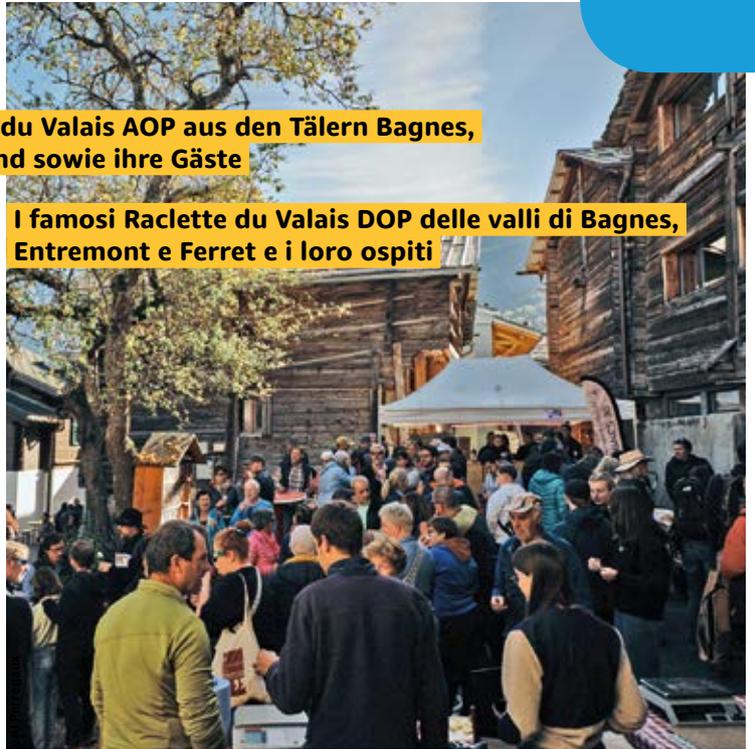
# LE MARCHÉ DES FROMAGES D'ALPAGE\* 02.11 BRUSON, VALAIS

\* DER ALPKÄSEMARKT  
IL MERCATO DEI FORMAGGI D'ALPEGGIO

Les fameux Raclette du Valais AOP des vallées de Bagnes,  
d'Entremont, de Ferret et leurs invités

Die berühmten Raclette du Valais AOP aus den Tälern Bagnes,  
Entremont und Ferret und sowie ihre Gäste

I famosi Raclette du Valais DOP delle valli di Bagnes,  
Entremont e Ferret e i loro ospiti



RAIFFEISEN



VERBIER

ALTIS

SWISS WINE  
VALAIS

Grand  
Entremont

[www.palpfestival.ch](http://www.palpfestival.ch)

**PALP VILLAGE**

# Payot Libraire,

Dédicaces et rencontres

# c'est plus de

Grands débats

# 700 événements

Cafés de l'Histoire et cafés coups de cœur

# sur l'année dans

Ateliers jeunesse

# nos 13 librairies

[evenements.payot.ch](http://evenements.payot.ch)

Tous les livres, pour tous les lecteurs

# PAYOT

LIBRAIRE

# Buoni per i Giovani

## La gastronomia per i giovani



**G**razie alla Settimana del Gusto, i giovani dai 18 ai 25 anni hanno un accesso privilegiato ai migliori ristoranti della Svizzera. La manifestazione, che intende sensibilizzare i giovani al gusto, al rispetto del cibo, al piacere di cucinare e di mangiare bene, offre agli epicurei in erba la possibilità di scoprire i piaceri dell'alta cucina ad un prezzo accessibile.

Nata nel 2007 da un'idea del comitato vallesano della Settimana del Gusto, l'iniziativa ha conquistato anno dopo anno tutte le regioni della Svizzera. I Buoni per i Giovani presentano l'alta gastronomia ad un pubblico inedito, dando così l'opportunità ai ristoratori di incontrare la loro clientela di domani e di

sedurre i giovani alla ricerca di un colpo di fulmine gastronomico.

La formula è semplice ed efficace: un menu da 4 portate, accompagnato da vini della regione, per 60 frs. Scopri tutti i ristoranti aderenti su [gout.ch](http://gout.ch)!

Con il generoso sostegno dell'Office des Vins Vaudois, di Swiss Wine Valais, dei Services Industriels de Lausanne e dei Services Industriels de Genève.

🌐 Per informazioni e iscrizioni  
inquadrate il QR Code



**LA BONNE ÉNERGIE**

**POUR UN AVENIR**

**DURABLE**

[www.lausanne.ch/sil](http://www.lausanne.ch/sil)

**SIL**

**SIG**

**(A)(I)(M)(E)**

**la Semaine  
du Goût**

[sig-ge.ch](http://sig-ge.ch)



# Fourchette verte Svizzera

## Il cantone dei Grigioni sceglie il marchio di qualità Fourchette verte – Ama terra

**N**el 2024, Fourchette verte Svizzera ha accolto un nuovo cantone: il cantone dei Grigioni è diventato il 18° cantone dell'associazione. Il marchio Fourchette verte - Ama Terra riguarda, in questo cantone, gli asili nido, le mense scolastiche, le residenze per anziani e i servizi di consegna pasti a domicilio.



Intervistiamo Sandro Ursch, direttore della residenza per anziani Rigahaus a Coira, la prima struttura riconosciuta dal marchio Fourchette verte – Ama terra Senior in Svizzera.

### Ⓜ **Sandro Ursch, ci parli della sua struttura**

**SU** Il centro per anziani Rigahaus è una casa di cura che offre 70 camere singole nel cuore di Coira, in un bel parco certificato dalla Fondazione Natura&Economia. Inoltre, sono a disposizione un centinaio di appartamenti per anziani.

Il nostro capo cuoco Rino Lozza è responsabile della pensione completa degli ospiti, 365 giorni all'anno. Con la sua brigata, il cuoco

serve anche due ristoranti. In totale vengono preparati più di 120 pranzi al giorno.

### Ⓜ **Perché avete scelto il marchio Fourchette verte – Ama terra ?**

**SU** Proporre dei pasti equilibrati e sostenibili agli ospiti è fondamentale per noi. Se gli anziani sono spesso malnutriti, non è solo una fatalità legata all'età avanzata. Un'alimentazione equilibrata aiuta le persone a vivere più a lungo a casa loro e in autonomia.

L'equilibrio e la sostenibilità vanno di pari passo: privilegiamo i prodotti locali, biologici e di stagione. Favoriamo inoltre un'alimentazione senza carne né pesce: il lunedì è completamente vegetariano per tutti – dalla prima colazione alla cena, compresi gli spuntini – mentre ogni giorno, un menu vegetariano è proposto nella scelta.

### Ⓜ **Quali sono i piatti preferiti dai senior ?**

**SU** I senior amano le pietanze e i prodotti locali, la varietà e i colori nel piatto. Non cercano la novità, anzi vorrebbero ritrovare i sapori di una volta. Ci tengono a sapere esattamente cosa mangiano.

### Ⓜ **Quali sono le sfide che incontrate ?**

**SU** Non è sempre facile conciliare un'alimentazione sostenibile con le attese dei senior. Ci è capitato di sentire « Non ci penso nemmeno a mangiare questi semi (quinoa) ! » o « Questa roba a forma di vermi (vermicelli fagioli mungo) potrebbe essere pericolosa ! ». Per informare al meglio i nostri ospiti, teniamo molto a comunicare con loro in modo chiaro ed accurato.

[fourchetteverte.ch](http://fourchetteverte.ch)

# Tè Chanoyu e gastronomia, un connubio perfetto

**Un tè di alto livello servito con creazioni gastronomiche speciali suscita emozioni insospettate. Due maestri pasticceri della Svizzera francese si sono prestati al gioco, proponendo abbinamenti divini con i tè Chanoyu.**

Ⓜ Testo, Manuella Magnin © Foto, Sedrik Nemeth

**J**osselin Jacquet e Pierre-Alain Rouchon non hanno più bisogno di presentazioni. Il primo propone i suoi dessert audaci presso il ristorante Le Valrose di Rougemont (VD); il secondo è il gran maestro dei dolci dell'hotel La Réserve di Bellevue (GE). La loro strada ha incrociato quella di Valérie Peyre, Tea Master, che vanta oltre 20 anni di esperienza nell'affascinante mondo del tè. Attenta alle aspettative del mercato ristorativo e alberghiero, mette le sue competenze, per i marchi Chanoyu e Teabo, al servizio del settore HORECA, sempre più in cerca di veri e propri concept attorno a questa bevanda dai mille segreti.

Josselin e Pierre-Alain sono anche soci del prestigioso Club des Sucrés, un'associazione che raduna i migliori pasticceri della Svizzera francese. E senza alcuna esitazione, hanno accettato di mettersi in gioco, immaginando per i lettori di *gout.ch* due dolci che abbinano frutta estiva e grandi etichette di Chanoyu. Ad entrambi è piaciuta la sfida, alla quale sono d'altronde abituati. « I due ristoranti lavorano già con i nostri tè. Per l'occasione,

ho anche fornito una decina di campioni ad ogni pasticcere, in modo che i loro ospiti possano viaggiare con i sensi. Parlo con loro del tè come se fosse una vera e propria materia prima che può essere lavorata », spiega Valérie.

I nostri due pasticceri hanno trovato un terreno di gioco dalle infinite possibilità. « O parto dal tè, lo annuso, lo assaggio e mi suggerisce un'idea di dolce, oppure ho già il dolce in mente e cerco un tè che vi si potrebbe abbinare », precisa Josselin.

Invece Pierre-Alain ha assaggiato tutti i tè di Valérie con la sua squadra: « Un sacco di idee sono venute fuori. Mi piace questo tipo di condivisione. Quando cambiamo i menù, esprimo i miei desideri e li valutiamo tutti insieme ».

Avete voglia di entrare in questo squisito universo? Ecco le ricette di Josselin e Pierre-Alain che ci hanno davvero ingolositi.

[chanoyu-tea.ch](http://chanoyu-tea.ch)

# Crostatine al lampone e tè verde *Buddha's Dream*



Una ricetta di Josselin Jacquet,  
*Le Valrose, Rougemont.*

👤 Per 4 persone

## Pasta frolla

240 g di burro  
4 g di sale  
180 g di zucchero a velo  
60 g di mandorle finemente tritate  
2 uova  
120 g di farina (1)  
350 g di farina (2)

Per iniziare, mescolare il burro ammorbidito, il sale fino, lo zucchero a velo, le mandorle tritate, le uova e la quantità minore di farina (1). Una volta raggiunta una consistenza omogenea, aggiungere velocemente la farina rimanente (2). Lasciare in frigo per 2 ore, coperto da pellicola.

## Moelleux di mandorle

70 g di mandorle tritate  
10 g di amido di mais  
80 g di zucchero  
1 g di lievito per dolci  
70 g di panna  
1 uovo + 1 tuorlo  
6 g di polvere di tè

Mescolare le mandorle, l'amido di mais, lo zucchero, il lievito per dolci e la polvere di tè. Aggiungere successivamente la panna, l'uovo e il tuorlo. Conservare in frigo.

## Panna di tè

200 g di panna  
20 g di zucchero  
2 g di tè Buddha's Dream  
½ foglio di gelatina

### **Da preparare il giorno prima**

- ① Riscaldare metà della panna con lo zucchero e lasciarvi il tè in infusione per 10 minuti.
- ② Setacciare, riscaldare la panna e aggiungervi il foglio di gelatina dopo averlo ammorbidito in acqua fredda, seguito dall'altra metà della panna fredda. Conservare in frigo.

## Marmellata di lamponi

160 g di zucchero  
50 g di acqua  
250 g di lamponi

Realizzare uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero. Cuocere a 125°C, aggiungervi i lamponi e lasciare sul fuoco fino ad ottenere una marmellata gelatinosa.

## Sciroppo lampone e tè

60 g di acqua  
40 g di zucchero  
3 g di tè Buddha's Dream  
40 g di lamponi freschi  
10 g di succo di limone

Realizzare uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero, portare ad ebollizione. Lasciare il tè in infusione per 10 minuti, setacciare, far raffreddare e frullare con i lamponi freschi e il succo di limone. Setacciare nuovamente e tenere in frigo.

### **Montaggio**

- ① Stendere la pasta frolla a 2mm, adagiarla in stampi per crostatine da 8 cm di diametro e precuocerla a 150°C per 15 minuti.
- ② Riempire gli stampi con l'impasto di mandorle fino a metà-altezza e guarnire con alcuni lamponi freschi tagliati in due. Cuocere a 160°C per 10 minuti. Far raffreddare.
- ③ Stendere uno strato sottile di marmellata di lamponi, montare la panna di tè e adagiarla sulla crostatina.
- ④ Decorare con lamponi freschi e alcune fragoline di bosco. Servire con lo sciroppo di lamponi ed aggiungere eventualmente una pallina di sorbetto al tè.

# Meringa / Tè Tibetan Melody Mirtillo / Doppia panna della Gruyère



Una ricetta di Pierre-Alain Rouchon, *La Réserve*, Bellevue.

🍴 Per 4/6 persone

## Meringa

150 g di albume d'uovo  
150 g di zucchero semolato  
150 g di zucchero a velo  
15 g di fecola di patate

- 1 Montare gli albumi d'uovo col frullatore e unire poco per volta lo zucchero semolato.
- 2 Aggiungere delicatamente lo zucchero a velo e la fecola di patate precedentemente miscelati.
- 3 Formare delle strisce con un sac à poche, beccuccio Saint Honoré, e disporle su un anello da pasticceria di 8 cm con l'aiuto di un rotolo di rhodoid.
- 4 Formare anche delle goccioline di meringa su una carta da forno, che serviranno per decorare.
- 5 Cuocere a 50°C nel forno finché le meringhe non saranno asciutte.

## Doppia panna al tè Tibetan Melody

200 g di panna intera  
100 g di doppia panna  
1 foglio di gelatina  
4 g di tè Tibetan Melody  
24 g di zucchero

- 1 Lasciar in infusione per una notte la panna intera con il tè e tenere in frigo.

- 2 Il giorno dopo, immergere la gelatina nell'acqua fredda.
- 3 Filtrare la panna infusa e ripesarla, se necessario.
- 4 Riscaldare la metà della panna con lo zucchero.
- 5 Aggiungervi la gelatina, il resto della panna fredda e la doppia panna. Far raffreddare una notte.

## Gel al mirtillo

400 g di polpa di mirtillo  
6 g di pectina NH  
20 g di zucchero semolato

- 1 Riscaldare la polpa di mirtillo a 40°C, aggiungere la miscela di zucchero e di pectina.
- 2 Portare a bollire e far raffreddare completamente su una teglia ricoperta di pellicola alimentare.
- 3 Frullare fino ad ottenere una consistenza liscia e brillante.

## Composta di mirtillo

200 g di mirtilli freschi

- 1 Mettere i mirtilli in una pentola e coprire con una pellicola trasparente.
- 2 Sobbollire senza togliere la pellicola.
- 3 Eliminare la pellicola e far raffreddare.

## Diamantini di tè

132 g di burro  
68 g di zucchero di canna  
2 g di polvere di tè Tibetan Melody  
184 g di farina  
14 g di tuorlo d'uovo

- 1 Frullare il burro, lo zucchero, la polvere di tè e la farina.
- 2 Aggiungere il tuorlo d'uovo fino ad ottenere una consistenza omogenea.
- 3 Stendere un sottile strato di 2 mm. Lasciar riposare una notte.
- 4 Formare dei dischi di 7 cm e cuocerli a 160°C per circa 10 minuti.

## Assemblaggio

- 1 Disporre un diamantino in fondo al piatto, con sopra l'anello di meringa.
- 2 Guarnire con la panna al tè precedentemente montata, lasciando spazio nel centro.
- 3 Farcire lo spazio centrale con il gel al mirtillo e la composta di mirtillo.
- 4 Decorare come nell'immagine e accompagnare eventualmente con una pallina di gelato alla doppia panna.



# LE PORTUGAL A UNE SAVEUR INOUBLIABLE

Avec une harmonie de goûts,  
d'arômes et une intensité unique.  
On la nomme Delta Cafés.



NOVADELTA Suisse  
Route de la Z.I. du Verney 4,  
1070 Puidoux,  
Suisse

email: [info@delta-cafes.ch](mailto:info@delta-cafes.ch)  
tél +41 21 869 06 50  
[www.deltacafes.com](http://www.deltacafes.com)



# Delta Cafés

## Un caffè etico e sostenibile

Leader dell'industria del caffè in Portogallo dalla metà degli anni Novanta, e presente in Svizzera dal 2016, l'impresa è cresciuta puntando sulla sostenibilità.

Ⓜ Testo, Manuella Magnin © Foto, DR

**F**ondato da Manuel Rui Azinhais Nabeiro nel 1961 a Campo Maior, nell'Alentejo, Delta Cafés è il numero uno del caffè in Portogallo, sia nel settore alberghiero e della ristorazione che con la clientela privata, in particolare grazie alle sue capsule Delta Q.

Oggi il gruppo Nabeiro-Delta Cafés conta circa 3900 impiegati in Portogallo e nel mondo, ed è presente tramite una rete di distributori anche in Francia, Lussemburgo, Svizzera, Angola, Brasile, Cina, Polonia e in altri paesi. In futuro, il gruppo punta ad entrare nella Top ten mondiale dei torrefattori, e in quest'ottica investe continuamente in nuovi prodotti e servizi, mettendo l'innovazione al centro della sua strategia di crescita.

La responsabilità sociale ed ambientale è nel DNA del marchio. « Siamo attenti a bilanciare il rendimento economico con l'impatto ambientale e a massimizzare l'effetto sociale

positivo su tutta la catena di valori », spiega Paulo Gonçalves, direttore generale per la Svizzera.

### **Biodiversità**

Delta Cafés lavora con caffè di diverse origini. Il cambiamento climatico, l'impoverimento dei terreni e la carenza d'acqua minacciano tuttavia la disponibilità in quantità sufficiente di materie prime di qualità per rispondere alla domanda.

Di fronte a questa realtà, Delta sensibilizza i clienti alla diversità delle origini del caffè e alla certificazione del caffè. L'Angola, la Colombia, il Brasile, il Vietnam, l'India e Cuba sono i principali paesi di provenienza dei chicchi trasformati nella fabbrica di torrefazione di Novadelta. Una diversità di origini che contribuisce al mantenimento della biodiversità di ognuna delle regioni produttrici.

### **Un capitale umano coccolato**

Se il gruppo Nabeiro-Delta cresce in modo armonioso, è soprattutto grazie al suo capitale umano. L'azienda promuove la formazione tecnica e professionale degli adulti che hanno un livello di qualifica basso. La sua gestione delle risorse umane va ben oltre quanto previsto dalla legislazione in termini di remunerazione, ore di lavoro, salute e formazione professionale. Nel 2018, Delta è stata la prima impresa del Portogallo ad ottenere una certificazione attestando i suoi sforzi per conciliare vita professionale, personale e familiare.

Questa certificazione ha permesso di sviluppare una serie di processi che favoriscono l'uguaglianza fra uomini e donne.

### **Responsabilità sociale**

Da sempre, Delta Cafés sostiene le fasce più vulnerabili della società tramite il coinvolgimento e la partecipazione dei suoi impiegati in attività benefiche aziendali.

La visione a lungo termine del gruppo Nabeiro si orienta verso una società più equa, più giusta, visione che è al centro dei numerosi progetti di Coração Delta, l'associazione di solidarietà sociale del gruppo a favore dei bambini e dei giovani.

### **Preservare le risorse**

La competitività di Delta Cafés dipende sempre di più dalla sua efficienza nel risparmio delle risorse, in particolare l'energia e l'acqua.

Per raggiungere questi obiettivi, il suo parco macchine si sta evolvendo verso un modello di autosufficienza basato su energie rinnovabili e veicoli elettrici. Il miglioramento dell'efficienza nel consumo di acqua ed energia è un'altra preoccupazione costante.



### **In Svizzera dal 2016**

Delta Cafés è presente in Svizzera da gennaio 2016 ed ambisce a diventare il principale fornitore di prodotti portoghesi sul mercato svizzero, in particolare tramite AMD, società di importazione di prodotti alimentari e bevande del Portogallo. Il portafoglio clienti di Novadelta Suisse nel settore alberghiero e della ristorazione comprende aziende ed enti rinomati quali il Swiss Education Group (5 campus), Accor Suisse, Hilton Hotels, Warwick Hotel, JetAviation, l'Ospedale cantonale del Vallese, la Fondation Claire Magnin, e tanti altri.

Novadelta ambisce anche a conquistare i privati, con i suoi caffè in chicchi ma anche con le sue capsule Delta Q. Per farsi conoscere, è presente nelle fiere di settore, come Divinum o Careho. E' anche sponsor del Venoge Festival e della Hospitality Fair Zurich. I suoi caffè sono in vendita da Aligro, Conforama, Prodega e online su Galaxus o cliccando su questo link :



# Il territorio a merenda

Con la Giornata della pausa latte,  
i bambini assaporano ogni anno un prodotto locale e sano in un  
momento di convivialità dal gusto tipicamente svizzero.

Ⓜ Testo, Michael Clottu, SMP © Foto, DR

**U**n bicchierino in mano e dei baffi bianchi sopra il sorriso... In Svizzera, ogni anno, circa 250'000 bambini si godono questo momento durante la Giornata della pausa latte (ovvero il latte a merenda). Diventata una tradizione in tante scuole e asili nido, questa giornata va ben oltre una semplice distribuzione di latte: aiuta i bambini a comprendere l'importanza dell'alimentazione e quanto questa sia legata alla natura e ai produttori.

## **Una tradizione ben radicata**

Lanciato nel 2001 su iniziativa dei Produttori Svizzeri di Latte (PSL), questo evento si inserisce in una storia più antica: quella della Fondazione della Pausa Latte, creata nel 1984 per promuovere un'alimentazione sana a scuola. Ma già prima di allora, il latte è sempre stato parte integrante della ricreazione in Svizzera.

Ancora oggi, mentre i giovani passano sempre meno tempo a tavola e gli snack fuori pasto prendono il sopravvento, questa giornata speciale ricorda l'importanza di un'alimentazione sana ed equilibrata. Dietro a questo semplicissimo gesto – offrire un bicchierino di latte fresco – si nasconde un messaggio forte: il latte svizzero è un prodotto locale, sostenibile, naturalmente ricco di nutrienti essenziali.

## **Un impegno collettivo**

Sul posto, sono le socie dell'Unione svizzera delle donne contadine e rurali (USDCR) che si danno da fare con amore, sostenute dai docenti e da altri volontari. Grazie a loro, la pausa diventa un vero e proprio momento di scoperta e convivialità.

Contrariamente ad un'idea diffusa, non è Swissmilk, l'ente che cura il marketing di PSL, che distribuisce il latte. Esso sostiene



l'iniziativa da dietro le quinte: fornisce i bicchierini, il materiale informativo e un sostegno logistico. Finanzia inoltre le quantità di latte offerte. Tuttavia, il *branding* rimane modesto: l'obiettivo non è farsi pubblicità, ma sensibilizzare ad un'alimentazione sana.

#### **Molto più di un bicchiere di latte**

È un insieme di valori che vengono trasmessi agli alunni: il lavoro delle famiglie contadine, le condizioni di produzione locali, la qualità dei prodotti del nostro territorio e il valore nutritivo del latte. Il latte svizzero – prodotto sul posto, secondo rigide norme di qualità, di sostenibilità e di benessere animale – diventa un legame tangibile fra la fattoria e la classe.

E quando suona la fine della ricreazione e i baffi creati dal latte scompaiono, rimangono i ricordi di un'esperienza gustativa e di una lezione per la vita.

**La Giornata della pausa latte 2025  
si terrà giovedì 30 ottobre.  
Volete iscrivere la vostra scuola?  
Iscrizioni su:**

[swissmilk.ch/pausalatte](https://swissmilk.ch/pausalatte)





### **Il latte, materia prima di eccellenza**

Alla base di tante delizie del territorio svizzero, troviamo un ingrediente semplice: il latte. Prodotto secondo norme rigide in fattorie a conduzione familiare, il latte è sinonimo di prossimità, di natura e di savoir-faire. Molto più di una semplice bevanda nutritiva, è la materia prima di eccellenza delle tradizioni

culinarie e delle specialità casearie che fanno la ricchezza gastronomica del nostro paese.

Ogni territorio si esprime nel latte, attraverso la flora dei suoi pascoli, le stagioni, le razze degli animali e la qualità del lavoro delle famiglie contadine. Il sapore legato a quel luogo si ritrova in ogni parte della forma del formaggio prodotto.

Il latte svizzero attraversa duramente il tempo e origina un patrimonio culinario ricco, profondamente ancorato nel nostro quotidiano. Formaggi, yogurt, burro, panna, ricotta, componente essenziale del cioccolato e delle polveri arricchite di proteine: l'utilizzo del latte svizzero è ricco quanto le nostre tradizioni.



#### **Composizione del latte parzialmente scremato**

Acqua	90%
Proteine	3,2%
Carboidrati	4,2%
Grassi	1,5%
Vitamine	A, D, B
Minerali	Ca, K, Mg.





*1ers  
Grands Crus*

2024

ENTDECKEN SIE  
HERAUSRAGENDE  
WEINE

VAUDVINS.CH



Schweiz. Natürlich.

# Giornata mondiale dello Chasselas Il re dei vitigni

La terza edizione di questo evento molto atteso  
si svolgerà in tutta la Svizzera il prossimo 12 dicembre.  
Prendete l'agenda... e il bicchiere!

📄 Testo, Manuella Magnin © Illustrazioni, DR

**S**ognate di scoprire tutte le sfaccettature dello Chasselas? Allora segnatevi la data di venerdì 12 dicembre nell'agenda. Ovunque nel Paese, e anche oltre i nostri confini, una miriade di eventi saranno dedicati al vitigno più emblematico delle nostre vigne. Afterwork parties, aperitivi, cene a tema e degustazioni saranno organizzati il 12 dicembre negli alberghi, ristoranti, bar, enoteche, cantine, stazioni sciistiche...

Qualunque sia la regione vinicola nella quale è prodotto, lo Chasselas si distingue sempre per il suo carattere. In Vallese, grazie al sole, il Fendant è molto espressivo, con una certa untuosità e mineralità. Nel canton Vaud primeggiano l'eleganza e la delicatezza. A Ginevra, lo Chasselas è famoso per le sue bollicine leggere, mentre a Neuchâtel, si notano spesso aromi fruttati o di silice.

Perfetto per l'aperitivo, alleato di pregio per i piatti a base di formaggio, squisito quando accostato al pesce dei nostri laghi ma anche protagonista di abbinamenti originali, lo Chasselas sublima i momenti gastronomici e incanta i nostri palati. Che sia per brindare ad un'occasione speciale o per scoprire tutte le declinazioni aromatiche delle vecchie annate, questo vitigno offre una gamma infinita di

tipicità, che rivelano i diversi territori e il talento dei nostri viticoltori e viticoltrici.

Anche se viene spesso bevuto giovane, lo Chasselas sa conquistare anche gli enofili più esperti man mano che invecchia e acquisisce intensità e complessità. Col passare degli anni, alcuni vini sviluppano aromi di miele, di cera d'api, di frutta secca, di spezie dolci, di sottobosco, di tartufo o anche di noce.

Tanti famosi ristoratori, quali Gilles Varone a Savièse (Miglior giovane chef di Svizzera Michelin 2024; 17 punti GaultMillau 2025) e la brigata del Café de Peney a Satigny (14 punti GaultMillau 2025), sono grandi fan di questo vitigno e partecipano volentieri alla Giornata mondiale dello Chasselas, facendo scoprire ai loro clienti dei grandi vini.



Volete iscrivervi per realizzare un evento attorno allo Chasselas o saperne di più sul programma di questa giornata in tutto il Paese?

Cliccate qui ↓  
[mondialduchasselas.com/  
journee-mondiale-du-chasselas/](http://mondialduchasselas.com/journee-mondiale-du-chasselas/)



# 6 specialità a confronto

**Bondola, Completer, Petite Arvine, Plant Robert o Räuschling, questi vitigni antichi sono quasi spariti dai vigneti svizzeri. Altri, come il Gamaret, si sono fatti notare.**

Ⓜ Testo, France Massy © Foto, DR

**L**a Svizzera conta oltre 250 vitigni, concentriamoci su sei di questi, un po' meno conosciuti, a volte dimenticati, ma che non mancano di carattere. Raccontiamo

brevemente ognuno di loro con alcuni cenni storici, qualche considerazione organolettica, insomma, quanto basta per suscitare curiosità e desiderio di assaggiare.



## 🍷 La Bondola, il rosso indigeno del Ticino

Antico vitigno ticinese soppiantato dal Merlot a partire dal 1906, dopo la crisi della fillosera, la Bondola è un vino rosso coltivato quasi esclusivamente in Ticino. Con il suo colore rosso intenso, quasi violaceo, le sue note di marasca e peonia, i suoi tannini rustici, la sua bella acidità e la sua lieve amarezza finale, è un vino di montagna pieno di freschezza, succoso e di carattere. Si sposa al meglio con i piatti tipici della regione e i salumi ticinesi.

Oggi coltivata in maniera sporadica nel Sopraceneri, la Bondola raggiunge una superficie totale di 8,21 ha in Svizzera, di cui 7,97 nel Ticino e 0,246 ha nei Grigioni.

Fonte Statistiche vitivinicole 2023, UFAG.

## Il Completer, una rarità grigionese

Antico vitigno essenzialmente presente nei Grigioni, da alcuni anni il Completer viene coltivato anche in altre regioni vinicole svizzere, specie nel Vallese. Sicuramente introdotto in Svizzera da alcuni monaci benedettini italiani, il Completer è un vino bianco dagli aromi complessi che mescolano note di cotogna, di mela matura, di prugne gialle e a volte di miele o di fiori secchi. Potente e con una bella acidità, è un piccolo gioiello che richiama i torrenti impetuosi che scendono dalle montagne. Compagno ideale dei formaggi svizzeri stagionati, esalta anche eleganti piatti di pesce e di crostacei. La sua superficie totale raggiunge 13,91 ha in Svizzera, di cui 8,25 nei Grigioni e 3,2 ha nel Vallese.

Fonte Statistiche vitivinicole 2023, UFAG.



## Plant Robert, un'autentica specialità vodese

A volte chiamato Plant Robez o Plant Robaz, il Plant Robert è frutto di una mutazione genetica del Gamay che si trova esclusivamente nel Lavaux. Colorato, fruttato, speziato e quasi sempre molto pepato, il Plant Robert è molto più di un Gamay. È un vino di carattere, intenso, insieme rustico ed elegante, un po' selvatico, risultando così un vino molto particolare. Si abbina piacevolmente ai piatti a base di funghi, al pollame, alla selvaggina da piuma, ai formaggi a pasta molle o ai formaggi di capra. Il Plant Robert è coltivato esclusivamente nel Lavaux (5,5 ha circa). Per preservare l'autenticità di questo vitigno, nel 2002 è stata creata un'associazione che raggruppa una quindicina di viticoltori.



## Petite Arvine, la star del Vallese

Emblema della viticoltura vallesana, la Petite Arvine è uno dei vitigni più famosi del maggior cantone vinicolo svizzero, dove viene menzionata dal 1602. La sua struttura elegante e nervosa, i suoi aromi complessi di glicine, rabarbaro e agrumi, nonché la sua sapidità la collocano fra i grandi bianchi del mondo. Questo vitigno si presta a diversi tipi di vinificazione e produce sia ottimi vini che grandi liquori.

Ideale per un aperitivo raffinato, la Petite Arvine sublima i frutti di mare, i piatti di pesce ma anche alcuni formaggi a pasta dura, in particolare quelli affinati più di 24 mesi (Gruyère, formaggio d'alpeggio stagionato). Con 2600 ha, il Vallese rappresenta il 99% della produzione totale di Petite Arvine (2614,19 ha).

Fonte Statistiche vitivinicole 2023, UFAG.

## 🍷 Raüschling, un bianco zurighese che colpisce

Incrocio naturale fra il Gouais e il Savagnin, entrambi molto diffusi durante il Medioevo in Europa, questo antico vitigno tedesco è oggi coltivato in piccole quantità solo nella Svizzera tedesca. Cresce bene nella regione di Zurigo, San Gallo e Svitto.

Il Räuschling dà vini con note di agrumi e in genere un'elevata acidità. La sua bella mineralità, la sua struttura solida e potente che non manca di eleganza, ne fanno un vino che piace sia all'aperitivo che pasteggiando. Si abbina bene ai pesci di lago e di fiume, frutti di mare, crostacei ma anche crostace salate o verdure alla piastra.

Questo vitigno è dotato di un notevole potenziale di invecchiamento, e più passano gli anni, più somiglia a un Riesling.



## 🍷 Gamaret, l'imperdibile del panorama vinicolo ginevrino

Più colorato del Gamay, resistente alle malattie, il Gamaret è frutto delle ricerche dell'Agroscope di Pully. Commercializzato dal 1990, è diventato il quarto vitigno rosso della Svizzera, dietro al Pinot nero, al Merlot e al Gamay. A Ginevra, si estende sempre di più per raggiungere ormai 118,5 ha.

Buccia porpora intensa, aroma floreale, fruttato (prugna, ciliegia) e speziato, struttura sostenuta da potenti tannini, il Gamaret è il compagno ideale della carne rossa, dei piatti di cacciagione o dei formaggi dal gusto importante, e viene spesso vinificato in assemblaggio. In purezza, un invecchiamento in barrique gli dà una bella complessità.

Fonte Statistiche vitivinicole 2023, UFAG.



🌐 Troverete maggiori informazioni sui vitigni svizzeri su : [swisswine.com](http://swisswine.com)

# Vini d'emozione, terra di sapori.

*#tavolataVS*

Svizzera. Naturalmente.

Da consumare con moderazione

 SWISS WINE  
VALAIS

 Valais

swisswinevalais.ch

OCTANE

# Swiss Wine Gourmet

## A tavola con i vini svizzeri

Il marchio Swiss Wine Gourmet contraddistingue i ristoranti, gli alberghi e i bar che valorizzano i vini svizzeri.

Ⓜ Testo, France Massy © Foto, DR

Una coppia transalpina amante dei buoni vini trascorre qualche giorno di vacanza nella Svizzera centrale per scoprire il cuore del nostro paese. Pur apprezzando gli edifici storici, le tradizioni e le specialità culinarie della regione, i due innamorati rimangono un po' delusi dalla scarsa offerta di vini svizzeri che viene loro proposta nei vari locali. In effetti, non conoscevano ancora

il marchio Swiss Wine Gourmet. Un marchio che permette agli amanti di grandi vini di scegliere un ristorante che offra un vero ventaglio della produzione vinicola elvetica.

Nello Chablais vodese e ad Aigle, Città svizzera del Gusto 2025, i locali aderenti a Swiss Wine Gourmet non mancano.

### Riflettori puntati sui vini svizzeri

Swiss Wine Gourmet è un marchio originale, creato da SWP nel 2014. Un ristorante può esibire il marchio se propone almeno due vini svizzeri al bicchiere tutto l'anno, e almeno cinque vini svizzeri sulla sua carta. Un'insegna con un logo viola sul quale sono disegnati uno, due o tre bicchieri, evidenzia il concetto: qui, i riflettori sono puntati sui vini svizzeri.



**Un bicchiere**  
Selezione di vini svizzeri. 25% di vini svizzeri o almeno 10 vini svizzeri sulla carta dei vini.



**Due bicchieri**  
Buona selezione di vini svizzeri. 50% di vini svizzeri o almeno 15 vini svizzeri sulla carta dei vini.



**Tre bicchieri**  
Ottima selezione di vini svizzeri. Più di 75% di vini svizzeri o almeno 30 vini svizzeri sulla carta dei vini.

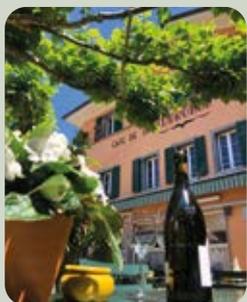
🌐 Per scoprire altri ristoranti, visitate il sito: [swisswinegourmet.ch](http://swisswinegourmet.ch)



## 📍 Auberge de la Couronne, Yvorne

Questa bella dimora di fine Ottocento è sempre stata una locanda. Riacquistata una trentina di anni fa dal Comune, restaurata e ristrutturata nel corso degli anni, è gestita dal 2010 da Julien e Claude-Alain Reichenbach. Il ristorante, che può accogliere circa 50 persone, propone una cucina basata sulle specialità locali: carni dello Chablais, pesci svizzeri, verdure della regione, tutto acquistato presso i contadini della zona.

Anche i vini mettono in risalto lo Chablais, in particolare la denominazione Yvorne alla quale i fratelli Reichenbach dedicano il 90% della carta. Alla settantina di etichette si aggiunge il vino della casa prodotto dal Comune di Yvorne e alcune vecchie annate. Qui si può contare su consigli personalizzati per scegliere un vino adatto al menu. Prima o dopo un pasto in questa locanda, non perdetevi una visita a un produttore locale.



📍 Les Maisons Neuves 38 — 1853 Yvorne  
024 466 94 22  
✉ [contact@aubergedelacouronne.ch](mailto:contact@aubergedelacouronne.ch)  
🌐 [aubergedelacouronne.ch](http://aubergedelacouronne.ch)



## 📍 Auberge de l'Hôtel de Ville de Ville d'Ollon

Un Bretone è al comando di questo bel locale. Robusto, forte, è agli antipodi della sua cucina, decisamente delicata e raffinata. Arrivato nella primavera del 2022, Grégory Halgand fu consacrato « Scoperta dell'anno » da Gault&Millau nel 2023 e da allora ha ottenuto la sua prima stella Michelin. Sua moglie Audrey Feutren è pasticciera. La coppia ideale per fare di questa locanda una sosta golosa imperdibile.

Entrambi amano il vino. « Il buon vino », precisa Audrey. « Rilevando questa locanda, valorizzare i vini svizzeri ci è sembrato inevitabile. » La carta propone tredici cantine, selezionate fra le migliori della produzione vinicola svizzera. Dei vini vodesi, ovviamente, ma anche vallesani, turgoviesi, neocastellani nonché specialità della regione dei Tre-Laghi. Dei vini che si ritrovano sia sulla carta della brasserie che su quella del ristorante gastronomico.



📍 Pl. Hôtel de Ville 3 — 1867 Ollon  
024 499 19 22  
✉ [info@hotel-restaurant-ollon.ch](mailto:info@hotel-restaurant-ollon.ch)  
🌐 [hotel-restaurant-ollon.ch](http://hotel-restaurant-ollon.ch)



## Restaurant Miroir d'Argentine, Gryon

Un ristorante situato nel cuore di un anfiteatro naturale di montagne, sull'altipiano dell'alpeggio di Solalex, sopra Bex. Un'immagine da cartolina che fa sognare sia gli amanti della natura che gli amanti del buon cibo. Al Miroir d'Argentine, i riflettori sono puntati sui prodotti del territorio e sui vini svizzeri. Quest'ultimi vengono selezionati in un raggio di 80 km in linea d'aria, in modo da limitare l'impatto ecologico di un lungo trasporto. Le migliori etichette di talentuosi viticoltori e viticoltrici delle sei regioni vinicole della Svizzera sono presenti. Da Ginevra a Neuchâtel passando per il Vallese e il canton Vaud, che la fa da padrone.

Per godersi questo scrigno naturale, una strada ben tenuta permette di accedere a Solalex da inizio maggio ad inizio novembre. Persino i pullman ci arrivano facilmente. D'inverno invece, si raggiunge Solalex a piedi, con gli sci di fondo, le ciaspole o facendo scialpinismo.



📍 Rte de Solalex 148 — 1882 Gryon  
024 498 14 46  
✉ info@miroir-solalex.ch  
🌐 miroir-solalex.ch



## La Pinte du Paradis, Aigle

La Pinte du Paradis ha cambiato gestione il 1 maggio 2025. Oggi è Sébastien Rithner a dirigere questo locale situato nel cuore dei vigneti di Aigle. Lo chef, ben noto nell'arco lemanico, porta un tocco raffinato alla cucina valorizzando al contempo i prodotti e gli artigiani locali del gusto. Due sale per due modi diversi di sublimare il territorio: L'atelier des saveurs con il suo tocco raffinato e gastronomico e la Pinte du Paradis dove vengono proposti piatti più familiari. La carta cambia circa ogni due mesi. Qui le stagioni si rispecchiano nel piatto. Citiamo ad esempio questo cuore di filetto di manzo cotto nel fieno in una cocotte coperta di pasta sfoglia, accompagnato da una mousseline alle erbe aromatiche, o ancora un sorprendente dolce a base di torta al pistacchio, crema al coriandolo, biscotto speculoos e gelato al peperone. Per sublimare le sue creazioni, Sébastien Rithner propone una bella carta di vini. 17 viticoltori della regione, un centinaio di etichette, insomma una garanzia per i palati più esigenti che si merita il marchio Swiss Wine Gourmet.



📍 Place du Château 2 — 1860 Aigle  
024 466 18 44 / 079 260 76 89  
✉ saveursconcept@gmail.com

Guarda bene quando compri il pane

**D'ora in avanti, il paese di produzione del pane e dei prodotti di panetteria, dovrà essere specificato sulla confezione.**

Con PuraSpelta è più semplice: il nostro marchio garantisce specialità certificate, prodotte da artigiani svizzeri, a partire da cereali svizzeri.

In collaborazione con [painsuisse.ch](http://painsuisse.ch)



[puraspelta.ch](http://puraspelta.ch)  
Il cereale prezioso.

Cerealicultura  
Svizzera



# Lavoriamo insieme per creare la vostra comunicazione stampata

a Renens, **Aigle** e su [pcl.ch](http://pcl.ch)

Partner di stampa della **Settimana del Gusto 2025.**

Diamo vita ai vostri progetti con un approccio **locale, responsabile e sostenibile.**

  
print · conseil · logistique

  
myclimate  
Notre Impact. Durable

  
FSC

  
IMPRIM'VERT®

  
MADE IN SWISS

## Assaporate la Svizzera autentica, nel cuore delle sue fattorie

Che ne dite di andare a conoscere coloro che fanno vivere il nostro territorio? In Svizzera, agriturismo non vuole dire necessariamente dormire sulla paglia: è un invito a trascorrere soggiorni indimenticabili in fattorie romantiche, in *bubble suite* sotto le stelle o persino in antiche botti da vino. Per le coppie, le famiglie, le persone attive – con o senza animali – l'offerta è tanto varia quanto autentica.

Degustazioni di prodotti artigianali, incontri con i produttori, momenti di condivisione a tavola... Qui alimentazione sostenibile fa rima con piacere, scoperta e convivialità. Ogni soggiorno vi connette con la terra... con la gente che la coltiva... col vostro piatto. E permette di sostenere i contadini, valorizzare le regioni periferiche e contribuire a preservare i paesaggi svizzeri.



Agriturismo — Vivere la Svizzera diversamente.

 Scoprite tutte le esperienze su: [myfarm.ch](http://myfarm.ch)

## Pomodori? Sì, ma di stagione e locali!

Il pomodoro è commercializzato e consumato ovunque, e il suo giro d'affari mondiale è colossale e poco trasparente. Così come la fragola, il pomodoro è l'emblema del consumo fuori stagione, a discapito delle condizioni di produzione; simboleggia anche l'industrializzazione dell'agricoltura e lo sfruttamento.

Ma chi di noi ha già visto un pomodoro industriale? Lo vediamo soprattutto quando è trasformato in concentrato o in passata. Parliamo di una frutta creata artificialmente per rispondere alle necessità dell'industria (ovvero: fare soldi).

Eppure, il pomodoro dovrebbe essere simbolo di diversità: di forma (piccolo, grosso, tondo,

ovale), di colore (rosso, giallo, verde, arancione) e di sapore (dolce, acidulo).

Quindi, quando comprate i vostri pomodori, scegliete varietà locali piene di sapore e di nutrienti, coltivate con passione dai contadini e dalle contadine della zona.

 [uniterre.ch](http://uniterre.ch)



## Non dimentichiamoci del commercio equo...

Il periodo attuale è deleterio per la solidarietà internazionale... Fra la soppressione quasi totale dei contributi da parte degli Stati Uniti e i tagli decisi da diversi Paesi, compresa la Svizzera, i programmi di cooperazione allo sviluppo sono in grandissima difficoltà. Le principali vittime sono le popolazioni più svantaggiate dei paesi poveri, che fra l'altro sono anche quelle più colpite dagli effetti del cambiamento climatico. In questo contesto molto teso, è fondamentale ricordare che un modo efficace per aiutare il Sud è rappresentato dal commercio equo.

Diffuso dai 35 negozi Magasins du Monde della Svizzera francese, questo approccio fa veramente la differenza all'altra estremità della catena di produzione. E le « Botteghe del Mondo » hanno bisogno del vostro sostegno per proseguire nel loro impegno. Andate a visitarle!

 [mdm.ch](http://mdm.ch)



Portrait de Christine Nicolas par Jean Pierre Bilot

© PhotoClub Lausanne

# Escursioni

Tantissime idee per  
tutta la famiglia

Ordinate  
subito la cartina  
delle escursioni!



[posta.ch/  
escursionismo](https://posta.ch/escursionismo)

Partner principale di



Sentieri  
Svizzeri



# Gli artigiani coltivano solidi legami con i parchi svizzeri

**Intorno al marchio « Prodotto dei Parchi svizzeri » sono nate belle comunità di produttori locali che operano a favore di un'economia regionale sostenibile. I parchi le supportano nella comunicazione e nella commercializzazione dei loro prodotti, ma non solo.**

Ⓜ Testo, Réane Ahmad © Foto, DR

**N**el Parco del Giura argoviese, la storia della famiglia Bründler illustra lo sviluppo di una bella collaborazione fra un parco svizzero e gli artigiani locali. Scommettendo sul marchio « Prodotto dei Parchi svizzeri » fin dall'inizio, questa coppia di arboricoltori beneficia da oltre 10 anni di un prezioso accompagnamento: sostegno nella certificazione dei prodotti, vendita sullo shop online del Parco, accesso alla grande distribuzione tramite Coop, consegna mensile in negozi locali fatta dal Parco, stand in alcuni mercati, networking con operatori regionali e anche la valorizzazione del loro agriturismo. Tanti elementi che fungono da acceleratore per piccole strutture come questa, che sono gli ingranaggi indispensabili di un'economia regionale sostenibile.

Il percorso di Klaus Leuenberger, nel Parco naturale regionale della Valle di Binn, ne è un altro esempio. Legato alla filosofia Slow Food, questo chef ha sviluppato una gamma di prelibate conserve biologiche, per la maggior parte certificate, che sono in vendita sullo shop online del Parco. I suoi valori sposano perfettamente quelli dei parchi svizzeri, dato che lavora le sue specialità in maniera artigianale sul territorio del Parco, con ingredienti del Parco o per lo meno regionali, e in collaborazione con altre aziende aderenti al progetto. Per sostenere lui, ma anche altri operatori della stessa filiera, il Parco si sta dotando di infrastrutture comuni quali un mulino per la produzione di farina locale, un essiccatore di ortaggi e una cucina condivisa. Questi progetti puntano ad aumentare la capacità di produzione e i redditi dei produttori.



visualmoment.ch

## Parco naturale regionale del Giura argoviese

### 🍷 La dolce acidità dell'aceto di pomodoro

Specializzata nella lavorazione di aceti di frutta proveniente dai propri orti, la famiglia Bründler, a Wittnau, produce un ottimo aceto a base di succo di pomodoro, ma anche del sugo e della zuppa a seconda della stagione. La materia prima proviene da un'azienda agricola distante pochi chilometri. «L'aceto di pomodoro si sposa bene con l'insalata di pomodori, il *taboulé* e le salse per la carne rossa», consigliano Astrid e Joe. La loro attività turistica attorno alla lavorazione dell'aceto «Sauer ist lustig!», raccomandata dal Parco del Giura argoviese, sta riscuotendo successo. Fra i primi a certificare le loro specialità col marchio «Prodotto dei Parchi svizzeri» una decina di anni fa, i Bründler le commercializzano tramite la Coop e sul sito web del Parco. Sono anche in vendita presso il loro spaccio in fattoria e in alcuni negozi Landi e Volg.

📍 Obstbau Bründler – 5064 Wittnau  
+41 62 871 57 52  
🌐 [bruendler-obstbau.ch](http://bruendler-obstbau.ch)



Jurapark Arggau

Parco naturale regionale  
della Valle di Binn

## ♥ Minestra e ketchup, il gusto delle Alpi

Alla guida del ristorante St. Georg di Ernen, Klaus Leuenberger propone la sua minestra delle Alpi certificata « Prodotto dei Parchi svizzeri », che utilizza le verdure essiccate della vicina azienda Demeter arricchendole con spezie, funghi e pomodori secchi. Lo chef produce anche da venticinque anni il proprio ketchup (non certificato). Non trovando allora sul mercato quello che cercava, si diverte a realizzare in casa questo prodotto a base di pomodori della vicina fattoria e di un'azienda biologica di Ried-Brig: « Sono saporiti, dolci, freschi e maturi, provenienti direttamente dall'orto ». Impossibili da conservare, i pomodori sono immediatamente trasformati in concentrato e surgelati, in modo da poter produrre ketchup tutto l'anno. Queste prelibatezze si trovano nel ristorante, sullo shop online del Parco regionale della Valle di Binn e nel commercio al dettaglio.



Matthias Luggen

📍 Klaus Leuenberger Speisewerk  
3995 Ernen  
+41 77 507 53 84  
🌐 klausleuenberger.ch



visualmoment.ch



visualmoment.ch

## Parco naturale regionale del Giura argoviese

### 🍅 Una diversità unica di pomodori

A Küttigen, Sibylle Siegrist ama produrre piantine primaverili e verdure biologiche di tutti i colori, forme e sapori. Verdi, marroni, rossi, arancioni, speziati o fruttati, i suoi pomodori si declinano in oltre 145 varietà! Una gamma di eccezionale diversità che include numerose specie rare protette da ProSpecieRara. Dal punto di vista agricolo, la fattoria Siegrist predilige metodi di coltura estensivi e manuali. Il Parco del Giura argoviese valorizza già da alcuni anni l'aspetto regionale e sostenibile di questa produzione tramite il marchio «Prodotto dei Parchi svizzeri». Piantine e pomodori sono in vendita sullo shop online e presso lo spaccio in fattoria, ma anche al mercato settimanale delle verdure di Aarau. L'azienda è anche presente in diversi mercati di piantine.

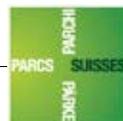
📍 Biohof Siegrist – 5024 Küttigen  
+41 79 359 16 89  
🌐 setzling.ch

### Circa 2500 prodotti certificati

A livello nazionale, quasi 2500 specialità alimentari hanno ottenuto il marchio «Prodotto dei Parchi svizzeri» in 14 parchi. Cosa c'è dietro questo marchio dal quadrato verde? Prima di tutto una grande diversità di prodotti, che hanno in comune il fatto di essere nati e di essere lavorati essenzialmente sul territorio di un parco svizzero. Poi, una certificazione esterna indipendente e un sostegno del parco in questione, che garantiscono sia l'origine regionale delle materie prime, sia la promozione di azioni sostenibili. Infine, delle comunità locali di produttori e produttrici solidali che condividono i valori dei parchi svizzeri a livello economico, sociale e ambientale.

Questi prodotti del territorio, dai più tradizionali ai più innovativi, si possono acquistare nelle fattorie, nei negozi locali o online, senza dimenticare i ristoranti della regione. Collaborando sia con i produttori artigianali che con le buvette d'alpeggio e le fattorie, diversi parchi svizzeri propongono ceste regalo, pranzi al sacco o box per l'aperitivo. Perfetto per quando si soggiorna in questi luoghi autentici e si vuole portare a casa un gustoso ricordo!

🌐 [parks.swiss/it/  
visitare-i-parchi/  
i-piaceri-della-tavola](https://parks.swiss/it/visitare-i-parchi/i-piaceri-della-tavola)



# QoQa

## Nel cuore del Quartiere Generale (QG) di Bussigny

QoQa è sinonimo di un milione di follower, di offerte quotidiane allettanti, testate ed approvate, ma è soprattutto un QG dove succede sempre qualcosa. Visita guidata.

📄 Testo, Manuella Magnin © Foto, DR

**F**orse fate parte delle 300'000 « lontre » (simpatico appellativo delle persone che seguono questa comunità virtuale) che cliccano ogni giorno un'offerta di QoQa, e avete perfettamente ragione. Tutti i follower dell'App hanno una cosa in comune: sanno che non saranno delusi. Che si tratti di una chicca vinicola, di un gadget elettronico, di un soggiorno goloso in un hotel, di una squisita birra preparata con amore o, ancora, di una tavola prestigiosa riconosciuta dalle guide gastronomiche ...

Dietro a questo grande protagonista del e-commerce in Svizzera, ci sono esseri umani tutti esperti nei loro rispettivi settori, che testano ed approvano ogni offerta prima di metterla online. Uomini e donne che vi invitano a visitare il cuore pulsante di QoQa, il suo QG di Bussigny, dove succede sempre

qualcosa. Allo Stamm in particolare, il ristorante di QoQa e punto d'incontro delle lontre, degli impiegati delle aziende dei dintorni e della Qomunità. A pranzo, tutti si ritrovano per assaggiare gli ottimi piatti del giorno, mentre l'aperitivo al bar fa furore con le sue tapas divine.

Il QG e il suo Stamm si sono fatti conoscere anche a una certa distanza grazie alle serate Qchef. Vi si accorre per assistere a degli spettacoli, assaggiare birre fatte in casa, prendere lezioni, seguire una formazione, un seminario, una conferenza, ritrovarsi al rooftop, e perché no, lavorare usufruendo dell'offerta di co-working.

📍 Le QG – Rte de la Chaux 4  
1030 Bussigny  
🌐 [qg.center/fr/stamm/](http://qg.center/fr/stamm/)

### Le delizie dello Stamm

Aperto tutte le sere, il ristorante dello Stamm attira i buongustai con la sua carta bistronica e il suo menu gourmand « L'émeute ». Dopo un antipasto che abbina carote e zenzero, la raclette si scopre sotto forma di nuvola leggera e facilmente digeribile. Seguono sottili striscioline di carne di manzo frollata, incastonate in una padella di rame appoggiata su un fornello a centro tavola. Una carne diabolicamente saporita, accompagnata da patatine fritte croccanti e da un burro alle erbe che crea dipendenza. Dopo le scaglie di Sbrinz stagionato, ecco il dolce preferito del padrone, Pascal Meyer : la lontra bianca del Gabon. E per coronare il tutto, un delicato abbinamento di gelato artigianale alla vaniglia, di frutta, di meringa fatta in casa, di panna montata con del vero cioccolato fuso.



### Tante star a Qchef

Dal 2023, lo Stamm si è fatto conoscere come il ristorante di tendenza della Svizzera francese. Oltre una ventina di artisti dei fornelli hanno già fatto venire l'acquolina in bocca alle lontre :

- Clotaire Poirier, finalista di Top Chef 2024
- Fabio Toffolon & Dominik Sato, ristorante *The Japanese* dello Chedi, Andermatt
- Pavel Hug, candidato a Top Chef 2024
- Federico Gallo, giovane chef stellato, Piemonte
- Jérémy Desbraux, chef doppiamente stellato, *Le Noirmont*
- Laëtitia Roux-Weiland, virtuoso della cucina vegetariana
- Christian Abégan, grande chef del Camerun
- Stefan Lünse, 16 punti Gault&Millau, ristorante *Spettacolo* a Lenkerhof
- Thomas Koebel, chef stellato, *Relais de la Poste*, La Wantzenau, Alsazia
- Jorick Dorignac, vincitore di Top Chef 2024
- Quentin Maufrais, seguace di Guy Savoy
- Julien Ostertag, *Là-Haut*, Chardonne
- PP Clément, primo chef svizzero a Top Chef 2024
- Nathalie Cruchon e Benjamin Deschamps, *Le DéCi* a Losanna
- Danny Khezzar, finalista Top Chef 2023
- Italo Bassi, ristoranti *Confusion*, Porto Cervo, Sardegna e *Finestre D'amore*, Bonifacio, Corsica
- Agustin Branas e Lucas Bertorello, ristorante *Chubut* a Gstaad
- Satya Beekno, Hôtel *Zeavola*, Koh Phi Phi, Thailandia
- Mahmuda Latif e la sua cucina afgana
- Tamara e Arpad e i loro meze fusion
- Alba Farnós Viñals, *Auberge de l'Abbaye* a Montheron
- Michaël e Yannick di Fud Läh
- Guy Ravet, virtuoso della cucina svizzera-francese



### **Serate d'incontri**

Voglia di condividere un momento con degli sconosciuti? Ogni 2-3 mesi, lo Stamm sposa il concetto Dixner e apparecchia 10 tavoli che possono accogliere 10 ospiti ciascuno. Dixner si occupa di distribuire in anticipo i posti a sedere in base ai profili dei partecipanti, grazie ad un algoritmo super affidabile. Ideale per creare serate memorabili. Una buona idea per un team building...

### **L'altra faccia della birra**

Amanti della birra? Venite al QG per visitare Qrew, il birrifico delle lontre, in compagnia di Chris Treanor, il birraio che crea 6 nuove birre al mese. Da assaggiare con tapas al bar dello Stamm.

### **Le cene con delitto di Qchef**

Con Qchef x Meurtres et Mystères, attori professionisti mettono in scena un delitto su cui gli ospiti sono invitati a indagare durante la cena. Ogni sera, la trama è diversa e gli ospiti possono capovolgere la situazione. Ciliegina sulla torta: grandi tavolate conviviali, un menu da tre portate e un abbinamento vini in opzione.

### **Dei talk ispiranti**

Voglia di saperne di più su alcuni mestieri che fanno sognare, ma che hanno anche il loro lato segreto? Puntate ai Talks inspirants. Una volta al mese, delle celebrità locali vengono a raccontare la loro storia, come ad esempio Jean-Jacques Gauer, che è stato l'anima del Lausanne-Palace per tanti anni, i cui ricordi abbondano di incredibili aneddoti.

### **Co-working**

QoQa propone uno spazio unico per una giornata di lavoro in un ambiente luminoso e gradevole che offre la convivialità del ristorante dello Stamm e una palestra, per combinare lavoro, relax e benessere. Accessibile dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 20.

### **Seminari**

Le attrezzature del QG sono perfette per organizzare seminari, conferenze o eventi privati. Le sale, tutte con luce naturale, sono dotate di tecnologia di ultima generazione. Tutto questo in una cornice creativa ed ispirante.

# C-DERMA

By Céline <sup>®</sup>

SWISS MADE BEAUTY BRAND



A TROUVER SUR | ZU FINDEN UNTER | ALL'INDIRIZZO

[WWW.SWISSCANNAMED.SHOP](http://WWW.SWISSCANNAMED.SHOP)



EGALEMENT CHEZ | AUCH BEI | ANCHE A

MANOR, JELMOLI, LOEB, [WWW.HAAR-SHOP.CH](http://WWW.HAAR-SHOP.CH), [WWW.IMPO.CH](http://WWW.IMPO.CH), AMAVITA,  
SUN STORE, etc.

# Eldora aiuta il pianeta nobilitando il vegetale

**Il principale attore della ristorazione collettiva  
in Svizzera francese riserva un posto  
speciale ai piatti vegetariani, tramite la formazione dei suoi  
cuochi, delle giornate dedicate e dei menu specifici.**

Ⓜ Testo, Manuella Magnin © Foto, DR

**D**iminuire il proprio consumo di carne aiuta a preservare il pianeta e la nostra salute. Secondo l'OMS, un'alimentazione troppo ricca di carne rossa o elaborata tende a favorire la comparsa di alcuni tipi di tumore. A livello ecologico, le nostre abitudini alimentari hanno un impatto notevole sul riscaldamento climatico.

Forte di questa constatazione, Eldora incoraggia i suoi clienti a fare le giuste scelte. Nel 2023, l'azienda di ristorazione collettiva, che serve circa 60'000 pasti al giorno in tutta la Svizzera, ha sviluppato uno strumento capace di misurare l'emissione di gas ad effetto serra dei menu. L'impatto ambientale di ogni menu è individuato con una nuvola che indica la sua impronta carbonica: verde per un impatto basso, giallo per un impatto moderato, rosso per un impatto forte. Lungo tutto il suo percorso nel ristorante, il cliente viene costantemente informato tramite varie immagini in grado di influenzare le sue scelte.

Già da due anni, l'offerta quotidiana di ogni ristorante è stata arricchita di un menu senza

carne né pesce, chiamato VERTigo. Le giornate internazionali senza carne, dei vegetariani e dei vegani sono anche oggetto di animazioni specifiche.

E siccome la qualità di questi piatti non può essere improvvisata, un'ambasciatrice del mondo vegetale ha raggiunto la squadra l'anno scorso. Tosca Maestro, che ha studiato all'École hôtelière de Lausanne, non solo introduce grande creatività nei menu di Eldora, ma insegna anche agli chef come sublimare i piatti vegani.

Infine, anche le giovani generazioni sono incentivate ad entrare in quel mondo. A marzo scorso, il concorso Créapprenti, lanciato da Eldora, ha visto affrontarsi 15 giovani cuochi in formazione che avevano per missione di preparare un menu completamente vegetariano, dall'antipasto al dolce.

Un piano di azione notevole, quindi, ovviamente validato dalle dietiste del gruppo che garantiscono l'equilibrio nutrizionale dei piatti serviti.

# Un equilibrio alimentare da rispettare



Jennifer Bouhon e Nadia Mendonça, dietiste.

Passare a una dieta vegetariana non si improvvisa. Nadia Mendonça e Jennifer Bouhon, dietiste di Eldora, stanno in guardia per evitare le carenze alimentari. Intervistiamole.

## Ⓜ **Che cosa raccomandate alle persone che vogliono diventare vegetariane?**

NM & JB Diminuire progressivamente le proteine animali è probabilmente la chiave per avvicinarsi ad una dieta vegetariana. Fissare per iniziare dei giorni senza carne può anche essere una soluzione. In generale, l'obiettivo è variare le fonti di proteine alternative. Favorire gli alimenti conosciuti e poco trasformati come le uova, i latticini, i legumi e la soia è una buona idea. Così come il piatto ottimale della dieta onnivora, il piatto vegetariano deve essere composto da 2/5 di verdure, 2/5 di carboidrati e 1/5 di proteine alternative.

## Ⓜ **Quali proteine vegetali vanno privilegiate?**

NM & JB Privilegiare i legumi come i ceci, le lenticchie o i fagioli è una buona strada. Ne esistono di diverse varietà, colori e consistenze. E' comunque importante associarli ad un cereale per ottenere una fonte di proteine nutrizionalmente interessante.

## Ⓜ **A cosa bisogna stare attenti per non soffrire di carenze?**

NM & JB Se si consumano regolarmente uova

e latticini, il rischio di carenze è molto basso, se non inesistente. Se invece l'alimentazione è esclusivamente vegetale, sarà necessario fare regolarmente un bilancio con un medico e una dietista per assicurarsi che tutti i fabbisogni nutrizionali siano coperti.

## Ⓜ **E' utile ricorrere ad integratori alimentari?**

NM & JB In caso di alimentazione esclusivamente vegetale, è fondamentale integrare la vitamina B<sub>12</sub> in quanto si trova solo nei prodotti di origine animale.

Oggi diversi prodotti industriali destinati al pubblico che segue questo tipo di dieta sono arricchiti in vitamina B<sub>12</sub>, ma le quantità devono comunque essere controllate da un professionista della salute.

Il ferro può anche mancare nell'alimentazione vegetale. Per favorire l'assorbimento del ferro non emico (cioè di origine vegetale), è interessante abbinarlo alla vitamina C. Ad esempio, integrando crudità sotto forma di insalata o di frutta fresca nel pasto.

# Torta rustica con pomodoro e crema di anacardi

## La ricetta di Chef Tosca Maestro

### 🍴 Per 6 persone

- 3 pomodori cuore di bue
- 3 g di foglie di basilico
- 6 g di semi di sesamo nero e bianco
- 3 g di sale

### Crema di anacardi

- 200 g di anacardi
- 100 g di acqua
- 10 g di lievito a fiocchi (negozi bio)
- 20 g di olio d'oliva
- 5 g di senape
- 2 g di sale

### Impasto della torta

- 200 g di farina semi-integrale
- 100 g di burro vegetale a temperatura ambiente
- 40 g di composta di mele
- 30 g di acqua
- 3 g di sale

- 1 Frullare tutti gli ingredienti dell'impasto in un robot da cucina fino ad ottenere una consistenza omogenea.

Formare una pallina, coprire con la pellicola e conservare in frigo per 30 minuti.

- 2 Lasciare gli anacardi in ammollo per 4 ore (o reidratarli 10 minuti in acqua bollente).

Scolare e frullare con l'acqua, il lievito a fiocchi, la senape e il sale fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Aggiustare la consistenza con un po' d'acqua se serve. Conservare in frigo.



🌐 [eldora.ch](http://eldora.ch)

- 3 Lavare e tagliare i pomodori a fette regolari di meno di un centimetro. Disporle su della carta assorbente, salare leggermente e far spurgare per 10 minuti. Tagliare finemente il basilico fresco.

- 4 Preriscaldare il forno a 180°C (a forno ventilato). Stendere la pasta su una carta da forno ritagliata a forma di disco di 30 cm circa. Spalmare la crema di anacardi nel centro tenendosi a 4-5 cm dal bordo.

Disporre i pomodori in maniera armoniosa, cospargere col basilico. Ripiegare i bordi della pasta verso l'interno. Spennellare i bordi con acqua o latte vegetale e spolverare generosamente con i semi di sesamo.

- 5 Cuocere la torta per 35-40 minuti, finché il bordo non diventi dorato e croccante.

Far raffreddare qualche minuto prima di tagliare e servire con un'insalatina di stagione.

# CLF+ Clinique de La Source

Propriété d'une fondation à but non lucratif

## IL VOSTRO PIATTO, LA VOSTRA SALUTE

La Clinique de La Source e  
i suoi partner vi accompagnano :

- Monitoraggio nutrizionale personalizzato
- Pasti equilibrati creati dai nostri chef e dietisti
- Ascolto, consulenza e educazione
- Assistenza e cura a domicilio

[www.lasource.ch/gout](http://www.lasource.ch/gout)



MANGIARE BENE È PRENDERSI CURA DI SÉ.

# Una buona alimentazione per dei denti sani

Una buona e sana alimentazione gioca un ruolo cruciale non solo per la nostra salute in generale, ma anche e soprattutto per la salute dei nostri denti. Il professore Ivo Krejci ci svela i suoi consigli.

📖 Testo, Ivo Krejci © Foto, DR

**L'**importanza dell'alimentazione per la salute dentale viene spesso sottovalutata, e non è sufficientemente integrata nella routine quotidiana. Un'alimentazione equilibrata, ricca di nutrienti e povera di zucchero, può contribuire a mantenere i vostri denti forti e sani. Se combinate alimenti sani con un'igiene orale approfondita e personalizzata, potrete esibire un sorriso smagliante a lungo termine.

## **Evitare lo zucchero**

Lo zucchero è uno dei principali responsabili delle carie. In assenza di ossigeno sufficiente alla superficie dei denti, i batteri metabolizzano lo zucchero in acidi che attaccano lo smalto e danneggiano la sua struttura. Una

riduzione del consumo di zucchero può quindi risultare estremamente utile. Gli zuccheri nascosti negli alimenti trasformati e nelle bibite spesso non sono individuabili al primo sguardo e sono particolarmente pericolosi. Esaminate attentamente le etichette ed evitate gli snack, le bibite gassate o energetiche e le caramelle ricche di zucchero.

Un'alimentazione equilibrata, povera di zucchero e ricca di vitamine e minerali, può fare meraviglie per la salute dei vostri denti. Ogni boccone può avere un impatto sulla vostra salute dentale.

## I nutrienti essenziali

### Calcio

E' il componente principale dei denti e contribuisce ampiamente alla loro solidità. I latticini, come lo yogurt, il formaggio e il latte, ne sono ottime fonti. Le verdure di colore verde, come i broccoli, i cavoli verdi e gli spinaci, contengono anch'esse tanto calcio. Un'alternativa sana per i vegani o le persone che evitano il lattosio.

### Fosforo

Questo minerale aiuta a bilanciare il tasso di calcio nel corpo. Contribuisce anche alla remineralizzazione dei denti rafforzando i tessuti dentali duri. Il pesce, la carne, le uova e le noci sono ricchi di fosforo e dovrebbero essere integrati regolarmente nell'alimentazione.

### Vitamina D

Gioca un ruolo essenziale nell'assorbimento del calcio dall'organismo ed è quindi indispensabile alla salute dentale. E' importante stare regolarmente all'aria aperta, essendo il sole la migliore fonte naturale di vitamina D. Se questo non è possibile, i pesci grassi, quali il salmone e lo sgombro, nonché alimenti arricchiti di questa vitamina, possono costituire una fonte preziosa. In alcuni casi, può essere utile assumere vitamina D sotto forma di integratori.

### Vitamina C

E' essenziale per la salute delle gengive. Un'assunzione sufficiente può prevenire le infiammazioni e ridurre il rischio di parodontite, una forma grave di malattia delle gengive. Gli agrumi come le arance e i pompelmi, ma anche le fragole, i kiwi e i peperoni, sono ottime fonti di vitamina C.



#### Consigli professionali

Ex-presidente della Clinica dentale dell'Università di Ginevra, il professore Krejci è il direttore medico-dentale di Lovely Smile, ditta specializzata nel mantenimento della salute dei denti nell'arco della vita e nella conservazione a lungo termine degli impianti dentali, grazie ad un depistaggio precoce di alta tecnologia e ad un monitoraggio numerico regolare. Negli studi all'avanguardia Longevity di Lovely Smile a Ginevra, Losanna, Champagne, Berna e a breve Neuchâtel, non ci sono né trapano, né siringhe, né bisturi perché Lovely Smile propone esclusivamente una prevenzione dentale personalizzata e trattamenti precoci non invasivi. I dentisti di Lovely Smile sono esperti in materia di igiene orale e di cura non invasiva e possono quindi consigliarvi al meglio.

Lovely Smile propone  
esclusivamente  
una prevenzione dentale  
personalizzata  
e trattamenti precoci non  
invasivi.

## I migliori alimenti

per avere denti forti, non importano solo i nutrienti ma anche la consistenza degli alimenti. Eccone un'ottima selezione da integrare alla vostra alimentazione.



### Mele

Sono ricche di fibre. Masticare una mela stimola la produzione di saliva, favorendo l'eliminazione dei residui alimentari e dei batteri dalla bocca, l'equilibrio del pH del cavo orale e il rafforzamento delle difese immunitarie.



### Carote

Un'ottima scelta, sia per i vostri denti che per i vostri occhi. Mangiare carote crude permette di eliminare la placca dentale e stimolare le gengive.



### Mandorle

Un'ottima fonte di calcio e di grassi buoni. Povere di zucchero, le mandorle sono uno spuntino ideale fra i pasti principali.



### L'acqua

La migliore delle bevande dissetanti, contribuisce alla salute del cavo orale, elimina i residui di alimenti e i batteri, ed evita l'alito cattivo. L'acqua aromatizzata alla menta o al limone può avere un effetto rinfrescante, ma deve essere consumata con moderazione, in quanto gli agrumi possono danneggiare lo smalto dei denti.



### Cereali integrali

Contengono preziose fibre ed importanti minerali. Privilegiate la pasta e il pane integrali alle loro varianti raffinate, per godere dei loro salutari benefici.



### Tè verde

Contiene tanti antiossidanti che aiutano a ridurre i batteri nocivi nella bocca. Un consumo regolare di tè verde può essere considerato parte integrante della cura dei denti.



## LUNCH SUR LE LAC

Dégustez votre menu au fil de l'eau

## RÉSERVEZ UNE TABLE AU MILIEU *du lac*

INFORMATIONS SUR CGN.CH




## appréciez la différence **angenehm anders**

Bonne dégustation à l'occasion de la Semaine du Goût.  
Lassen Sie sich an der Genusswoche verwöhnen.

[www.landi.ch](http://www.landi.ch)

## LE LIVRE SUR LES QUAIS MORGES

5-6-7 SEPTEMBRE 2025

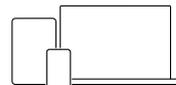
Sorj Chalandon  
*Président d'honneur*

Albin Michel  
*Maison d'édition invitée*



## Un magazine pour s'informer, s'inspirer, se faire plaisir !



-  E-paper + archives
-  Articles audio
-  Podcasts

En savoir plus sur [generations-plus.ch/decouvrir](http://generations-plus.ch/decouvrir)



**génération**  
Magazine romand & indépendant




samedi  
**25.10.**  
**Journée des magasins bio**  
**10%**

[www.bioladentag.ch](http://www.bioladentag.ch)

[bioconsommacteurs.ch](http://bioconsommacteurs.ch)

# Beaulieu diventerà un Palazzo del gusto

Ecco l'ambizioso progetto di un padiglione di 1800 mq dedicato al mangiare bene sul principio del Food Market. Una ristorazione di qualità basata sui prodotti del territorio che sarà valorizzata giorno dopo giorno. Nicolas Gasztonyi, direttore generale di Beaulieu, ci spiega tutto.

📄 Testo, Isabelle Bratschi © Illustrazioni, fehlmann architectes

**E** se rinascesse il Comptoir suisse? Sotto un'altra forma, ovviamente. E se Beaulieu diventasse il punto di riferimento della gastronomia con un padiglione del gusto di 1800mq dedicato al cibo di qualità e aperto 7 giorni su 7? Ecco un progetto che fa venire l'acquolina in bocca.

« Beaulieu è un luogo vivace, sempre più incentrato a ritrovare l'autenticità e l'identità che è stata del Comptoir, ovvero un luogo di convergenza, di scambio su qualsiasi tematica, che si tratti di invenzioni, di artigiani ma soprattutto del mondo del gusto », precisa Nicolas Gasztonyi, direttore generale di Beaulieu.

Dinamico, motivato, appassionato, Gasztonyi è in carica da marzo 2023 e ha mille idee per portare avanti una visione globale di sviluppo per questo luogo caro ai Losannesi. Dotato di spiccate competenze organizzative e gestionali, sa il fatto suo e vede lontano. « Vaud fa parte di una regione di savoir-faire e di buon

gusto, una destinazione prestigiosa con cinque scuole alberghiere che figurano nella top ten mondiale, un polo nazionale dell'innovazione come l'EPFL, l'Integrative Food and Nutrition Center, la Source Innovation, il Nestlé Health, senza dimenticare tutta la varietà delle organizzazioni quali Lausanne à table o la Settimana svizzera del Gusto ... Losanna conta oltre 600 ristoranti e possiede una vera cultura gastronomica. Vuole essere una città che attira tutti i tipi di pubblico ».

## Valorizzazione del territorio

Forte di questa premessa, il padiglione del gusto dovrebbe vedere la luce ad ottobre 2027 nell'ala sud del Palazzo, ad oggi non utilizzata, ma è già stato anticipato che sarà una struttura a due piani, ideale per creare questo vasto salone del gusto. Un bel mandato che è stato affidato allo studio di architetti Fehlmann di Morges.

Ispirato al concetto del Food Market, il padiglione offrirà uno spazio comune centrale per



ristorarsi, circondato da 8-10 stand di cibo locale o straniero, con giovani chef ai fornelli che si distinguono per il loro approccio locale ed etico. Non sarà assolutamente un fastfood, ma una cucina dal mondo realizzata con prodotti regionali, una valorizzazione del territorio e dei produttori vodesi. Senza dimenticare le bevande biologiche, naturali e i vini svizzeri, del Lavaux o de La Côte.

Il primo piano, concepito come un mezzanino vetrato attorno al nucleo centrale, sarà dedicato ad incontri culturali o professionali, ad eventi a tema gastronomico, a conferenze, laboratori culinari e altre gustose sorprese. Degli spazi comodi che favoriscano lo scambio e il dialogo.

« Il nostro progetto si articola attorno a quattro pilastri essenziali, *eat, meet, learn and create*, aggiunge Nicolas Gasztonyi. Venite ad assaggiare, mangiare, curiosare con uno spirito di esplorazione culinaria, di scoperta di nuove tendenze. La nostra volontà è di democratizzare e semplificare la grande cucina, di renderla fruibile ad un prezzo accessibile. Tutti gli stand adotteranno questa filosofia.

Le persone devono trovare qui un luogo dove incontrarsi, creare un momento di convivialità e di condivisione. Oltre che una piattaforma di collaborazione, dei laboratori, degli spazi per imparare, trasmettere ed educare ».

Il padiglione del gusto sarà la continuazione dell'attuale *brasserie* dai sapori italiani, il Quintino. Il ristorante, che offre una cucina variegata, è la prima tappa di questo nuovo concetto che proseguirà nella parte posteriore con una graziosa terrazza alberata. In questo modo, il sito di Beaulieu con le sue mostre, i suoi congressi, i suoi grandi eventi avrà sempre un luogo dove ristorarsi prima o dopo le manifestazioni.

L'obiettivo ? Accogliere dalle 600 alle 1000-1500 persone al giorno e rinnovare l'offerta culinaria ogni 12 o 24 mesi.

Un progetto ambizioso che prende forma grazie ad una filosofia comune, un rispetto dei valori culinari condiviso dal Comune di Losanna e dagli altri partner. « Oggi la presenza della scuola La Source e del suo polo di innovazione SILAB sul sito di Beaulieu



**Il Padiglione  
del gusto  
in numeri**

**1 padiglione**

situato nell'ala sud del  
Palazzo di Beaulieu

**2 terrazze**

quella dell'attuale  
Quintino e una  
seconda nella parte  
posteriore

**4 principi**

*eat, meet, learn and create*  
sono  
i pilastri del progetto

**7/7**

aperto tutti  
i giorni

**Losanna è una città di  
studenti, e il nostro  
ruolo è di guidarli, di  
insegnare loro  
a trovare o ritrovare  
i valori del gusto.**

**da 8 a 10 gli  
stand**

sul principio del Food  
Market

**da 12 a 24 mesi**

la durata dell'offerta  
culinaria degli stand, che  
poi verrà rinnovata

rappresenta un'opportunità di collaborazione per promuovere un'alimentazione sana ed equilibrata. Puntiamo a creare legami con esperti ed istituzioni come GastroVaud, GastroSuisse, GastroLausanne, l'EHL, EPFL, ecc. Losanna è una città di studenti, e il nostro ruolo è di guidarli, di insegnare loro a trovare o ritrovare i valori del gusto. »

**2027**

l'anno  
dell'apertura

**1800 mq**

la superficie del  
padiglione

**da 1000 a 1500**

i fruitori attesi al giorno

**1 milione**

di visitatori l'attuale  
frequentazione annua  
di Beaulieu

# SWISS Saveurs

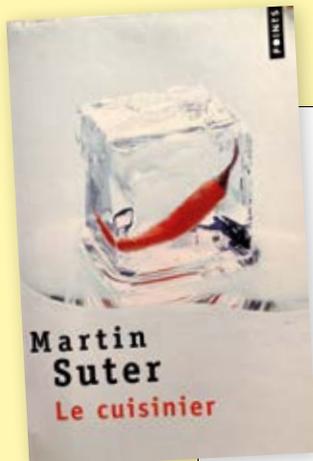
## Pre-Order



Sfogli ora il menu  
e preordini

**Con il nostro servizio di preordine SWISS Saveurs Pre-Order potrai scegliere già prima della partenza i prodotti freschi che desidera farti servire a bordo e riceverà uno sconto del 10% sul prezzo.**

**SWISS Saveurs, il nostro pluripremiato concept gastronomico, offre una grande selezione di prodotti freschi della Confiserie Sprüngli, azienda svizzera a conduzione familiare di caratura mondiale. Disponibile per la maggior parte dei nostri voli europei in partenza da Ginevra e Zurigo. Si lasci ispirare dal nostro menu.**



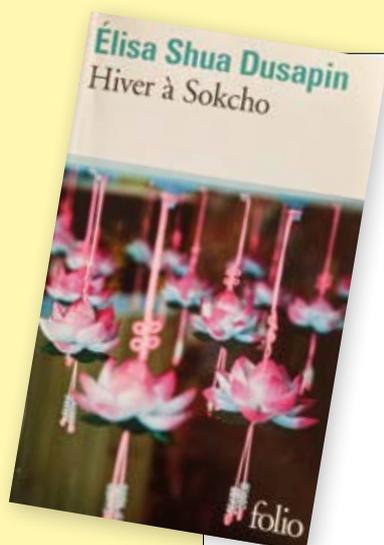
## *Il talento del cuoco,* un giallo culinario e tagliente

Ⓜ Isabelle Bratschi

« Si capisce dai miei libri che sono un buongustaio ... » Martin Suter, il famoso gentiluomo e scrittore svizzero tedesco, ama i piaceri della tavola. I suoi personaggi amano godersi piatti raffinati, aprire bottiglie di pregio e servirsi Armagnac d'annata. Ne

*Il talento del cuoco*, Martin Suter offre un giallo culinario crudelmente piccante. Maravan, un giovane profugo tamil, viene licenziato dal ristorante dove lavora. Decide allora di avviare la propria ditta, la Love Food, con la quale propone cene afrodisiache.

Ma il successo è un'arma a doppio taglio ... Alla fine del libro si trovano le ricette menzionate nel corso di questo romanzo dolceamaro.



## *Inverno a Sokcho,* cucinare per sedurre

Ⓜ Isabelle Bratschi

La scrittrice giurassiana di origine coreana Éliša Shua Dusapin condisce i suoi romanzi con piatti europei o asiatici, a volte squisiti, a volte ripugnanti. Tramite i loro profumi seducenti o i loro odori nauseabondi, evocano il legame o la separazione. In *Inverno a Sokcho*, una giovane donna timida lavora nella modesta pensione di una

cittadina isolata della Corea del Nord. Cucina per i suoi rari clienti e sogna un altrove migliore. Un giorno sbarca uno scrittore francese di fumetti. Lei gli prepara delle gustose specialità per attirare la sua attenzione, ma lui non le assaggia neanche. Un romanzo sottile sulle relazioni amorose.

## Wagner e i pomodori

Ⓜ Dario Failla

« Là dove si arresta il potere delle parole, comincia la musica », scriveva Richard Wagner.

E se, appunto, far ascoltare Wagner ai pomodori li facesse crescere di più? E se la musica classica contribuisse addirittura a renderli più gustosi?

E' questa idea, singolare e poetica a un tempo, che la regista, antropologa e giornalista greca

Marianna Economou esplora nel suo magnifico documentario *When Tomatoes Met Wagner*, uscito nel 2019.

In un piccolo paese greco di solo 33 abitanti, la metà della popolazione lavora in un'azienda agricola locale – dove i pomodori vengono coltivati con cura, farciti con amore e poi mandati ai quattro angoli del pianeta. E' in questa particolare ambientazione che si sviluppa la

storia di Alekos e Christos, due cugini cresciuti dalle donne del paese, uniti da un sogno comune: quello di un'agro-rivoluzione dolce e piena di speranza.

Un documentario potente e commovente che racconta di un'agricoltura fragilizzata ma profondamente viva.



29 OCT.-  
02 NOV. 2025  
ESPACE GRUYÈRE

f @ d goutsetterroirs  
GOUTS-ET-TERROIRS.CH



INVITÉS D'HONNEUR



LIECHTENSTEIN



PARTENAIRES



RAIFFEISEN

PARTENAIRES MEDIA



GRUPE  
**FIDEXPERT**  
+ QU'UNE FIDUCIAIRE

Parliamo italiano,  
wir sprechen deutsch  
and english too!

COMPTABILITÉ | FISCALITÉ | AUDIT  
JURIDIQUE | M&A | FINANCEMENT  
RESSOURCES HUMAINES

FRIBOURG | GENÈVE | JURA | NEUCHÂTEL  
SCHWYTZ | VALAIS | VAUD

+41 21 989 82 70

info@fidexpert.ch

www.fidexpert.ch

Contactez-nous pour une offre sans engagement.



# 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 ritemprarci, 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.



SEM-AINE DU GOÛT  
GENUSSWOCHE  
SETTIMANA DEL GUSTO



## per gli esseri umani, gli animali e il pianeta

La Settimana svizzera del Gusto e il suo "Network delle Città del Gusto" hanno l'obiettivo di operare per lo sviluppo di sistemi alimentari sostenibili, inclusivi, resilienti, sicuri e diversificati.

Questi sistemi alimentari devono fornire alimenti sani e accessibili a tutti, nel rispetto dei diritti fondamentali di uomini e animali. Devono ridurre al minimo gli sprechi alimentari, preservare la biodiversità e la qualità del suolo e dell'acqua, contribuire in modo determinante alla riduzione delle emissioni di gas serra e adattarsi ai cambiamenti climatici. Dovrebbero inoltre riconoscere l'importante ruolo svolto dall'artigianato tradizionale e innovativo, dai campi alla tavola.

→ Questi obiettivi corrispondono al Milan Urban Food Policy Pact (ottobre 2015)



## Obiettivi della Settimana del Gusto

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

→ valorizzare la diversità dei gusti e delle culture alimentari del nostro paese ;

→ preservare la tradizione e promuovere l'innovazione culinaria ;

→ mettere in luce le competenze artigianali ;

→ incentivare le produzioni locali e sostenibili ;

→ sensibilizzare i giovani al gusto, al rispetto verso il cibo, al piacere di cucinare e di mangiare bene ;

→ rendere i consumatori consapevoli della stagionalità dei prodotti e dell'importanza della sovranità alimentare ;

→ promuovere la salute attraverso un'alimentazione varia ed equilibrata.

### **Ogni organizzatore si impegna a :**

→ proporre un evento che valorizzi il gusto, la cucina e il piacere di mangiare ;

→ lavorare con prodotti autentici in cui l'essere umano e il territorio hanno ancora tutta la loro importanza ;

→ dare un significato pedagogico al proprio evento conformemente a uno o più degli obiettivi di questa carta ;

→ promuovere gli scambi e la convivialità.

## Padrini & Madrine

2025	Edgard Bovier
2024	Gian-Battista & Johann-Baptista von Tscharner
2023	Pierrot Ayer
2022	Tanja Grandits
2021	Philippe Chevrier
2020	Franck Giovannini
2019	Les Artisanés du Vin suisse
2018	Dominik Flammer
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	Frédy Girardet

## Città del Gusto

2025	Aigle	2010	Onex e Lucerna
2024	Valposchiavo	2009	Delémont
2023	Friburgo	2008	San Gallo
2022	Basilea	2007	Grandson
2021	Ginevra	2005	Bulle
2020	Heidiland	2004	Rapperswil-Jona
2019	Montreux	2003	Sion
2018	Lugano	2002	Morges
2017	Neuchâtel		
2016	Liestal		
2015	Locarno		
2014	Moutier		
2013	ViaStoria		
2012	Losanna		
2011	Bellinzona		

## Partner ORO



## Partner Argento



## Partner Bronzo



## Partner Media



## Cantoni e Città



## Impressum

**Redazione**  
Réane Ahmad, Isabelle Bratschi,  
Michael Clottu, Cécile Collet, Dario Failla,  
Olivier Gallandar, Paul Imhof, Ivo Krejci,  
Manuela Lavanchy, Manuela Magnin,  
France Massy, Knut Schwander  
**Illustrazioni** Dora Formica  
**Traduzioni**  
Daniela Liechti, Vanessa Chanson Maallem,  
Patrick Vallon

**Responsabile editoriale**  
Josef Zisyadis  
**Caporedattrice**  
Manuela Magnin  
**Segreteria**  
Corina Meldem  
Barbara Schneider

*Fatto con l'intelligenza artigianale*

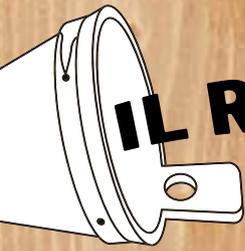
**Editore**  
Fondation pour  
la Promotion du Goût  
Avenue Dapples 21 / CP 99  
1001 Lausanne  
+41 (0)21 601 58 03  
www.gout.ch  
secretariat@gout.ch  
presse@gout.ch

**Tiratura**  
120'000 ex.  
**Stampa**  
PCL Print Conseil  
Logistique SA  
Rue du Marais 17  
1020 Renens

Scoprite il sapore  
della Svizzera su  
rotaia.

[ffs.ch/ristorante](https://ffs.ch/ristorante)





# IL RICHIAMO DEL GUSTO



I MARCHI DI QUALITÀ SVIZZERI

 Ribelmais	 Alpkase	 Alpkase	 Appenzeller Pantli	 Zuger Kirsch und Rigi Kirsch	 Cuchale
 Vacherin Fribourgeois	 ST.GALLER BRATWURST	 Domassine	 ALPKASE Glarnerland	 GLARNER KALBERFWURST	 FAI
 Bloder-Sauerkäse	 Poire à Botzi	 LE GRUYÈRE	 Bloder-Sauerkäse	 Bloder-Sauerkäse	 Bloder-Sauerkäse
 JAMBON DE LA BORNE	 L'ETIVAZ	 L'ONGE	 Eau-de-vie de poire du Valais	 BOUTEFAS	 CARDONS
 RACLETTE	 sprinz	 Raclette	 VACHERIN MONT-D'OR	 Boutefas	 Boutefas
 Alpkase	 Alpkase	 Alpkase	 Appenzeller Siedwurst	 TETE DE MOINE	 Appenzeller Mostbrückli
 Alpkase	 Alpkase	 Alpkase	 Alpkase	 Alpkase	 Alpkase

