

LA SETTIMANA **DEL GUSTO**

dal 15 al 25 settembre 2011

Bambini

*5 Sensi per crescere
Il laboratorio dei sapori*

Martin Dalsass

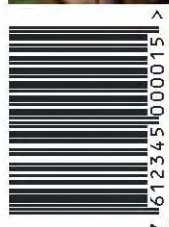
*Padrino 2011 appassionato
di olio d'oliva*

AOC-IGP

*Garanzia di origine
e di savoir-faire*

BELLINZONA

Città del Gusto 2011



JB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE



Collection Villeret
(réf. 6664-3642-55B)

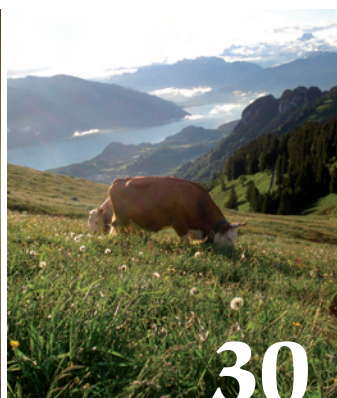
**Blancpain et la Semaine du Goût:
l'authenticité, la passion et l'émotion !**



www.blancpain.com

BOUTIQUES BLANCPAIN - ABU DHABI - BEIJING - CANNES - DUBAI - EKATERINBURG - GENEVE - HONG KONG - MACAO - MADRID - MANAMA - MOSCOU - MUMBAI - MUNICH - NEW YORK - PARIS - SHANGHAI - SINGAPOUR - TAIPEI - TOKYO - ZURICH

SOMMARIO



EDITORIALE



«Quella che tenete tra le mani è la prima rivista della Settimana svizzera del Gusto in tre lingue. Facendosi portatrice del messaggio dell'Association pour la Promotion du Goût, vuole farvi venire appetito e incitarvi a dare un morso alla mela (cedete alla tentazione!), a condividere deliziose scoperte culinarie con gli amici e a ricordare l'importanza della provenienza e del savoir-faire degli artigiani del gusto. Fondamentali sono poi l'educazione del gusto, la convivialità e l'invito a esplorare la ricchezza e la diversità gastronomica della Svizzera...
E se ci mettessimo a tavola?»

France Massy

COPERTINA



Foto
Marisa Guiraum.

Shanna, Jules e
Zoé. Fribourgo

Prendere la Svizzera per la gola	6
Il Ticino in primo piano	12
- Bellinzona, Città del Gusto	
- Martin Dalsass, Padrino del Gusto 2011	
Bambini	22
- 5 sensi per crescere	
- Laboratori del gusto	
AOC-IGP	30
Regioni in festa	36
Il fior fiore del gusto	38
Escursione nel Cantone di Vaud	41
La scuola alberghiera di Losanna	44
Bio Suisse	50
- Viva la patata	
- Viticoltura biologica	
ProSpecieRara	58
Escursione nel Vallese	67
- Julian Dorsaz, un puro prodotto del territorio	
- VINEA, il salone dei vini svizzeri	
Mele	76
- Alto fusto	
- Omaggio	
- Ricette	
Carta e Comitati qualità	90

Gli organizzatori della
Settimana del Gusto
al mercato contadino
Meldem a Apples/VD.





SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

IL PIACERE DEL GUSTO NELLA VITA QUOTIDIANA

in preambolo

Negli ultimi cinquant'anni l'uomo ha ridotto notevolmente la biodiversità per adattare l'agricoltura alle necessità industriali. La nostra alimentazione si è impoverita.

Ovunque lo stesso mais, lo stesso riso, gli stessi pomodori rotondi, rossi e insipidi, le stesse mele! Secondo dati della FAO (l'Organizzazione delle Nazioni unite per l'alimentazione e l'agricoltura) nell'ambito delle piante coltivate si registra una perdita di biodiversità che tocca il 75%.

Sempre la FAO rivela che su tutta la superficie del pianeta quasi il 50% del cibo prodotto viene gettato, e ciò è causa di crisi alimentari e fame.

A queste tristi constatazioni, si aggiungano i recenti e reiterati allarmi circa l'elevato rischio di contaminazioni alimentari di origine incerta; si arriva così alla domanda inquietante che tutti si pongono: "Ma che cosa mangiamo?"

Se la Settimana svizzera del Gusto avesse bisogno di un'altra ragione per esistere, questa sarebbe proprio l'assoluta necessità di riappropriarci del nostro cibo quotidiano, trasmettendo di generazione in generazione i semplici gesti del "mangiare bene".

Il folle individualismo -che ci porta a credere di non essere più legati al destino del nostro pianeta- produce danni notevoli.

Quando si conosce l'origine dei prodotti, risultato del lavoro di contadini responsabili, mangiare diventa un atto di amicizia e di fraternità al riparo da ogni

timore. La sovranità alimentare consiste infatti nella capacità di ritrovare il piacere di sedere intorno a una tavola e di riconoscere l'importanza della prossimità, della stagionalità e della tracciabilità dei cibi che troviamo nei nostri piatti.

La Settimana del Gusto vi propone una ricca serie di variegati eventi e di incontri disseminati su tutto il territorio. Prendetevi il tempo di viverli, perché non solo fanno bene allo stomaco, ma anche allo spirito!

Con Bellinzona, Città svizzera del Gusto 2011 e Martin Dalsass, Padrino della Rassegna, presentiamo pure la prima Rivista della Settimana del Gusto. Il suo obiettivo è quello di promuovere il piacere del gusto nella vita quotidiana.

A poco a poco, stiamo dando forma a una rete di collaborazioni che rispetta la comunità che ci nutre. Non è un caso che i nostri compagni di strada siano Genuss'11, AOC-IGP, Bio Suisse, ProSpecie-Rara, Slowfood.

La convivialità, legata al piacere delle cose semplici, può farci riscoprire valori che altrimenti rischieremmo di perdere. Grazie a tutte e tutti coloro i quali ci hanno donato il loro tempo permettendoci di vivere questi istanti di felicità.

Catherine David
Coordinatrice

Josef Zisyadis
*Presidente della Settimana
del Gusto*





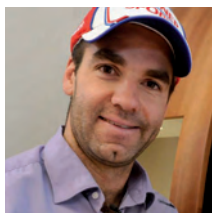
Viaggio iniziatico attraverso il nostro patrimonio culinario

Dalla doppia panna al cervelat: perché sono tanto amati? Dodici personalità ci raccontano qual è il loro prodotto feticcio.

Alcuni annunciano l'autunno, altri le promesse della primavera, le verdi colline della Gruyère o la prima neve. Li si ama per il loro "grasso che cola" o per il gusto amarognolo, per la loro fragilità o per quella morbida cremosità degna di un "latte per il corpo". I prodotti di cui hanno scelto di parlare sono il simbolo di momenti di dolcezza, ricordano storie d'infanzia e di felicità condivisa o le ricette della nonna. È bello scoprire che i cervelat sono la specialità preferita del nostro più grande scrittore e che la raclette viene esportata

nei bagagli della squadra nazionale di sci per non dimenticare, nel corso dei lunghi viaggi intorno al mondo, il profumo di una vallata vallesana.

Si tratta talvolta di un prodotto d'importazione (il panettone), talaltra di frutti il cui nome è entrato nella mitologia nazionale (la mela), sempre di piatti semplici, tuttavia espressione di una grande creatività. Il paesaggio gastronomico delineato, tinto di nostalgia, rivela soprattutto il bisogno di riscoprire le radici e l'immutabile dolcezza del ritorno.



Didier Défago
Sciatore
Morgins



“La migliore è quella che mangio appena tornato da un viaggio”

La raclette

“La prima la mangio da sola, o al massimo con una patata. Per apprezzare meglio i profumi d'alpeggio e la vista di Tovassière, tutta la vallata di Morgins, la mia vallata, le campane, le vacche...

Sulle successive aggiungo un pizzico di pepe, della paprica, le accompagno con la carne secca o la cipolla...

La migliore è sempre quella che mangio appena tornato da

un viaggio...

Quando sono partito per trascorrere due settimane con alcuni amici, dalle parti di Lione, in valigia ho messo il grill per la raclette e una forma di formaggio. Mi piace comprarlo direttamente dal produttore. È vero che se ne trova di buono dalle parti della Val de Bagnes o di Anniviers o altrove, ma per me il migliore è quello della Val d'Illicie.”

Robert Cramer
Consigliere agli Stati
Ginevra



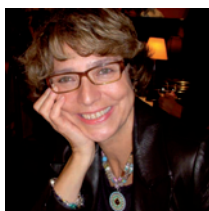
Il cardo spinoso ginevrino

“Siccome ho trascorso l'infanzia ad Alessandria, il gratin di cardi a Natale non era una tradizione di famiglia. Ho scoperto questa verdura più tardi, al Marché Liotard, quando ero studente e abitavo per la prima volta da solo. Lì ho visto i miei primi cardi spinosi e ho preso l'abitudine di prepararmeli da solo, cosa che, contrariamente a un'idea diffusa, non ha nulla di eroico. Bastano un buon coltello ed eventualmente dei guanti, per togliere le spine.

Adoro il loro sapore di nocciola che mi fa pensare al carciofo, in una stagione in cui di carciofi non se ne trovano più. Li preparo solitamente secondo ricette mediterranee legate al ricordo delle mie nonne italiane: con aggiunta di aglio, cipolla, prezzemolo e acciughe. Il mio altro ricordo riguardo al cardo è di tipo politico. Ero Consigliere di Stato responsabile dell'agricoltura quando il cardo è stato il primo ortaggio a ottenere il marchio AOC.”



Sylviane Roche
Scrittrice
Losanna



“Sembra latte per il corpo”

i mini triangoli di formaggio spalmabile! Per educazione ho comunque ordinato la “crème de la Gruyère” insieme ai miei lamponi. Me l'hanno servita in maniera molto elegante, in un piccolo recipiente di legno con un cucchiaino scolpito, l'ho assaggiata e l'ho trovata sublime...

La panna della Gruyère è molto più buona di quella normanna, è quasi troppo densa, ricca e cremosa: sembra latte per il corpo. Non ha il sapore del latte, non è zuccherata, con il suo colore da lenzuolo rustico... e con una meringa è davvero divina...”

La doppia panna della Gruyère

“Ero appena arrivata in Svizzera e mi hanno portata nella Gruyère per farmi scoprire questa magnifica regione – e quella che per me è stata una novità assoluta. Alla fine del pranzo mi hanno proposto di aggiungere ai lamponi la “crème de la Gruyère”. Che orrore! In Francia la “crème de la Gruyère” è la “Vache qui rit”,

“Adoro il suo sapore di nocciola”





Ueli Leuenberger
Consigliere nazionale e
Presidente dei Verdi
Ginevra



*“Preferisco
mangiarle al
naturale, appena
raccolte”*

Le ciliege di Basilea

“I ciliegi in fiore in primavera e la raccolta di questi frutti squisiti alla fine di maggio, fanno affiorare alla mia memoria la melodia e le parole del Tempo delle ciliege e la Comune di Parigi, ma anche dei ricordi d’infanzia. Ogni anno all’inizio dell’estate i miei cugini andavano a raccogliere le ciliege nella campagna basilese e al ritorno ne portavano parecchi panieri pieni il cui contenuto veniva

immediatamente divorato. Le Basler Adler e le Schauenburger sono varietà di ciliege molto antiche, tipicamente basilesi, scure e molto saporite, ma sfortunatamente sempre meno coltivate perché è difficile trovare persone disposte ad andare raccoglierle sugli alberi ad alto fusto. Ancora oggi, preferisco mangiarle al naturale, appena raccolte, anche se sono eccellenti sia nelle torte, sia nelle crostate”.

Christophe Darbellay
Consigliere nazionale e
Presidente del PPD
Sion



*“Questa tradizione
risale al
XIV secolo”*

**La carne secca
IGP del Vallese**

“Ho sempre amato moltissimo la carne secca al punto che i produttori vallesani IGP di questa squisitezza mi hanno chiesto di essere il loro Ambasciatore. La carne secca! Una tradizione risalente al XIV secolo e dovuta al genio dei pastori delle Alpi vallesane, con lo scopo principale della conservazione. La carne salata e speziata viene lasciata essiccare per diverse settimane. Mi piace in qualsiasi circos-

tanza: sulla cima di una montagna, in un capanno di caccia, al rientro la sera quando un bicchiere di vino risveglia l’appetito – un pezzo di carne secca è sempre un piacere. Per me, la carne secca del Vallese, prodotta unicamente con carne bovina svizzera, è la migliore. Le spezie (e non il sale) ne fanno risaltare il sapore. Nulla a che vedere con i prodotti standardizzati. Ogni pezzo è unico come il suo luogo d’origine, e ogni produttore conserva gelosamente la propria ricetta.”

Kerstin Cook
Miss Svizzera
Kriens



**Maccheroni all’alpigliana
Äpler Magronen**

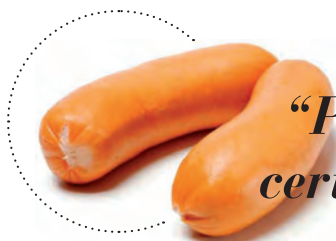
“Dato che i miei genitori sono entrambi di origine inglese, è stata mia nonna paterna lucernese a introdurre in famiglia i maccheroni all’alpigliana – a Kriens come a Windsor. È la più svizzera delle ricette e per me si associa alla montagna, all’inverno, allo sci sulle piste del vicino Pilatus. Maccheroncini ricurvi preparati con cipolla tritata, panna e formaggio. Si può aggiungere del prosciutto e talvolta delle patate. Il risultato: un piatto davvero saporito e corroborante.”

*“È la più
svizzera delle
ricette, associata
all’inverno”*





Martin Suter
Scrittore
Zurigo e Ibiza



“Portami dei cervelat e della birra!”

I cervelat

“Ero di ritorno dopo un anno trascorso all'estero – il mio primo lungo viaggio, tra Africa e Asia, per più di dodici mesi – e ricordo di aver chiesto a mio fratello che mi stava raggiungendo: Portami dei cervelat e della birra!”

Ogni elvetico ne consuma in media quattordici all'anno, li si prepara in tutte le regioni con carne di vitello e di maiale. Insomma: è la più svizzera delle salsicce. Per

lo scrittore Martin Suter, che vive tra la Spagna e il Guatemala, il cervelat resta legato all'infanzia, agli scout e ai pic-nic con la famiglia, ai piccoli alberghetti e ai giardini delle città... “Lo si mangiava crudo, in insalata, tagliato alle estremità e arrostito su un fuoco da campo o farcito con del buon vecchio Emmental. È una delle cose che mi piace ritrovare al mio ritorno...”

Marco Solari
Presidente del Festival del
Film di Locarno
Presidente di Ticino Turismo
Locarno



Il panettone

“Per secoli, per lo meno fino all'età napoleonica, in Ticino regnava una povertà assoluta. In queste valli italiane dominate dalla Svizzera e votate all'emigrazione, la cucina era povera, basata su prodotti come la castagna, il mais e qualche raro animale da cortile. I ticinesi emigrati a Milano hanno imparato laggiù a conoscere e preparare alcuni cibi, dal riso al panettone. Questo dolce bombato, ricco ma leggero, delizioso e molto calorico, si mangia tradizionalmente a Natale. La versione ticinese di questa specialità lombarda contiene molti più canditi. La gara per stabilire qual è il migliore è un vero e proprio sport nazionale. Molti test hanno ormai dato la palma alla pasticceria Marnin a Locarno e alla pasticceria Buletti ad Airolo che fa il suo panettone con il burro delle Alpi”...



“La versione ticinese contiene molti più canditi”

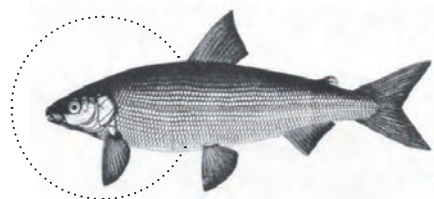
Daniel Rossellat
Sindaco di Nyon
e creatore del
Paleo Festival
Nyon



Il coregone bianco

“Cugino del salmone il coregone appartiene alla famiglia dei salmonidi. Sembra che questo pesce migratore sia arrivato dal mare e abbia poi popolato alcuni laghi svizzeri fin dal medioevo. A lungo disdegnato a vantaggio della trota e del pesce persico, considerato il pesce dei poveri, il coregone ha recentemente trovato nuovi estimatori grazie ad alcuni grandi chef che ne apprezzano la delicatezza. Si tratta di un pesce fragile, poco grasso, che va trattato con rispetto e non deve essere troppo cotto. Adoro il coregone affumicato della “Pêcherie sous le port”, a Founex: una carne morbida, delicatamente affumicata su fuoco di legna, da gustare con una salsa di rafano. I patè e le mousse di coregone, ariose e leggere, raffinatissime, spingerebbero anche i più irriducibili detrattori ad amare il pesce”.

“È un pesce fragile che va trattato con rispetto”





Hansjörg Walter
Consigliere nazionale e
Presidente
dell'Unione svizzera dei
contadini
Wängi, TG



“Adoro il dolce al mosto del panettiere del mio paese”

Il succo di mela della Turgovia

“Non tutti i succhi di mela sono uguali. All'estero ho avuto occasione di assaggiare succhi eccessivamente dolci, dal gusto incerto o densi come una composta. Niente a che vedere con il delizioso e rinfrescante mosto della Turgovia preparato con mele dal caratteristico gusto acidulo. Queste mele sono prodotte in frutteti tradizionali

ad alto fusto che non solo ci offrono la nostra bevanda regionale, ma caratterizzano il paesaggio della Turgovia. E quanto possono essere diversi i succhi di mela! C'è lo Schorle tradizionale e frizzante, il mosto rinfrescante e alcolico, chiaro o torbido, o lo Swizly, una nuova creazione. E per finire, adoro il dolce al mosto del panettiere del mio paese, Wängi”.

Géraldine Savary
Consigliera agli Stati
Losanna



La salsiccia ai cavoli

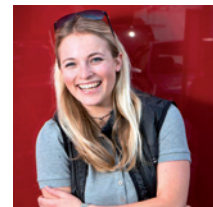
“È il piatto che annuncia l'autunno, le serate al caldo, la pioggia, il vento e un cibo che riscalda il cuore. Mi piace sentire il grasso che cola quando si pianta la forchetta nella pelle e il gusto amarognolo del cavolo che esplose in bocca. È IL piatto che ho scoperto arrivando nel Cantone di Vaud a diciannove anni, come dire: le frontiere culinarie esistono ancora. Ci sono molti modi per

cucinarlo, tutti gli appassionati e i macellai hanno i loro segreti. A fuoco lento, per evitare che scoppi, con le patate o a bagnomaria. A Berna, ogni anno, viene organizzato un pranzo in cui si possono gustare tutte le salsicce svizzere. È un evento che riscuote un grande successo tra i parlamentari. Ma per me la migliore resta la salsiccia ai cavoli del Cantone di Vaud. Si tratta di una passione esclusiva.”

*“È il piatto
che annuncia
l'autunno”*



Lara Gut
Sciatrice
Comano



Gli amaretti ticinesi

“Ai miei occhi due cose sono tipicamente e unicamente ticinesi: la gazzosa al mandarino e gli amaretti bianchi. Sono molto diversi dagli amaretti italiani, quelli di Saronno, piccoli e secchi, o quelli di Sassello, più morbidi. Gli amaretti del Ticino sono teneri, paffuti, friabili. Hanno un gusto unico, con quella punta di amaro che devono al seme dell'albicocca.

Sono piccoli dolci molto semplici fatti con bianco d'uovo, zucchero, mandorle bianche e un po' di armellina di albicocca. Ma ci sono anche quelli arricchiti con il cioccolato o profumati con il kirsch o la grappa. In me evocano soprattutto dei ricordi d'infanzia: li mangiavo a merenda, insieme a qualche frutto. Ne portavamo delle tonnellate quando andavamo in vacanza dai parenti a Delémont. Oggi adoro sgranocchiare degli amaretti con un caffè.”



*“Era la merenda
della mia infanzia,
insieme a qualche
frutto”*

BENVENUTI A BELLINZONA!

Città del Gusto 2011

I cuochi di Bellinzona esultano: ogni anno una città svizzera viene eletta "Città del Gusto". Nel 2011 è stata scelta Bellinzona. E la città dei castelli, famosa per la sua ricca offerta culturale e culinaria. Dal 15 al 25 settembre si presenterà nella sua forma migliore: "Tutta la città sarà in festa", dice Alessandro Pesce di Gastroticino che insieme alle autorità cittadine, al Cantone e a decine di istituzioni ticinesi ha fatto di tutto affinché per dieci giorni Bellinzona si trasformasse nella capitale della gastronomia.



**Intorno al padrino del
Gusto 2011 Martin Dalsass**

- Tiziano Fosanelli / Ristorante Pedemonte
- Giovanni Appiani / Ristorante Corona
- Antonio Fuso / Ristorante Osteria Malakoff
- Marco Berini / Hotel Unione
- Katia Fozzi / Ristorante Marché Moevenpick
- Martin Dalsass / Ristorante Santabbondio, Sorengo
- Luca Avallone / Trattoria Cantinin dal Gatt
- Luca Merlo / davanti, Ristorante Curzutt, Monte Carasso
- Matteo Caccia / dietro, Trattoria Er Pipa, Carasso
- Andrea Giuliani / Trattoria Er Pipa, Carasso
- Yves Bussi / Ristorante La Perla, S. Antonino
- Luca Brughelli / Osteria Mistral

Testo Martin Weiss, foto Rémy Steinegger, Martin Weiss e Città del Gusto

Tartare di capriolo, petti di piccione, tartufo

Giovedì 15 settembre alle 18,30 si darà inizio alle danze: sulla Piazza del Sole il sindaco della città Brenno Martignoni taglierà il Pane di Bellinzona, artisticamente decorato per l'occasione. La Rassegna nazionale verrà così ufficialmente aperta.



Il Pane di Bellinzona presentato dal Comitato organizzativo della Città del Gusto (Loris Zanni, Decio Cavallini, Alessandro Pesce).

Sin dalla prima sera Bellinzona mostrerà tutto il suo umore festivo. Nelle stradine del centro si ballerà, si canterà e si festeggerà e nei ristoranti i fornelli funzioneranno a pieno regime. Sui menu: petto di maiale ripieno, petto di piccione, filetto di cervo flambé e altre delizie create specialmente per la Settimana del Gusto. Anche il Municipio aprirà le sue porte alle gioie culinarie. Nella corte interna ci sarà un buffet con accompagnamento musicale mentre nella Sala patriziale si potrà ammirare una raccolta di quadri di argomento culinario.

Il bosco come filo conduttore

Per la prima volta gli organizzatori hanno lavorato in collaborazione con "GrussTi", il gruppo cantonale di sviluppo sostenibile che mette in primo piano la protezione dell'ambiente. Il filo conduttore sarà il bosco, anche perché il 2011 è stato nominato dall'Unesco "Anno internazionale delle foreste". Quasi la metà della superficie del Canton Ticino è coperta di boschi. In riferimento a questo prezioso habitat l'intera città vecchia sarà decorata con alberi e venerdì 16 settembre all'Espo-Centro avrà luogo una "Cena del Bosco". Dall'antipasto al dessert tutti i cibi proposti proverranno dalla foresta. Anche sulla Piazza del Sole il "bosco" sarà presente: sugli stand del mercato saranno esposti

castagne, miele, erbe officinali e altre specialità ticinesi.

Le mele

Uno dei temi centrali della Settimana del Gusto 2011 è la mela. Il 23 e il 24 settembre i produttori ticinesi distribuiranno mele gratuitamente sugli stand del mercato e si potrà degustare del succo di mela appena spremuto.

Castelli e gastronomia

Anche i Castelli offriranno un quadro meraviglioso alle esperienze culinarie. Al Castelgrande, in collaborazione con la Scuola superiore alberghiera e del turismo avranno luogo alcuni pranzi di gala durante i quali verranno presentate raffinate creazioni gastronomiche. Salendo al Castello Sasso Corbaro il 21 settembre si potrà partecipare alla festa di "Addio all'estate", mentre il Castello di Montebello ogni sera celebrerà la cultura culinaria del Medioevo. In programma nella Taverna, maialini da latte e altre prelibatezze del tempo dei Cavalieri servite in costumi storici e mangiate con le mani o con un cucchiaino di legno!

Rambazamba Rabadan!

I festeggiamenti culmineranno nei due fine settimana, il 17-18 e il 24-25 settembre. Si comincerà già il sabato pomeriggio con il mercato nella città vecchia e a mezzogiorno musicisti di strada e altri artisti invaderanno i vicoli. Gli appassionati di queste antiche usanze festive, che risalgono al 1862, non potranno perdersi i cuochi del "Rabadan", il Carnevale di Bellinzona, i quali cucineranno gratis il risotto in calderoni di rame.

Pure i panettieri e i pasticceri ticinesi hanno in serbo qualcosa di eccezionale: insieme al Centro professionale Trevano, sabato 17 faranno una gigantesca torta e sabato 24 un'imponente pagnotta - che gli spettatori curiosi potranno assaggiare.

Naturalmente anche il vino ticinese sarà posto sotto i riflettori. Ticinowine e La Bacchica, tra gli organizzatori della Festa della vendemmia, presenteranno i migliori vini ticinesi. Durante le degustazioni guidate i conoscitori avranno ancora qualcosa da scoprire: l'Associazione svizzera dei sommelier sarà rappresentata nella capitale ticinese da uno dei suoi migliori esperti. Gli amanti degli alcolici avranno a disposizione 15 bar nella città vecchia dove, ogni sera, verrà servito un nuovo aperitivo su un tema diverso - e a eleggere il vincitore sarà il pubblico.

Creatività per bambini

“Picky” e il ristorante “Marché” creeranno sulla Piazza un vero e proprio spazio tutto dedicato ai bambini. Corsi di cucina, laboratori del gusto e altre attività collegate al cibo aspettano i giovani buongustai. Ci sarà inoltre un corso di pittura sul tema “Paul Klee” che si terrà presso il “Museo in erba” a Piazza Magoria. Durante il Festival “Street Art” (domenica 18 settembre) gli interessati saranno iniziati ai segreti dell’arte di strada dai maestri di questa disciplina.

Babel Festival

Neppure gli amanti della letteratura resteranno a bocca asciutta nella Città del Gusto: dal 15 al 18 settembre avrà luogo “Babel Festival” che ospiterà letture di autori palestinesi accompagnate da degustazioni di specialità arabe.

Per saperne di più

Sin qui abbiamo vi abbiamo presentato solo un piccolo assaggio del ricchissimo programma – c’è molto altro da scoprire tra il 15 e il 25 settembre nella Città del Gusto! Poiché le FFS, l’AutoPostale regione Ticino e gli hotel locali propongono tariffe speciali per la Settimana del Gusto, vale la pena dare un’occhiata al sito web: www.cittadelgusto.ch



Cuore pulsante delle attività è la Piazza del Sole con gli stand del mercato e colorate manifestazioni tra le quali rientra anche la creazione di grandi mosaici di pomodori e di altri tipi di verdure.



Intervista Martin Weiss, foto Rémy Steinegger

Martin Dalsass

Padrino della Settimana del Gusto 2011

Il “padrino” della Settimana del Gusto 2011 viene dal Ticino: è Martin Dalsass del Ristorante Santabbondio a Lugano-Sorengo. Con i suoi 18 punti Gault-Millau e una Stella Michelin è ai primi posti della classifica internazionale. Nel 2001 la guida Gault Millau lo

ha eletto miglior cuoco svizzero. Ma quest'uomo di origini sudtirolesi non si atteggia affatto a star. Martin Dalsass ama le cose semplici e naturali: come persona e da grande chef, soprattutto quando si tratta della sua grande passione, l'olio d'oliva.

Marie-Thérèse Chappaz, Irma Dütsch, Philippe Rochat, André Jaeger, Georges Wenger, Fredy Girardet, sono stati, negli anni scorsi, padrini e madrine della Settimana del Gusto. Con Martin Dalsass, per la prima volta, entra a far parte di questa illustre compagnia un grande cuoco del Ticino.

E questo per lei ha a che fare anche con una sensazione di felicità?

Un cuoco può fare qualcosa di veramente meraviglioso: può rendere felici le persone facendo loro gustare un piatto autentico. Quando questo accade, anche il cuoco è felice. E i cuochi felici cucinano meglio. Un bel circolo virtuoso.

È per questo che è sempre così di buon umore?

Davvero? (ride). Beh, ho una magnifica moglie, una fantastica équipe, un bel ristorante e amo il mio lavoro. Ho dunque molte buone ragioni per svegliarmi felice ogni mattina. Sì, sono praticamente sempre di buon umore e affronto la vita in modo positivo.

Nonostante le tendenze attuali? Cibi pronti, aromi artificiali, scandali legati agli alimenti...

Proprio per questo trovo che la Settimana del Gusto sia molto importante! Qui si tratta di sapori, di cibi autentici, di aromi naturali. Come padrino del gusto posso risvegliare questo piacere forse proprio nei bambini e nei giovani. Una settimana fa ero con una classe di scolari al mercato, abbiamo comprato bietola, pere, radicchio – e poi abbiamo cucinato tutti insieme. È stato meraviglioso! I bambini sono curiosi e hanno capito subito che anche i grandi chef non fanno nulla per magia, ma cercano di cucinare qualcosa di buono a partire da ingredienti di prima qualità. Si può trattare di qualcosa di molto semplice, un bratwurst o un panino: anche un panino può essere fatto bene, perfino molto bene.

Per i suoi piatti utilizza più di una dozzina di oli d'oliva di diversa provenienza. Da dove nasce questa passione?

Quando lavoravo a Gstaad – circa 25 anni fa, ormai – cucinavo con burro e panna. Solo quando mi sono trasferito qui in Ticino ho scoperto, durante una degustazione in Italia, le incredibili e sottili sfumature dell'olio d'oliva. Ne sono stato affascinato! Affascinato dalla ricchezza di sapore, dalla raffinatezza e dagli aspetti legati alla salute. Gli oli che preferisco sono ottenuti da un'unica varietà di olive, come il Nocellara del Belice, proveniente dalla Sicilia, o l'Oilalà, prodotto con olive coratina, un olio che presenta un'alta concentrazione di antiossidanti e polifenoli.

Martin Dalsass ama l'olio d'oliva, e lo utilizza perfino nella preparazione della sua mousse al cioccolato.



Martin Dalsass, il suo ristorante è considerato uno dei migliori della Svizzera. Ma chi si aspetta di trovarvi le spume della cucina molecolare o artistiche montagne di caviale si sbaglia. Perché?

Il famoso cuoco italiano Gualtiero Marchesi amava dire: la cucina semplice non è sempre la migliore – ma la migliore è sempre semplice! In questa frase si riassume anche la mia filosofia: cerco di cucinare nel modo più semplice possibile, mettendo in rilievo gli aromi naturali. Come cantavano così bene i Beatles: Let it be!



Ogni olio d'oliva è un universo

L'olio d'oliva può essere degustato come un vino. In questo caso si fa schiacciare la lingua e si può biascicare rumorosamente. “È come con le ostriche che devono essere schiacciate contro il palato affinché possano sviluppare al meglio tutto il loro aroma”, dice Martin Dalsass. E deve saperlo bene: da ben 25 anni gli oli d'oliva sono la sua passione.

Una degustazione di oli d'oliva con Martin Dalsass è come una spedizione in una “terra incognita”: si scoprono aromi e note profumate che non si sarebbe mai stati in grado di sospettare. Del resto, la maggior parte delle persone in cucina usa un solo tipo



di olio d'oliva – extravergine e spremuto a freddo, naturalmente – , mentre Dalsass ne usa almeno una dozzina. E che si tratti dell'Oilalà della Puglia, del Medio dell'Umbria o dell'Intenso del Lazio, di ognuno conosce i produttori, gli alberi, il frantoio e sa esattamente a quali piatti ogni particolare olio si adatta meglio.

*“In futuro si
sceglierà l'olio
adatto a ogni
pietanza, come
con i vini”*

“Pochi consumatori oggi sono consapevoli di questa straordinaria varietà di sapori, ma le cose cambieranno senz'altro”. Dalsass ne è convinto. “In futuro si sceglierà l'olio adatto a ogni pietanza, come con i vini.”

Schiacciare la lingua e biascicare

Sorseggiamo rumorosamente, schiacciamo la lingua, biascichiamo degustando per primo il nobile Delicato. “È ottenuto da olive siciliane che vengono sempre raccolte il 274mo giorno dell'anno. Vi si sente la natura genuina, il profumo dei pomodori verdi, dei prati

estivi e delle banane acerbe – un olio d'oliva eccezionale per fare la maionese”, dice Dalsass. Secondo assaggio, di nuovo si deve biascicare rumorosamente (non facile, tra l'altro, se si vuole tenere in bocca l'olio!). “Questo è un olio che presenta un'alterazione del sapore. Ne prenda un altro sorso e lo schiacci contro il palato con la lingua come farebbe con un'ostrica!” E in effetti: l'olio sa sempre di più di petrolio. “Non ha nulla a che fare con la qualità delle olive. Non esistono olive cattive, ma devono essere raccolte a mano dall'albero e subito spremute. Se vengono conservate troppo a lungo o se durante la spremitura entrano in eccessivo contatto con l'ossigeno, gli aromi si corrompono.”

In un pomeriggio degustiamo più di una dozzina di oli d'oliva diversi e il viaggio di scoperta permette di fare sempre nuove associazioni.

Il Biancolilla della Sicilia ricorda le melanzane, i cetrioli e i carciofi; il Nocellara del Belice fa pensare al pepe verde e ai peperoni verdi; l'Intenso olio verde scuro del Lazio è così... “olivoso”! “Perfetto per la rucola o l'insalata di crescione, ma anche su una fetta di pane bianco come aperitivo.”

Per degustare al meglio è bene conoscere anche un po' di teoria: le note dolci vanno lette sulla punta della lingua, quelle salate sui bordi e quelle amare nel mezzo.

Nel “Medio” dell'Umbria si sentono bene gli elementi amari. Poi arrivano le note leggermente acidule dell'erba appena tagliata e dell'acetosa. “Un superbo olio d'oliva per il pesce di mare e i crostacei, ma anche per friggere, per esempio i dessert”.

Per Dalsass gli oli tartufati sono un'assurdità

“Simili oli aromatizzati contengono spesso aromi artificiali. Sono come la Coca Cola. Un'eccezione è l'olio al limone umbro, per il quale i limoni appena raccolti vengono pressati con le olive. L'olio ha un leggero aroma di limone, ma è al 100% naturale.”

E ora ci apprestiamo all'ultimo assaggio, il punto culminante per sapore e intensità:

“E' l'Oilalà, piccante come un peperoncino! Questo è uno dei miei oli preferiti, insuperabile quando si vuole fare un'insalata, una tartare o una pasta un po' più saporita. Dopo aver degustato un olio d'oliva così piccante è bene mangiare una mela per neutralizzarne il sapore intenso.”

Oli d'oliva da collezione

Per chi desidera degustare diversi tipi di olio d'oliva, Martin Dalsass e André Jaeger del Fischerzunft di Sciaffusa presentano una collezione di otto Extra vergine italiani – il meglio del meglio.

**Per ulteriori
informazioni
visitate i siti**

*ristorante-santabbondio.ch
jaeger-dalsass-jaeger.ch*





Testo Sandra Weber, foto Lugano Turismo

Sulle tracce delle olive

Passeggiata sul Sentiero dell'olivo

Il frutto preferito di Martin Dalsass cresce anche in Ticino. Sui soleggiati pendii tra Castagnola e Gandria è possibile scoprire coltivazioni di olivi.

La cosa migliore per iniziare la passeggiata sul Sentiero dell'olivo è un'escursione sul Monte Brè. Da Cassarate è possibile raggiungere comodamente la montagna dei luganesi con la funicolare scendendo poi lungo scale e sentieri e attraverso boschi radi fino a Brè, un villaggio davvero pittoresco che ha sempre attratto gli artisti. Dal centro del paese la strada continua a scendere fino a Gandria. Il vero e proprio Sentiero dell'olivo, dotato anche di pannelli informativi, comincia dal grande posteggio nella frazione di Nusera. Qui si possono ammirare 72 alberi delle varietà Frantoio, Leccino e Pendolino. Sono stati piantati sugli antichi terrazzamenti sostenuti da muri a secco per salvaguardare la zona ad alto valore paesaggistico.

Presso l'imbarcadero ci si imbatte in uno dei più antichi olivi della regione: un albero alto dieci metri, il "Del Carlin". È stato uno dei pochi a sopravvivere al freddo inverno della metà del diciannovesimo secolo durante il quale è andata

distrutta la maggior parte delle antiche coltivazioni di olivi. Solo nel 1991 Luciano Turcati, un vero pioniere in questo settore, insieme ai viticoltori Claudio Tamborini e Bernardino Caverzasio, ha ricominciato a piantare gli olivi.

A partire dalla chiesa barocca di San Vigilio, il Sentiero dell'olivo continua lungo la riva del lago fino a Triverli e San Domenico passando accanto a olivi selvatici, i cosiddetti oleastri. Nei pressi del pannello illustrativo 14 si trova una spiaggia che dall'inizio di maggio fino alla fine di settembre invita a fare il bagno. Da qui si ha anche la possibilità di fare una puntata al Parco degli Ulivi della città di Lugano che ospita pure altre specie mediterranee come cipressi, cespugli di alloro e oleandri.

Le coltivazioni di olivo del lago di Lugano non sono solo ornamentali: a Manno, in uno dei più antichi frantoi della Svizzera, i frutti vengono pressati ottenendo un raffinato olio che si può acquistare per esempio presso la Vinoteca Tamborini a Lamone con l'etichetta "Olio del Ceresio".

Percorso: Lugano – Cassarate – Monte Brè – Brè – Gandria – San Domenico – Castagnola – Lugano.

Tempo di percorrenza: ca. 2 ore e 10 min.

Lunghezza: 6,1 km.

Andata: Autobus n. 2 dalla stazione di Lugano fino a Cassarate, funicolare Cassarate – Monte Brè.

Ritorno: autobus n. 1 da Castagnola fino alla stazione della funicolare di Cassarate, o autobus n. 2 fino alla stazione di Lugano.

Per ulteriori informazioni visitate i siti

lugano-tourism.ch
tamborini-vini.ch



Coltellino ufficiale da formaggio svizzero. Finalmente esiste: il coltellino da formaggio svizzero. Con lama da formaggio, lama per il pane e cava-tappi. Prodotto in Svizzera da Victorinox. Come ottenerlo: mangiate molto formaggio svizzero, mettete 5 codici a barre di confezioni di formaggio svizzero (o i rispettivi scontrini di cassa) e una banconota da 20 franchi in una busta con il vostro indirizzo e speditela affrancata a Formaggio svizzero, casella postale 8211, 3001 Berna, e vi invieremo il coltellino da formaggio svizzero.



5 SENSI



Testo France Massy

5 sensi per crescere

1500 allievi vallesani seguono il programma educativo Senso5 che utilizza i 5 sensi nel processo di apprendimento. La vista, l'udito, il tatto, l'odorato e il buon gusto!

Classe della scuola dell'infanzia di Platta, Sion. Françoise Haefliger accoglie gli allievi. In programma, questo pomeriggio, c'è una lezione molto particolare: una lezione di gusto. L'amaro, l'acido, il salato e lo zuccherato saranno al centro dell'attenzione. O meglio si tratterà di capire come familiarizzarsi con questi quattro sapori di base, riconoscerli ed esprimerli in parole. Mimolette, la mascotta, annuncia l'inizio della degustazione. Disciplinati e attenti, i bambini si siedono in cerchio. La distribuzione dei vassoi avviene in silenzio. Anche i compiti, qui, sono ben distribuiti. "Voi dovete essere dei buoni scolari, io una buona insegnante. E i ruoli vanno rispettati. Per il momento si degusta con gli occhi. Poi potrete toccare, assaggiare e commentare tutto ciò che si trova sul vassoio..."

La vista

Ben presto, le lingue si sciolgono. Léa: "Ma guarda, sembra zucchero." Françoise Haefliger chiede allora di spiegare con parole precise in che cosa quell'alimento ricorda lo zucchero.

Julien: "Mi fa pensare a una pietra, si vede che è duro." David: "Io lo so, si chiama zucchero candito."

L'inventario visivo di quello che si trova sul vassoio continua. "Questa è insalata." "Non è insalata, è indivia!" "Come fai a sapere che è indivia?" "La mangia il mio coniglio!"

Pompelmo, arancio, limone, caramelle gommose a forma di orsetti, rabarbaro, patatine,... ogni alimento viene descritto con precisione dai bambini, ognuno aggiunge il suo commento.

Il tatto

Bello eh? Durante la lezione di gusto si può toccare tutto! Per imparare a conoscere meglio un alimento tutto è permesso. Si può accarezzare il rabarbaro, sfiorare le patatine, giocherellare con gli orsetti... L'indivia ad alcuni sembra liscia, ad altri pelosa... E tutte e due le risposte vanno bene. "È proprio bella questa lezione, non si sbaglia mai la risposta" mi dice Maria.

L'odorato

L'indivia non suscita un consenso unanime. Se per Gabin "non sa di niente",

a Ilan l'odore non piace - "mi fa venire voglia di vomitare" - mentre Neriman "lo adora!". Leticia trova la soluzione: "Se rompi la foglia a forma di amaca sa di..." Ma, ops! "schizza anche!" dice ridendo Ali.



Il gusto

Qui sono implicati due se non tre sensi. Françoise Haefliger dice ai suoi allievi di fare attenzione alla sensazione che provano: "Mettetene un pezzo in bocca senza masticarlo, spostandolo di qua e di là... Che cosa sentite?" Le risposte fioccano: "Fa il solletico", "È liscio", "È duro", "No, è molle", "Per forza, hai preso la cima della foglia e io la parte bassa..."

I bambini sono degli autentici esploratori. Temerari e curiosi, stanno al gioco. "All'inizio avevo paura di provare, ma la maestra ci ha detto che possiamo sputare quello che non ci piace e allora assaggio." Per Martha, Rayan, Alizée, Eric e tutti gli altri questo anno scolastico ha significato la scoperta di nuovi sapori, di nuovi aromi... Lo zucchero candito viene paragonato a una montagna "Buonissima!" La sensazione zuccherata riduce decisamente la concentrazione... In quel momento ci si limita a gustare.

L'udito

"Cric cric cric, lo zucchero candito fa rumore contro i denti!" Il rabarbaro produce un suono particolare quando lo si rompe, come le patatine, e alcuni alimenti e bevande sono decisamente più rumorosi di altri. Pciuuu fa l'acqua minerale, pluc pluc, gorgoglia il ragù che cuocerà lentamente questa sera nella pentola a casa...



Françoise Haefliger partecipa fin dall'inizio al progetto Senso5 nato cinque anni fa.

Maestra di scuola dell'infanzia, segue i bambini per due anni, poi sono i suoi colleghi a proseguire nelle classi superiori.

*“Collegare
l'alimentazione
al piacere”*

I primi due anni sono dedicati alla scoperta dei cinque sensi e al loro sviluppo, non come uno scopo in sé, ma a supporto dei processi di apprendimento. Il progetto viene integrato nei programmi scolastici in corso. “Il nostro è un obiettivo a lungo termine: sviluppando la curiosità e il piacere di mangiare in modo diversificato, insegnando ai bambini che bisogna avere il coraggio di gustare tutto per superare il rifiuto iniziale, rendendo i diversi alimenti familiari attraverso parole, situazioni e azioni concrete cerchiamo di far loro apprezzare l'alimentazione in maniera non stigmatizzante - non ci sono cibi vietati! - e di insegnargli a mettere in rapporto l'alimentazione con il piacere.”

Lo scopo è di dare senso all'atto di cibarsi mediante un approccio sensoriale pluridisciplinare volto a promuovere la salute nei bambini.

Il programma Senso5 ha tutta una sua filosofia nascosta. “Si sceglie un prodotto come filo rosso e lo si segue dal campo fino al piatto. Tracciabilità, origine, storia, territorio, piacere, condivisione e convivialità...” ◉





3 domande a

ANNE-CLAUDE LUISIER E ALEXANDRA VUISTINER, INIZIATRICI DEL PROGETTO SENS05

COME È NATO QUESTO PROGETTO E QUAL È IL SUO LEGAME CON LA SETTIMANA DEL GUSTO?

Il progetto Senso5 si è sviluppato progressivamente a seguito dell'incontro tra professionisti di campi diversi: sensoriale, pedagogico, di promozione della salute, psicologico ed economico. All'inizio siamo stati contattati da insegnanti del centro scolastico di Saillon nel Vallese, per organizzare una giornata speciale in occasione della Settimana del Gusto. Ma quasi subito abbiamo deciso di rendere l'esperienza duratura e di lavorare, inizialmente, per tutto un anno scolastico, poi per tutti gli anni di scuola per dare ai bambini la possibilità di acquisire competenze concrete.

Oggi abbiamo un grande legame di amicizia con la Settimana del Gusto e ogni anno diamo vita a diversi eventi.

QUAL È LA FILOSOFIA DI SENS05?

Tutte le persone coinvolte in Senso5 desiderano guidare i bambini alla scoperta del mondo alimentare. Si tratta di rimettere il piacere al centro dell'alimentazione e di controbilanciare una visione puramente nutrizionale. Per noi mangiare non si limita al campo della salute, teniamo conto di tutti i vari aspetti dell'alimentazione: aspetti sensoriali, culturali, emozionali, nutrizionali... Abbiamo scelto di lavorare nelle scuole perché questo ci permetteva di raggiungere tutti i bambini. La scuola è il luogo in cui si sviluppano competenze utili per tutta la vita. Per sviluppare nei bambini competenze importanti dal punto di vista di un'alimentazione che sia sinonimo di salute, Senso5 fa uso di un ancoraggio sensoriale che tiene conto del loro normale sviluppo psicologico.

IL CONCETTO DI SENS05 PUÒ ESSERE APPLICATO FUORI DAL VALLESE?

Sono già stati realizzati tutti gli strumenti, schede (in francese e in tedesco) e materiale pedagogico, destinati agli insegnanti delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie. Corsi e assistenza vengono inoltre proposti agli interessati in tutta la Svizzera.





PICCOLI PANETTIERI

Laboratori del gusto

Testo Sandra Weber, foto Martin Weiss

Come si farciscono i biscotti con la marmellata? Come si intreccia una treccia al burro? E come si usa una tasca da pasticciere piena di cioccolato fuso? Durante la Settimana del Gusto molte panetterie in Svizzera organizzano laboratori del gusto dedicati ai bambini. Impastare, modellare e decorare coinvolge (in) tutti i sensi.



Caos creativo. C'è un seducente profumo di pane al primo piano della panetteria Aebersold. Una dozzina di bambini con berretti e grembiuli bianchi turbinano intorno al tavolo, una lastra di marmo cosparsa di farina. Con gli stampi ricavano cuori e cerchi dalla pastafrolla appena uscita dalla sfogliatrice – accompagnata da grandi esclamazioni –, per fare gli Spitzbuben, i “discoletti”.

“Posso dopo di te?” chiede Roxanne Ilaria. “Prima viene Yannick, poi tocca a te.” “Oh, ma si appiccica come una gomma da masticare!”

“Sì, e anche tu mi stai appiccicata come una gomma da masticare! Spostati un po' più in là!”

“Ehi, Mael, cosa stai facendo?” Mael, che non si diverte molto a ritagliare biscotti, si è impadronito di un pezzo di pasta e ha cominciato a lavorarlo. Ma “attenzione!”, con orgoglio i biscotti vengono ora disposti sulla teglia.

Un'attività così vivace e animata è rara nel forno, eppure, nel bel mezzo di tutta questa agitazione, Bernhard Aebersold, proprietario dell'omonima panetteria di Murten, non si lascia scomporre. Mostra come si fa per staccare la pasta dalla forma e sorride divertito davanti alla creazione di Mael: “Che cosa dovrebbe rappresentare? Una vasca da bagno?” Scoppia una sonora risata. Sono anni ormai che tiene questo genere di corsi, eppure ogni volta rimane colpito dall'entusiasmo e dalla creatività dei bambini. “Mi piace la loro spontaneità e la loro voglia di sperimentare. Non si sentono obbligati a produrre qualcosa di perfetto e inventano liberamente. È così che a volte nascono cose nuove.” Di tanto in tanto Bernhard Aebersold, padre di due figli, riprende le idee dei bambini e le utilizza – è il caso delle sue chiocciole al cioccolato.

Sole, pesce e gommone

Ma prima che i bambini possano mettere alla prova le loro capacità creative, devono imparare qualcosa. Bernhard Aebersold distribuisce l'impasto per la treccia al burro. I bambini esclamano: “Com'è morbido!” E subito dodici paia di mani cominciano a impastare: non è affatto semplice produrre un rotolo lungo e uniforme. E ancora più difficile è dargli la forma di una treccia al burro. Il panettiere spiega come si deve fare. “Non ho capito”, geme un bam-

bino disperato. Per fortuna c'è sempre qualcuno disposto ad aiutare: “Guarda, è come una `P`!”

“O come un brezel!” Una dopo l'altra le piccole trecce prendono forma. Chi ha finito può già passare al compito successivo: un'altra treccia al burro, ma questa volta con ben quattro rotoli. Sempre tranquillo Bernhard Aebersold passa dall'uno all'altro, spiega, mostra, elogia e incoraggia. I bambini scivolano avanti e indietro, entusiasti, sul pavimento coperto di farina – “è come pattinare!” – Bernhard li lascia fare. Invece di sgridarli esibisce il suo talento di giocoliere con tre palline di pasta e in un attimo ha di nuovo tutta la loro attenzione. Adesso con della nuova pasta possono creare le forme che vogliono.

“Io voglio fare un pesce!”

“Io un sole!”

“Io un gommone!”

Serpenti, draghi, omini di pasta – un intero serraglio di animali fantastici va ad aggiungersi alle trecce sulla teglia. Qui si fa sul serio. Eccitata, l'intera squadra scende di corsa le scale per andare a cuocerli al piano terra. I bambini, impressionati dai grandi forni, osservano come il fornaio vi infila la teglia carica di biscotti. Prima che anche le trecce possano essere infornate bisogna spennellarle con il tuorlo d'uovo: un lavoro al quale ancora una volta si dedicano con grande entusiasmo. Ben presto i biscotti sono pronti.

“Ecco perché per questo fornaio innovatore gli apprendisti sono così importanti”

Bernhard Aebersold riempie di marmellata di lamponi una tasca da pasticciere. Mentre una metà della giovane squadra si incarica di distribuire generosamente la marmellata, l'altra si occupa dello zucchero a velo. E se a volte ne cade un po' al di fuori, tanto meglio: lo si può raccogliere facilmente con le dita!



Una carica di energia

Alla fine di un pomeriggio simile Bernhard Aebersold non è distrutto? “Al contrario!” Il volto del fornaio si illumina. “La gioia dei bambini è contagiosa e mi dà una grande carica! Dopo mi sento pieno di energia e di idee.” Ecco perché per questo fornaio innovatore gli apprendisti sono così importanti. “Penso che sia fondamentale non riposarsi mai sugli allori ed essere sempre aperti al nuovo.” Il forno, famoso per la sua “Nidelkuchen”, una torta alla panna caramellata, ha da poco lanciato il “Koboldbrötchen” (panino folletto): un panino dolcificato con la stevia, una pianta naturalmente dolce, priva di calorie e che non danneggia i denti. Ma il futuro riserverà senza dubbio altre sorprese.

Nel frattempo tutti i dischetti sono stati riempiti di marmellata e ricoperti di zucchero e le piccole trecce al burro hanno finito di cuocere insieme agli animali fantastici. “Mmm, che profumo!” Ognuna delle creazioni dei bambini viene decorata con il cioccolato fuso prima di essere inscatolata. E anche in questo caso

è necessaria molta abilità: per ripiegare correttamente le scatole e per sistemarvi tutte le fantasiose opere senza romperne nemmeno una. Alcune del resto vengono subito mangiate. Ovvio: cuocere al forno fa venire fame! Per finire, i capolavori vengono presentati con fierezza ai genitori.

“Bernhard, quando possiamo tornare?”

Già da bambino Bernhard Aebersold voleva fare il panettiere. Come suo padre e suo nonno. “Non sono stato affatto obbligato, è stata una mia decisione.” Anche i suoi figli saranno liberi di scegliere se desiderano o meno rilevare la panetteria. “La cosa più importante è che chi mi succederà provi lo stesso amore ed entusiasmo per questo lavoro”, dice. “Un laboratorio del gusto come questo può essere il primo passo per risvegliare un simile amore ed entusiasmo. Inoltre dà ai bambini un’idea di questo antico artigianato, insegna a rispettare i prodotti fatti a mano e stimola la percezione dei sensi e la creatività.” ◉



INFORMAZIONI

Il forno delle 1000 delizie
Questo il motto scelto dalle panetterie che organizzano laboratori durante la Settimana del Gusto.

Da Bernhard Aebersold a Murten,
venerdì 16 settembre dalle 14:00 alle 18:00

Iscrizioni su: www.nidelkuchen.ch
o telefonicamente:
026 670 22 27

Informazioni su gli altri laboratori: vedere allegato



Appellation d'Origine Contrôlée - Indication Géographique Protégée - Appellation d'Origine Contrôlée - Indication Géographique Protégée

**AOC
IGP**

Le stelle dei nostri territori

**Origine e savoir-faire,
le denominazioni AOC e IGP
sono una garanzia per il
consumatore.**





Testo France Massy

Due formaggi un savoir-faire

Veronika e Rudolf Matti-Salzmann insieme al figlio Jürg regnano incontrastati sull'Alpe di Mattenberg e su 27 mucche, 164 giovenche, 12 capre e 10 maiali... Benvenuti in un piccolo paradiso, dove tutto è "fatto in casa".

Lo si può raggiungere a piedi (2 ore e mezzo di cammino), in bicicletta o anche in automobile se si è pigri. La strada si arrampica attraverso i boschi per sfociare in un pascolo fiorito. Ancora qualche curva e poi... eccoci arrivati. L'alpeggio di Mattenberg, 1563 metri di altitudine, regno di Veronica e di Rudolf Matti-Salzmann e dei Berner Alpkäse e Hobelkäse si dispiega davanti i nostri occhi. 100 ettari di pascoli, migliaia di fiori e gli animali della famiglia Matti-Salzmann ad animare il panorama.

Sulla terrazza i visitatori possono degustare i prodotti della casa. Carne secca, salsicce e naturalmente i famosi formaggi AOC, il Berner Alpkäse e il Berner Hobelkäse. Il primo è un formaggio a pasta dura fabbricato a partire da latte crudo che Veronika e Rudolf Matti-Salzmann durante la bella stagione preparano ogni mattina. "Io preparo il caglio naturale, perché solo quello ottenuto sul posto è autorizzato dal marchio AOC", spiega Veronika. Rudolf trasforma il latte crudo in grandi pentole di rame scaldandolo sul fuoco di legna. "Dopo una giornata trascorsa in un bagno di salamoia, le forme di formaggio vengono più volte strofinate con sale e acqua. Il formaggio deve poi essere lasciato stagionare per sei mesi prima di andare sul mercato." Le forme migliori, quelle che meritano l'indicazione "surchoix", vengono selezionate per diventare il Berner Hobelkäse AOC. Dopo sei mesi di cantina, sono lasciate stagionare in posizione verticale su una rastrelliera per ulteriori 12 mesi. Solo alla fine otterranno la celebre denominazione e i buongustai potranno infine apprezzarne tutto l'inconfondibile sapore.

“ Il Berner Alpkäse e il Berner Hobelkäse AOC, sono... ”

- formaggi al latte crudo fabbricati esclusivamente durante il periodo d'estivazione,
- latte di mucche nutrite al 90% con foraggi degli alpeggi dell'Oberland bernese,
- 130'000 forme prodotte da 591 alpeggi.

Un affare di famiglia

Jürg non ha mai desiderato fare un altro mestiere. "Qui sono felice. È molto meglio della città!" Tanto che ha convinto la sua ragazza a unirsi a lui per lavorare quest'anno all'alpeggio. Rudolf è contento che il figlio voglia seguire le sue orme. "Non è un mestiere facile, ma può dare molte soddisfazioni e dopo 13 anni non abbiamo nulla di cui lamentarci." La vendita diretta permette a questi agricoltori di montagna di gestire meglio il proprio budget. "Produciamo 1500 chili di Berner Alpkäse, 900 chili di formaggio da fondere o a pasta molle (noi lo chiamiamo Mutschli), e se vi si aggiunge la vendita di prodotti a base di carne, si riesce a farcela." In inverno i Matti-Salzmann non fabbricano formaggi e si limitano alla produzione di latte. Prima di allora però lì si può ancora andare a trovare sull'alpe: l'alpeggio resta aperto fino al primo sabato di settembre.



“ Une salsiccia d’Ajoie AOC, è... ”

- 90% di carne di maiale svizzera e al massimo il 10% di carne bovina svizzera, cumino intero, aglio, sale e pepe,
- un peso variabile tra i 120 e i 150 g al pezzo,
- 480'000 pezzi prodotti ogni anno.

”



La coltivazione del cumino è scomparsa in Svizzera. Philippe Domon vorrebbe rilanciarla. Attualmente è in una fase di test (100m² seminati nel suo orto). Se l'esperienza darà risultati positivi conta di ampliare la coltivazione con l'aiuto di un agricoltore biologico.



Un'allegria IGP...

Philippe Domon è a capo di una simpatica impresa. Ad Alle, la sua piccola macelleria dà lavoro a una decina di dipendenti tra cui due apprendisti. Salsicce d'Ajoie IGP, naturalmente, ma anche terrine, pâtés en croûte della casa, prosciutto cotto con l'osso, atriaux, sanguinacci, salsicce essiccate alla Damassine... Come resistere a simili tentazioni?

Philippe Domon ha preso in mano l'azienda familiare dieci anni fa. Fedele ai precetti di suo padre, lavora sempre con carni di produttori della zona e sceglie personalmente i capi. Tradizione implica tracciabilità, ma anche savoir-faire e rispetto del prodotto. Presidente dell'associazione dei macellai del distretto di Porrentruy, Philippe Domon è stato naturalmente uno dei primi artigiani a sottoscrivere l'elenco degli obblighi della "Saucisse d'Ajoie IGP".

“Quando vado alle fiere o ai mercati, mi rendo conto che la denominazione IGP colpisce il cliente. La salsiccia d'Ajoie IGP è un prodotto che richiama l'attenzione anche in altre località e viene inviato un po' ovunque nella Svizzera romanda. Nonostante tutto però non è facile da esportare perché la sua durata è limitata a circa tre settimane. L'ideale sarebbe avere una buona rete di distribuzione.”

Un piacere quotidiano

Dorata e morbida, affumicata con fuoco di legna di abete, che le dà quell'aroma così caratteristico, la salsiccia d'Ajoie

IGP si mangia in tutte le salse. “Tradizionalmente, la salsiccia d'Ajoie è parte integrante del menu del giorno di San Martino, ma la si porta in tavola anche in molte altre occasioni. Con un'insalata di patate o dei rösti, accompagnata da fagiolini o verdure stufate oppure insieme ai crauti, questa salsiccia trova sempre il suo posto in un buon pranzo dalle nostre parti.” Philippe Domon consiglia una cottura di 20 minuti in acqua bollente. “Ma si può anche bollirla per 10 minuti e terminare la cottura su un grill: il risultato è molto gustoso.” Fatta di carne di maiale svizzera (e del 10% al massimo di carne bovina svizzera), insaporita con aglio, sale e pepe, la salsiccia d'Ajoie IGP è inoltre profumata con cumino intero. Gli ingredienti sono precisi, ma l'elenco degli obblighi delle IGP lascia a ogni artigiano il diritto di dosarli in base al proprio gusto. “Da quando la salsiccia d'Ajoie ha ottenuto il suo marchio IGP, la qualità è nettamente aumentata!” assicura Philippe Domon.

boucherie-domon.ch



Un croccante **AOC!**

Per Stéphane Lovey, fornaio a Champex-Lac, il marchio AOC ha dato al pane di segale vallesano un'innequivocabile notorietà. Incontro con un artigiano buono come il suo pane.

I suoi occhi hanno il colore del lago in un giorno d'estate. Verde-blu, luminosi. Questo giovane uomo di 32 anni, innamorato del suo mestiere e del suo villaggio al punto da non aver mai tradito il primo né lasciato il secondo – eccetto una volta, per il servizio militare: in qualità di soldato-panettiere! –, è stato preso al laccio già in tenera età. I suoi genitori, Claudine e Léon hanno acquistato la panetteria-tearoom La Gentiane nel 1973. L'odore del buon pane ha cullato la sua infanzia e, come i suoi due fratelli, Stéphane ha scelto di diventare fornaio. Una vocazione familiare, in un certo senso, anche se gli altri due figli hanno abbandonato presto il mestiere – troppo impegnativo, difficile da conciliare con la vita familiare – e solo Stéphane ha perseverato.

Il savoir-faire e l'abilità manuale di papà, il senso degli affari e il sorriso della mamma. Con simili geni, non si sfugge al proprio destino. L'anno prossimo, Stéphane Lovey prenderà le redini della Gentiane.

Un marchio che fa vendere

“Da quando il pane di segale vallesano ha ottenuto il marchio AOC, l'impatto sulle vendite è stato eccezionale!” Per Stéphane Lovey, è innegabile: “Questo marchio richiama l'attenzione del cliente, lo rassicura in merito alla tracciabilità e ne fa un prodotto autentico che si ha voglia di assaggiare.”

Gli autoctoni come i turisti adorano il suo pane di segale AOC. “La gente del posto lo mangia tutti i giorni, i vacanzieri me lo ordinano il giorno prima della partenza per portarselo a casa. Il pane di segale vallesano AOC resiste bene al trasporto e al cambio di fuso orario”, dice sorridendo Stéphane. A suo parere, sono i francesi i consumatori più appassionati di questa specialità. “È un pane che accompagna perfettamente tutti gli altri prodotti AOC o IGP del Vallese: raclette, carne secca...”

Identici ma diversi

Nonostante criteri di produzione molto rigorosi, si trovano pani di segale vallesani AOC di diverso tipo. Alcuni hanno un'acidità più marcata, altri una crosta che presenta più screpolature. Il gusto e l'aspetto possono cambiare a seconda del metodo di produzione, dell'acqua, del forno, dell'altitudine. “Io preferisco la produzione indiretta. In altre parole: preparo l'impasto il giorno prima, gli lascio il tempo di lievitare in una stanza a una temperatura di 5° e il giorno successivo preparo le mie pagnotte. Poi bisogna lasciarle ancora riposare prima di infornarle per un'ora buona a 250°.”

“A Champex, l'acqua, molto dolce, garantisce un'ottima conservazione del pane”, ci confida Stéphane. Durante tutta la nostra conversazione ha salutato, sorriso e scambiato qualche parola con tutti i clienti... Un panettiere buono come il suo pane. Ve lo avevamo detto. ●



“ Un pane di segale vallesano AOC, è...”

- 90% di segale vallesana, acqua, sale e lievito,
- delle pagnotte da 250 o 500 g o da 1 kg per un totale di più di 1 milione e mezzo di pezzi all'anno,
- un bollino che ne garantisce l'autenticità. ”

per ulteriori
informazioni
visitate il sito
aoc-igp.ch

AOC

Specialità con garanzia di origine

Oggi sono 19 i prodotti certificati AOC (Appellation d'origine contrôlée). Questa Denominazione di origine protetta (in italiano DOP) garantisce che essi non solo sono elaborati in una determinata regione, ma che dalla stessa regione provengono anche le materie prime di cui sono fatti. La Raclette du Valais AOC per esempio è prodotta con latte del Vallese lavorato in loco.

IGP

Specialità con tradizione

Anche il marchio IGP (Indicazione geografica protetta) individua prodotti che hanno una determinata origine geografica. Il legame con il territorio deve essere presente in almeno uno degli stadi della produzione, trasformazione o elaborazione del prodotto. Per le specialità a base di carne, per esempio, è spesso impossibile disporre di una quantità sufficiente di carne nella regione d'origine perché per ragioni economiche, igieniche e di protezione degli animali, la macellazione e il taglio avvengono in pochi e moderni macelli centralizzati. La carne di maiale con cui è prodotta la ginevrina Longeole IGP proviene dunque dalla Svizzera, ma non necessariamente dal Cantone di Ginevra. In questo caso, i macellai certificati devono attenersi scrupolosamente alla ricetta e garantire una lavorazione tradizionale in stretta relazione con la regione d'origine.



Les produits AOC et IGP en Suisse Situation en mars 2010

Die AOC- und IGP-Produkte in der Schweiz Stand März 2010

Registre des AOC

(Appellation d'origine contrôlée)

	Publié / Eintrag
1. L'Étivaz AOC	02.03.00
2. Rheintaler Ribelmais AOC	14.08.00
3. Tête de Moine AOC	08.05.01
4. Gruyère AOC	12.07.01
5. Eau de vie de poire du Valais AOC	21.12.01
6. Sbrinz AOC	24.04.02
7. Formaggio d'alpe ticinese AOC	14.02.02
8. Abricotine AOC	06.01.03
9. Vacherin Mont-d'Or AOC	16.05.03
10. Cardon épineux genevois AOC	10.10.03
11. Pain de seigle valaisan AOC	
Walliser Roggenbrot AOC	27.02.04

12. Berner Alpkäse AOC

Berner Hobelkäse AOC	02.04.04
13. Munder Safran AOC	02.07.04
14. Vacherin fribourgeois AOC	28.02.06
15. Emmentaler AOC	06.10.06
16. Poire à Botzi AOC	05.10.07
17. Raclette du Valais AOC	26.02.08
18. Werdenberger Sauerkäse AOC Liechtensteiner Sauerkäse AOC und Bloderkäse AOC	18.02.10
19. Damassine AOC	09.03.10

Registre des IGP

(Indication géographique protégée)

	Publié / Eintrag
20. Bündnerfleisch IGP*	
Viande des Grisons IGP*	29.09.00
21. Saucisse d'Ajoie IGP	07.11.02
22. Viande séchée du Valais IGP	
Walliser Trockenfleisch IGP	29.01.03
23. Saucisson neuchâtelois IGP	
Saucisse neuchâteloise IGP	06.06.03
24. Saucisson vaudois IGP	11.10.04
25. Saucisse aux choux vaudoise IGP	11.10.04
26. St. Galler Bratwurst IGP / St. Galler OLMA-Bratwurst IGP	26.08.08
27. Longeole IGP	02.04.09



Appellation d'origine contrôlée Indication géographique protégée

Spezialitäten mit Charakter
Reflets de nos terroirs

*N'étant pas produite obligatoirement avec de la viande suisse, la Viande des Grisons ne peut pas utiliser le logo avec la croix suisse.

*Bündnerfleisch IGP muss nicht unbedingt aus Schweizer Fleisch hergestellt sein. Deshalb darf das Logo mit dem Schweizerkreuz nicht verwendet werden.



CONCORSO

✂️ TAGLIATE, COMPILATE E SPEDITE QUESTO TAGLIANDO A:

Association suisse des AOC-IGP
Tradition & Terroir
Belpstrasse 26
3007 Berne / Concorso

Partecipate e vincete

**un cesto pieno di deliziose specialità AOC-IGP
del valore di CHF 300.–
dal 2° al 5° posto in premio un duo di queste specialità.**

Qual è la differenza tra questi due marchi di qualità?



- Una specialità con marchio AOC deve essere integralmente prodotta nella regione d'origine, nel caso di un'IGP le materie prime possono provenire da qualsiasi regione della Svizzera, ma devono essere elaborate nella regione d'origine.
- Una specialità con marchio AOC deve essere prodotta con materie prime provenienti da qualsiasi regione della svizzera, ma elaborate nella regione d'origine. Nel caso di un'IGP le materie prime possono provenire dai paesi confinanti.
- Una specialità con marchio AOC può essere prodotta in qualsiasi regione della Svizzera, ma deve essere indicato il nome della regione d'origine, un'IGP può essere prodotta all'estero in base alla ricetta svizzera.

Da quale regione proviene il Tête de Moine AOC?

- Dal Cantone di Lucerna
- Dal Cantone di Vaud
- Dal Canton Giura e dal Giura bernese

Quale di questi prodotti non ha il marchio AOC o IGP?

- St. Galler Bratwurst
- Torta di carote argoviese
- Vacherin Mont-d'Or
- Desidero abbonarmi gratuitamente alla rivista "Tradition & Terroir"

Cognome:

Nome:

Indirizzo:

NPA, Località:

► Ginevra

Un'alimentazione locale e di stagione!

“La Settimana del Gusto è prima di tutto un'avventura culinaria che si svolge simultaneamente nelle quattro regioni linguistiche della Svizzera e che vuole essere aperta a tutti, dalle più giovani papille gustative fino ai palati più raffinati. Per il secondo anno consecutivo, ho scelto di associarvi la città di Ginevra invitando i bar e i ristoranti del comune a proporre menu speciali o attività conviviali per celebrare la ricchezza del nostro territorio. Con i piatti del giorno o i menu di degustazione, le ginevrine e i ginevrini, ma anche i buongustai di passaggio, potranno apprezzare la grande diversità dei gusti e delle specialità del nostro patrimonio gastronomico” (Sandrine Salerno, Consigliera Amministrativa).

Più di una ventina di bar e ristoranti della città vi faranno scoprire ricette tipiche e pro-

porranno menu e animazioni legati a cibi regionali che sostengono un'agricoltura di prossimità. La Settimana del Gusto è un'occasione unica per mettere in luce uno dei punti essenziali della politica di sviluppo sostenibile della città di Ginevra, ovvero la promozione di un'economia locale mediante l'aumento dell'uso di prodotti regionali e di stagione nei ristoranti cittadini. In effetti, che cosa c'è di meglio che riunirsi intorno a una tavola per (ri)scoprire la cultura culinaria locale e la ricchezza della sua agricoltura? Accogliendo la popolazione per questi dieci giorni che promettono di essere molto istruttivi e originali, i ristoranti della città mostreranno anche il loro impegno per uno sviluppo sostenibile e la loro partecipazione attiva alla vita della città!

La Semaine du Goût 2011

le rendez-vous des gourmandes et des gourmands!

A la découverte des saveurs de la région avec les cafés et restaurants de la Ville



du 15 au 25 septembre 2011 en Ville de Genève

www.ville-geneve.ch



► Programma

Dal 15 al 25 settembre a Ginevra in più di una ventina di bar e ristoranti.

► Informazioni

Sul quaderno degli eventi "romandie"
www.ville-geneve.ch

► San Gallo

Giornata del Gusto: sperimentate, assaggiate, gustate

La Giornata del Gusto di San Gallo ha entusiasmato negli scorsi anni migliaia di persone. Lasciatevi contagiare anche voi e partecipate ai numerosissimi eventi che avranno luogo nel centro della città. Scoprite nuovi prodotti, sapori ignoti e stili di preparazione inusuali. Imparate come anche l'accuratezza nel preparare la tavola può accrescere la gioia di un pranzo o di una cena raffinati.

► Programma

Venerdì sera, 16 settembre a partire dalle ore 19:00

"Genussdinner" nella sala dello Schössli - l'arte orologiera incontra quella culinaria

Sabato, 17 settembre dalle ore 9:00 alle 17:00

Diverse manifestazioni nel centro storico di San Gallo: "Genussmarkt" nella Marktgasse, "Genussbacken" - evento per i bambini -, "Genussregion: Werdenberg", "Genuss auf die Schnelle", "Genussthema AOC".

► Informazioni

St.Galler Genussstag
info@stgaller-genusstag.ch
www.stgaller-genusstag.ch

► Grimentz

Feste del Gusto

In occasione della discesa dall'alpeggio, i prodotti del territorio di Grimentz saranno presentati sulla piazza del villaggio.

► Programma

Sabato 24 settembre 2011 a partire dalle 10:00

Stand culinari (pane, formaggio, distillati, ecc.)

alle 11:30 circa

Spettacolo delle regine, fieramente adorne di fiori, e convivialità nel tipico villaggio della Valle d'Anniviers.

IL FIOR FIORE DEL GUSTO

Le passioni del comitato qualità

Ecco gli eventi che hanno suscitato l'entusiasmo dei vari comitati qualità. Originalità, pertinenza del messaggio e assiduità sono stati alcuni dei criteri di selezione. Una scel-

ta spesso molto ardua per giurie composte da insaziabili e golosi buongustai. Un solo consiglio: non limitatevi a questa selezione, provate diversi eventi di ogni categoria.



photo: région du lac de morat

Un banchetto come nel 1600

Le tavole del gusto

Potrete scegliere tra due diversi modi di cucinare il galletto ruspante locale: "Petite marmite Henri IV" o galletto "Raivaillac". Il tutto nel quadro della festa paesana dedicata al "400^{mo} anniversario della Chiesa di Gy".

"Agape comme en 1600"

- ▶ Auberge de Gy
Route de Gy 134
1251 Gy (GE)
022 759 21 22
- ▶ Sa. 24 settembre,
pranzo e cena
Prenotazione obbligatoria
30 fr.

Oggi cucino per voi...

Lezione di gusto

Giovani cuochi dai 7 ai 15 anni preparano, sotto la guida delle nostre esperte, un menu di diverse portate e lo servono alla fine ai loro ospiti (max 4). Menu e durata al ricevimento dell'iscrizione. Numero minimo di partecipanti: 8 giovani cuochi.

"Heute koche ich für euch..."

- ▶ Cuisiniera
Uraniastrasse 16
8001 Zurich
079 577 86 06
www.cuisiniera.ch
- ▶ Sa. 17 settembre a partire
dalle ore 15:00
Do. 18 settembre a partire
dalle ore 9:30
Prenotazione obbligatoria
Cuoco 140 fr./Ospite 60 fr.
bambini/famiglie

L'arte nel piatto

Le tavole del gusto

Sandra e Cesare Defanti presentano un menu a sorpresa con portate che si ispirano all'arte: Cubismo, Futurismo, Pop Art, Eat Art, Surrealismo, Arte Zen. Alla fine del pasto riceverete le esclusive ricette dei piatti gustati.

"L'arte nel piatto"

- ▶ Albergo Ristorante Defanti
Via San Gottardo
6746 Lavorgo (TI)
091 865 14 34
www.defanti.ch
- ▶ Da 15 a 25 settembre
Tutti i giorni, pranzo e cena
Prenotazione consigliata
Menu 65 fr.

Notte dei sapori a Morat

Festival del gusto

Gli artigiani della regione del Lago di Morat vi propongono scoperte e degustazioni inedite e sorprendenti. Assaporate le specialità durante una serata trascorsa nell'atmosfera idillica e animata dell'antica cittadina di Morat.

"Nuit des Saveurs à Morat"

- ▶ Région Lac de Morat
Vieille Ville de Morat
3280 Murten (FR)
026 670 39 39
www.rvs-arl.ch
- ▶ Gi. 15 settembre,
ore 17:00-23:00
Da 2 a 25 fr.



Cameriere, da bere! *Il gusto della cultura*

Dalle colline vallesane fino alla California passando per Lavaux, il vino è protagonista al Cinema Bellevaux: sullo schermo, una scelta di documentari e di film dedicati al vino e nel foyer un'eccezionale degustazione.

“Garçon, à boire!”

- ▶ Association BelEcran
Cinéma Bellevaux
Route Aloys-Fauquez 4
1018 Lausanne
021 647 46 42
www.cinemabellevaux.ch
- ▶ Da me. 14 a ma. 20 settembre
ore 18:45
(in attesa di conferma,
verificare sul sito)
Da 12 fr. a 14 fr.
Adulti



Festa delle torte *Festival del gusto*

Torte alla frutta e salate cotte su fuoco di legna precedute da una deliziosa zuppa di piselli e legumi dell'orto, degustazione e vendita di prodotti affumicati da Stéphane Oester, macellaio di campagna a Grandval, il tutto nell'atmosfera particolare di un granaio nel cuore dell'antico villaggio.

“Fête des tartes”

- ▶ Maison du Banneret Wisard
Place du Banneret-Wisard 3
2745 Grandval (JU-BE)
032 499 97 55
www.banneret-wisard.ch
- ▶ Sa. 17 settembre, a partire
dalle ore 11:30
Da 3 a 20 fr.



Selvaggina con la penna di Goethe *Le tavole del gusto*

All'Hotel Croix d'Or et Poste di Münster Goethe si fermò a mangiare nel 1779. In suo onore Simon Aellig porta in tavola un poetico menu a base di selvaggina. Tra una portata e l'altra alcuni versi lirici frutto della penna del famoso poeta.

“Wild mit Goethes Feder”

- ▶ Hotel Croix d'Or et Poste
3985 Münster (VS)
027 974 15 15
www.hotel-postmuenster.ch
- ▶ Da 15 a 25 settembre
Tutti i giorni, pranzo e cena.
Prenotazione consigliata
42 fr.



Il locavoro: che cos'è? *Le tavole del gusto*

Il locavoro: un gesto di stabilità sociale per il mantenimento delle popolazioni sui loro territori. Un pranzo o una cena a base di prodotti tutti provenienti da un raggio di 50 km. al massimo. Selvaggina della Val d'Illeiez, pesce del Lemano, verdure, cereali e vini locali.

“Le Locavore Késaco”

- ▶ Restaurant Café du Théâtre
Rue du Théâtre 6
1870 Monthey (VS)
024 471 79 70
www.cuisinart.ch
- ▶ Da 15 a 25 settembre
Da ma. a sa., pranzo e cena.
80 fr./60f r.- < 25 anni



Tutto da un unico villaggio

Degustazione di gusti

Vi attendiamo con un menu di sei portate, tutto a base di prodotti locali.

“Alles aus einem Dorf”

► Speiserestaurant Krone
Unterdorf 20
9607 Mosnang (SG)
071 983 28 47
www.kronemosnang.ch

► Da 15 a 25 settembre
Da me. a di.
pranzo e cena.
55 fr.



I vizi capitali

Le tavole del gusto

Ristorante tipico raggiungibile in funivia da Monte Carasso (4 minuti). Lo chef Luca Merlo propone un menu di 5 portate basato sui vizi capitali: superbia, accidia e invidia, avarizia, ira, lussuria (piatto principale) e gola.

“I vizi capitali”

► Ostello Curzutt
6513 Monte Carasso (TI)
091 835 57 23
www.curzutt.ch

► Da 15 a 25 settembre
Tutti i giorni, pranzo e cena
Prenotazione consigliata
Menu 60 fr., piatto 38 fr.



Torta di mele al macis

Degustazione di gusti

Una preparazione raffinata di Michel Stangl e del comitato della Settimana del Gusto di Neuchâtel a base di farina artigianale macinata in un mulino romano.

“Sèche aux pommes au macis”

► Comité APG neuchâtelois
Marché de Neuchâtel
Mar. 13 settembre,
dalle ore 10:30 a 13:00
gratuito

► Marché de La Chaux-de-Fonds
Mer. 14 settembre,
dalle ore 10:30 a 13:00
gratuito



Spezie per insaporire i würstel!

Lezione di gusto

Durante l'aperitivo impariamo a conoscere il profumo, il sapore, le caratteristiche e l'origine delle spezie utilizzate per insaporire i würstel. Davanti al grande buffet tutti potranno collaborare alla preparazione di würstel & Co.

“Gewürze machen feine Würste!”

► Lehmann's Metzgerei und Restaurant
Neufeldstrasse 32
3012 Bern
031 302 50 50
www.lehmann-s.ch

► Ve. 16, gi. 20, ve. 23 settembre,
ore 18:30
Prenotazione obbligatoria
42 fr.

Boschi e giardini: tutti a tavola

Il gusto a scuola

Un pasto equilibrato preparato con i 100 scolari di Montricher utilizzando i prodotti dell'orto coltivati da loro stessi e le piante del bosco. Laboratori tematici sul gusto e le possibilità della natura.

“Bois et jardins: tous à table”

► Ecole de Montricher
Rue du Bourg 11
1147 Montricher

► Ma. 20 settembre durante l'orario scolastico
Per la scuola, non aperto al pubblico



CANTONE DI VAUD

Il paese della Cuccagna

Lavaux, una delle sei denominazioni controllata di origine del Cantone: poco più del 20% della sua superficie viticola, 825 ettari di terrazzamenti che dal 2007 sono entrati a far parte del Patrimonio mondiale dell'UNESCO.



**Per ulteriori
informazioni
visitate il sito**
regione-lago-ginevra.ch

foto, José Crespo



foto, Sébastien Staub

Testo Véronique Zbinden

Sola andata per un universo gastronomico

Nel Cantone di Vaud, ricco di tradizioni culinarie e di specialità – formaggi, salsicce, pasticceria e vini di alta qualità –, la concentrazione di ristoranti raffinati è elevatissima, ma non mancano neppure le “pinte” e le trattorie tipiche.

Conoscete la storia che si racconta a proposito della galleria di Chexbres?

Sì, quella famosa galleria ferroviaria che all'uscita offre ai passeggeri una vista mozzafiato su tutto il vigneto di Lavaux, le Alpi e il bacino lemanico... In quell'istante magico si dice che ogni viaggiatore ed esteta – soprattutto se svizzero tedesco – getti per sempre il suo biglietto dal finestrino.

Un amore a prima vista, dunque, che diventa tanto più intenso quanto più passa per le papille gustative. Come promettono i suoi vigneti a terrazze – un paesaggio abbozzato dai monaci cistercensi fin dal XII secolo e ormai inserito nel patrimonio mondiale dell'UNESCO – il Cantone di Vaud è una regione ideale per gli amanti della buona tavola.

Il vino per cominciare. Nel Cantone si contano sei denominazioni d'origine controllate (DOC): nel Chablais, a La Côte o a Lavaux, ecco villaggi affascinati incastonati come gioielli sui pendii delle colline. Qui e nei più discreti territori del Vully, delle Côtes de l'Orbe o di Bonvillars, si scoprono vitigni diversi, (Chasselas, Gamay e Pinot nero), e soprattutto raffinati crus che esaltano la qualità e non la quantità.

Sono molte le strade e i sentieri che permettono di scoprire il territorio vodese: a passo d'uomo, lentamente, per impregnarsi di tutti i suoi profumi, perdendosi in deviazioni e lasciandosi guidare verso angoli e gradini nascosti e passaggi impervi. Bisogna prendersi il tempo di visitare con calma i mercati, fare una pausa per l'aperitivo nelle cantine e nelle osterie, visitare le formaggerie che producono la Tomme Fleurette, il Vacherin Mont d'Or AOC o l'Etivaz AOC. E poi fare uno spuntino in una delle tradizionali pinte, quelle trattorie semplici e senza fronzoli in cui si ha l'impressione che il tempo si sia fermato.

Il Cantone di Vaud è particolarmente ricco di tradizioni culinarie: prodotti a base di carne di maiale (gli Atriaux, i prosciutti, i Boutefas giganti e gli anelli di salsicce affumicate, i Saucissons vaudois IGP e la salsiccia ai cavoli IGP – immagi-

nate, si dice, da un astuto macellaio per ingannare gli avidi dominatori bernesi...) nonché eccezionali formaggi d'alpeggio e altre specialità formaggiere come il Malakoff (una deliziosa frittella dorata).

Bisogna anche tenere conto della temperatura delle acque – Montreux, con il suo microclima, le sue palme e i suoi festival, che gli danno l'aria di una Saint Tropez –, gustare la dolcezza della luce lemanica ed esplorare le piccole calette selvagge della regione di Yverdon-les-Bains. Un po' ovunque, i prodotti del lago si possono acquistare sul posto, in piccole pescherie, o assaggiare nei ristoranti e in altri locali. Nei semplici bar da spiaggia o sotto le insegne più raffinate si potranno ordinare il coregone, il salmerino, la trota e il pesce persico, cucinati in tutti i modi possibili.

Gli amanti della dolcezza potranno scoprire alcune stupefacenti specialità: la Salée au sucre o la Tarte à la raisinée, i Bouchons vaudois (dolci a forma di tappo di sughero), i Bricelets o il dolce di Vully. Si deve anche ricordare che il cioccolato al latte fu inventato a Vevey, come testimoniano ancora eccellenti artigiani cioccolatieri.

E la gastronomia? Nel Cantone di Vaud la densità di ristoranti raffinati e di stelle Michelin è straordinaria. Il più noto di questi ristoranti, quello che ha segnato, con nonchalance, il mondo gastronomico fin dagli anni settanta, epoca in cui fa la sua comparsa la Nouvelle cuisine, si trova a Crissier, alle porte di Losanna. Quindici anni dopo il ritiro di Fredy Girardet, Philippe Rochat – e ben presto il suo successore, Benoît Violier – e la sua brigata continuano a reinventare il paesaggio gastronomico occidentale e la sua sontuosa cucina... Intorno a questa stella e sulla sua scia si muove tutta una generazione di chef di talento che fanno dare forma alla propria personale visione del buono e del bello. Carlo Crisci a Cossonay, Edgard Bovier a Losanna, Stéphane Décotterd a Brent, per citare solo questo trio, ma anche tut-ti i cuochi che hanno dato vita ai nuovi bistrot alla moda, a Chardonne, St-Légier, Aclens, Mézières, Yverne, Lucens... Un paese della Cuccagna, come vi avevamo detto... ●

Tra le specialità più apprezzate del territorio, la salsiccia ai cavoli IGP accompagnata da puré alle pere o i deliziosi piccoli filetti di pesce persico. E qualche vitigno raro, da scoprire su una terrazza o nelle cantine locali.



Nella pagina accanto, il castello d'Aigle con il suo museo della vigna, del vino e dell'etichetta. Il Parco naturale regionale del Giura Vodese sugli alpeggi della cresta del Giura e della Valle di Joux.



photo, jacques straessle

VIAGGIO ATTRAVERSO I SECOLI



*L'EHL all'ascolto
delle nuove tendenze*

Partner della **Settimana del Gusto**, la Scuola alberghiera di Losanna ha preparato quest'anno due eventi molto allettanti. Allora, banchetto medievale in un'abbazia cistercense o laboratorio di pasticceria con i bambini?



ECOLE HOTELIERE
LAUSANNE

— Since 1893 —

IL GUSTO DI UNA VISIONE DUREVOLE

PARTNER UFFICIALE DELLA SETTIMANA DEL GUSTO

greencampus.ehl.edu



SETTIMANA DEL GUSTO

Testo Véronique Zbinden

Fondata nel 1893, è stata la prima scuola alberghiera del mondo e nel 2010 è stata nominata miglior centro di formazione del pianeta dai direttori di hotel a cinque stelle. Tra queste due date, centodiciassette anni di curiosità e di apertura verso gli altri...

Molto attenta alle tendenze più attuali nel campo delle professioni legate alla ristorazione e al ramo alberghiero, la Scuola alberghiera di Losanna (Ecole Hôtelière de Lausanne - EHL) è da diversi anni partner della Settimana del Gusto.

Attraverso l'insegnamento che impartisce mira a trovare "l'equilibrio perfetto tra arte e scienza e si sente dunque vicina agli obiettivi della Settimana del Gusto". Questa è l'opinione di Ray Iunius, Direttore Business Development & Marketing.

Come la Settimana del Gusto, l'EHL è "un'esperienza di successo esportabile nel resto del mondo e che ci riporta alle radici della ristorazione e delle professioni alberghiere". Si tratta sempre di fare appello ai cinque sensi per costruire un'esperienza indimenticabile e di provare piacere nel trasmetterla. "Anche noi coltiviamo lo stesso legame con il territorio, l'artigianato e le tradizioni culinarie delle singole regioni. L'EHL, in cui sono rappresentate 90 nazionalità, è un'ONU in miniatura: sarebbe quindi un errore non ancorarsi ai valori svizzeri, i valori di sempre che non passano mai di moda."

L'EHL e la Settimana del Gusto collaborano nel quadro di due progetti a lungo termine: un sito che permetta di federare e valorizzare i produttori delle varie regioni della Svizzera e un convegno internazionale sul tema del gusto. Nell'immediato, per la prossima edizione, i due eventi organizzati dall'EHL riflettono la nostra epoca e i suoi desideri. A cominciare dalla dilagante passione per la cucina, i corsi e i laboratori per cuochi, il piacere semplice e tattile della pasticceria o del cioccolato.

Piccoli apprendisti all'EHL

Il 21 settembre, l'"Atelier des P'tites toques" accoglierà una ventina di bambini per un laboratorio di iniziazione all'arte pasticceria. "Tutto è cominciato come una questione di buon vicinato", racconta Annick Barbezat, responsabile del settore comunicazione della scuola. "Per conoscere e farsi conoscere dagli abitanti di Chalet-à-Gobet, sulle colline intorno a Losanna, il 'suo' quartiere, da cui si sente a volte un po' isolata, la Scuola alberghiera ha cominciato ad organizzare dei pomeriggi per i bambini. L'idea era quella di offrire

nei nostri locali ai più piccoli (dai sei ai dodici anni), un'attività creativa ed entusiasmante - pasticceria, cioccolateria o cucina -, e alla fine di accogliere anche i genitori per concludere insieme la giornata con una merenda comune."

"I genitori ci contattano da ogni parte della Svizzera per iscrivere i loro bambini"

Era il 2006 e nessuno avrebbe mai potuto immaginare un simile successo. "Fin dalla prima edizione siamo stati sommersi di domande che ci venivano inviate da genitori che abitavano anche molto lontano, in diverse zone della Svizzera, e che volevano iscrivere i loro figli ai nostri laboratori di scoperta del mercoledì. Ma per noi era un problema perché non siamo una scuola di cucina e non è nella nostra vocazione organizzare regolarmente corsi simili". "Les P'tites toques" sono allora stati inseriti nel quadro della Settimana del Gusto e nel 2011 avranno luogo per il terzo anno consecutivo. Circa venti bambini, divisi in piccoli gruppi, trascorreranno il pomeriggio in vari laboratori. L'attività finirà alle 17 con una merenda per i bambini e i genitori. E visto il successo, è bene iscriversi con un certo anticipo.

Banchetto medievale in un'abbazia cistercense

Un professore e un ex allievo dell'EHL, entrambi appassionati di storia del gusto, ci offriranno, in occasione della Settimana del Gusto 2011, un banchetto medievale.

Romano Hasenhauer, ex allievo dell'EHL, che la primavera scorsa ha rilevato l'Auberge de l'Abbaye di Montheron, ha contattato Philippe Ligrone, professore di cucina all'EHL, per proporgli di organizzare una serata medievale. Ben noto per le sue originali trasmissioni culinarie su Couleur 3, quest'ultimo si è subito entusiasmato all'idea. "Purché, naturalmente, non si tratti di una cosa tipo Disneyland..." L'abbazia cistercense, fondata nel 1142, e l'edificio accanto, che probabilmente già all'epoca in cui

L'EHL accoglierà bambini dai sei ai dodici anni per un corso di iniziazione alla pasticceria e alla cucina. Un successo strepitoso fin dalla prima edizione, nel 2006



Eroi della natura.

«Molto apprezzato anche da ladruncoli e altri furfanti.»

Ne saprò ben qualcosa: prima sono nata io... e solo dopo l'uovo. Giusto per mettere le cose in chiaro. È incredibile quante panzane gli esseri umani raccontano sul nostro conto. Fra l'altro dovremmo aver paura dell'acqua. Una vera baggianata. Qualche goccia di pioggia in una calda giornata estiva non ci ha mai spaventato. Beh, riconosco che preferiamo farci il bagno nella sabbia che nell'acqua, mi sembra logico. Non c'è niente di più bello della calda sabbia estiva. Noi amiamo il caldo, ma quando il sole picchia direttamente sulla nostra cresta

allora le mie amiche ed io preferiamo rifugiarsi all'ombra di un bell'albero. Eh sì, noi galline abbiamo sempre qualcosa da raccontare.

Oggi il nostro chiacchiericcio era incentrato quasi su un unico tema. Sembra che questa notte nel pollaio si sia di nuovo aggirato alla ricerca di uova un furfante lungo e brunastro dalle corte zampe veloci. Una vera canaglia! Ma c'era o non c'era? Le uova, per fortuna, non c'erano più. Quelle le aveva già raccolte

nel tardo pomeriggio la nostra contadina bio. Ci ha comunque rassicurato che, questa mattina, il nostro

fattore abbia controllato ben bene il recinto. Lui sa sempre cosa fare per noi.

Ma torniamo al nostro chiacchiericcio.

Di temi ne avevamo parecchi: quanto fosse bello il nuovo tetto del pollaio o quanto fossero carini i nuovi stivali del fattore. E mentre stavamo abordando il nuovo colore di

capelli della nostra fattressa... ecco che lo stridulo grido di allarme del nostro combattivo gallo ci ha gettate nel panico: pericolo dall'alto!

Guardando in su abbiamo avvistato un maestoso e fiero predatore alato che volteggiava minaccioso sopra alle nostre creste. Pronto a lanciarsi in picchiata da un momento all'altro per afferrare la preda con i suoi artigli.

Ma ecco che d'un tratto se n'è andato da dove era venuto.

Sollevate, ci siamo messe a zigzagare e starnazzare felici su e giù per il nostro prato. Che giornata! Nonostante tutto, abbiamo quasi tutte fatto un bell'ovetto. Il mio lo si può ammirare qui sopra. Non vi sembra di un'eleganza e bellezza intramontabile?

Che altro posso dire? La vita libera della fattoria biologica mi stimola e mi rende forte e robusta. I miei contadini bio non mi fanno mancare niente. La mia dieta si

compone fra l'altro di piselli, soia, mais e chicchi di frumento provenienti da agricoltura biologica. In compenso, quasi ogni

giorno faccio un vero uovo

bio, pieno di vitamina e carotenoidi, che nel corpo si trasformano in vitamina A. E così le uova fanno di nuovo di uova. Venite a visitare una vera fattoria biologica svizzera, una di quelle con la Gemma, gestita biologicamente dalla A alla Z. Senza se e senza ma. Oppure informatevi su www.bio-suisse.ch



dominavano i bernesi era una locanda, hanno una storia sorprendente. Prima di essere costretti dall'arrivo dei nuovi dominatori bernesi a scegliere tra l'esilio o la conversione, furono i monaci dell'Abbazia a dissodare il Dézaley per piantarvi la famosa vigna del Clos des Abbayes.

“L'idea è di associare il piacere all'interesse storico”

A Montheron, abbazia cistercense del XII secolo, sulle colline intorno a Losanna, si potranno gustare varie specialità medievali. Senza elementi folkloristici e senza messe in scena...



Il 24 settembre, Montheron sarà dunque teatro di un banchetto medievale. “L'idea è di mettere in relazione il piacere culinario e l'interesse storico, il gusto e la scoperta: essere serviti e mangiare come nel Medioevo, imparando contemporaneamente molte cose”, spiega Romano Hasenhauer.

L'aperitivo sarà servito nella sala capitolare, tra le vestigia dell'antico monastero, e sarà seguito da una cena nell'attuale locanda, intorno a grandi tavole dove si mangerà secondo gli usi medievali. Un menu di cinque portate, ognuna composta da altrettanti piatti sarà proposto a circa sessanta convitati, rispettando i principi delle grandi abbazie di quel tempo... Cistercensi e dunque austere? Non proprio, se si deve credere alle parole del divertente Philippe Ligron.

E allora, che cosa potrete gustare, gentili dame e nobili cavalieri, in questi luoghi ameni?

“Avrei voglia di anguille, brodo e forse gamberi”, promette Philippe Ligron. Per il resto si può ben immaginare che il cuoco dell'EHL e quello del luogo, Alexandre Hofmann, si lasceranno ispirare dalla passione e dalla storia, oltre che da qualcuno dei prodotti più rappresentativi della casa: l'issopo e la malagetta (o pepe della Guinea noto inoltre come grani del Paradiso), ma anche l'ippocrasso (o vino ippocratico), il maiale di razza mangalica e il bovino retico. Forse nel menu si troverà qualche classico della carta attuale, come il filetto di manzo highland ai grani del Paradiso, il sanguinaccio speziato saltato in padella con ortiche e mele, il risotto d'orzo o il pollo in salsa camelina al latte di mandorle e alle spezie.

Un'attrice leggerà testi di uno storico. Non mancherà un po' di musica in sottofondo, ma nessun costume né scenografia... ●



L'idea di un banchetto medievale è nata all'EHL, dall'incontro fra un ex allievo e un professore di cucina.

Per ulteriori informazioni visitate il sito
ehl.edu.ch

**VIVA LA
PATATA!**



Lilla, rosa, argentei: a metà giugno sbocciano i fiori delle patate biologiche della Valle dell'Albula.



Hanno colori straordinariamente delicati, se si pensa ai nodosi tuberi che crescono in questo terreno sabbioso. Sotto, le ruvide sorellastre sopra le fiorenti principesse nei loro abiti più incantevoli. Le belle e le bestie. Non c'è quindi da meravigliarsi se

Il marchio Gemma Bio e ProSpecieRara sono una coppia di successo.

Lo dimostra un esempio che proviene dalle montagne dei Grigioni: nella Valle dell'Albula, a 1000 metri di altitudine, crescono patate molto particolari. Una visita alla fattoria biologica "La Sorts" a Filisur.

le patate all'inizio della loro carriera in Europa erano amate soprattutto come piante ornamentali. Le esotiche piantine adornavano i giardini dei chiostri e delle corti principesche e papali. Solo all'inizio del diciannovesimo secolo le patate cominciarono a essere utilizzate anche in cucina e diventarono tra l'altro, sotto forma di rösti, il piatto nazionale svizzero.

Testo e immagini Martin Weiss

Vitellote noire, Maikönig, Parli

Per Sabina e Marcel, agricoltori bio di Filisur, questo tripudio di colori è ogni anno un prodigio. “Non è una cosa scontata riuscire a coltivare patate in questo clima rigido. Soprattutto con metodi biologici”, dice Sabina. Eppure la famiglia Heinrich nella sua azienda agricola biologica coltiva al 70% varietà ProSpecieRara particolarmente esigenti tra le quali vere e proprie rarità come la Vitellote Noire, nota anche come patata tartufo a causa del suo delicato aroma, o la Maikönig, un tempo la classica patata utilizzata per i Maluns, il piatto tradizionale grigionese, che tuttavia ha rischiato di scomparire. Ma anche le Vriner, le Fläckler, le Corne de gatte e altre varietà a rischio crescono nella Valle dell'Albula, e nel frattempo sono diventate 20 quelle ProSpecieRara. Il raccolto è al massimo di qualche cen-



Orgoglio della famiglia è la razza bovina retica grigia usata a scopo di riproduzione. Questa razza originaria della Valle dell'Albula è particolarmente robusta e adatta alle zone di montagna e riesce a pascolare anche sui pendii più scoscesi.

tiniano di chili per varietà. Se va tutto bene! Perché molte specie antiche sono particolarmente sensibili all'umidità e al freddo. La Roosevelt per esempio, rossa fuori e gialla dentro, che proviene dal sud della Francia, o la Highland Burgandy Red, l'unica patata al mondo rossa fuori e dentro. Ma anche le robuste Parli, le patate originarie delle montagne grigionesi, richiedono cure attente se le si coltiva con metodi biologici.



Andrina Seraina con un fiore di patata Desirée.



Ogni varietà di patata ci introduce in un universo di gusto particolare: Freddy Christandl mostra a Christian Kaiser del Ristorante Alpina le patate biologiche della Valle dell'Albula.

tian Kaiser, chef dell'hotel-ristorante Alpina di Klosters. Christian Kaiser fa parte di quei cuochi che per primi, convinti da Freddy Christandl di Schindellegi, si sono mostrati entusiasti delle patate dell'Albula. Freddy Christandl, un trainer del gusto amante delle antiche varietà, è costantemente alla ricerca di esclusivi prodotti culinari. Ha scoperto le patate alla fattoria Gemma “La Sorts” e le ha letteralmente salvate all'ultimo minuto. “Tre anni fa, quando le vendite hanno avuto un calo, gli Heinrich stavano quasi per interrompere la produzione”, ricorda Christandl. “L'incredibile quantità di lavoro richiesto – tutte le patate devono essere raccolte a mano – il rischio e le difficoltà di commercializzazione, tutto ciò era troppo per loro. Così gli ho proposto di occuparmi della vendita”. Ed è stato un successo. Christandl è riuscito a convincere molti grandi cuochi a introdurre le patate biologiche nella loro cucina: Martin Surbeck del Ristorante Sein, Heiko Nieder del Dolder Grand, René Weder dello Sternen

Walchwil o Roland Schmid della Äbtestube a Bad Ragaz hanno così partecipato al salvataggio delle patate biologiche dell'Albula.



Röseler – una delle 20 varietà di patate biologiche con il marchio Gemma Bio coltivate nella fattoria “La Sorts”.

Prelibatezze per buongustai

Queste aromatiche e ipersensibili patate sono molto richieste da buongustai e grandi cuochi. “Le patate della Valle dell'Albula ci offrono un'esperienza di gusto molto particolare”, afferma Chris-



Coltivatori biologici per convinzione

Sabina, Marcel e le loro tre figlie Ladina Madlaina, Laura Bignia e Andrina Seraina. Non lontano dal Viadotto Landwasser gestiscono “La Sorts” secondo i principi di Bio Suisse. “L’agricoltura avrà un futuro solo se sarà in armonia con la natura”, dice Marcel. Che questo richieda molto duro lavoro è evidente soprattutto in estate quando la famiglia si trasferisce a “Falein”, l’alpeggio a 1800 metri di altitudine, per la fienagione. Un lavoro faticoso, ma importante per una fattoria biologica. “Poiché non utilizziamo nessun tipo di mangime industriale, abbiamo bisogno del fieno di montagna ricco di erbe aromatiche per nutrire le mucche in inverno; questo fieno è inoltre la base per le mie profumate specialità”, spiega Sabina. Nel negozio della fattoria vende salsicce, olio, sciroppo, carne secca, aceto e perfino una zuppa di sua invenzione al fieno di montagna.

CONTATTO

Azienda agricola biologica La Sorts,
Sabina e Marcel Heinrich-Tschalèr
7477 Filisur
T. 081 404 16 15
c. 078 870 74 77
info@lasorts.ch / www.lasorts.ch



CHE COSA SIGNIFICA BIO?



Secondo le direttive del marchio Gemma, l’agricoltura biologica implica il fatto di lavorare in armonia con la natura, di allevare animali tenendo conto delle esigenze proprie a ogni specie garantendo loro uscite regolari all’aria aperta e di rinunciare ai pesticidi e ai concimi chimici di sintesi. Un tappeto vegetale presente in tutte le stagioni preserva il prezioso strato di humus e previene l’erosione del suolo. Gli insetti e altri piccoli animali utili tengono sotto controllo quelli nocivi e contribuiscono all’equilibrio ecologico. I prati ricchi di fiori – superfici di compensazione ecologiche – sono più numerosi e più estesi nelle fattorie Gemma e costituiscono habitat importanti per specie vegetali e animali in pericolo offrendo per esempio luoghi di nidificazione per gli uccelli.

Il rispetto della natura spiega perché gli alimenti ottenuti seguendo i principi dell’agricoltura biologica siano mediamente più cari del 25-30% rispetto ai prodotti ottenuti con metodi convenzionali. Per ulteriori informazioni sul marchio Gemma e l’agricoltura biologica: www.bio-suisse.ch

Per mesi Christian Kaiser del Ristorante Alpina di Klosters ha provato e riprovato, finché non è riuscito a renderle sottilissime: le colorate patatine costituiscono la croccante ouverture di un pranzo all'Alpina durante i mesi autunnali o invernali. E non è l'unica creazione a base di patate con la quale questo grande cuoco (16 GM) stupisce i suoi ospiti. Praticamente per ogni patata biologica della Valle dell'Albula ha creato una ricetta particolare. Per la Vitellote noire ha pensato a una versione raffinata di raclette: dopo la cottura, le patate vengono riempite di Vacherin Mont d'Or poi impanate e fritte. Il risultato: un antipasto davvero pregiato! Non a caso la patata tartufo è una delle più costose del mondo.

Se si ordinano rösti ci si trova davanti a

una meraviglia di colore blu: sono infatti preparati con le Blu di Svezia, l'unica varietà di patate che, cucinata nel modo giusto, conserva il suo colore.

Ma i versatili tuberi si incontrano anche quando si arriva al dessert, con gli "Schupfnudeln", speciali gnocchi di patate Röseler, accompagnati da gelato alla farina bona: una stupenda combinazione al gusto di popcorn.

La straordinaria cucina a base di patate di Christian si potrà assaggiare anche durante la Settimana del Gusto: piatto forte del menu di tre portate sarà una millefoglie con due varietà di patate coronata da un petto di quaglia affumicato al rosmarino (l'operazione si svolge davanti ai commensali sotto una campana di vetro).

Esperimenti culinari





Ricetta

Patatine
di Christian Kaiser
Hotel-Restaurant Alpina, Klosters



Per 10-15 patatine di ogni varietà.

- 100 g di Blu di Svezia
- 100 g di Highland Burgandy Red
- 100 g di Roosevelt
- 100 g di Desirée

Cuocere le patate in acqua salata fino a quando non diventano morbide.

Pelare le patate ancora calde, poi schiacciare ogni varietà separatamente con un passapatate; salare e mescolare brevemente. Disporre la massa di ogni varietà su una spianatoia stendipasta, appoggiarvi sopra un foglio di carta da forno e stendere l'impasto con il matterello fino a quando non è diventato abbastanza sottile. Alla fine dovrebbe avere più o meno lo spessore di un foglio di carta. Tagliare nella forma desiderata e mettere a risposare nel freezer per 3 ore. Cuocere in forno a ottanta gradi per 3 ore circa.

Consiglio:

Le patate devono essere assolutamente pelate e preparate quando sono ancora calde.

Mentre si stende la massa è necessario lavorare con precisione: le patatine non devono risultare né troppo sottili né troppo spesse, l'ideale è lo spessore di un foglio di carta.

Hotel-Restaurant Alpina
7250 Klosters, Bahnhofstr. 1
081 410 24 24
alpina-klosters.ch

Rösti blu

Preparati con le Blu di Svezia, la sola varietà di patate blu che rimane bella croccante e non perde il suo colore. "Utilizzo burro sciolto e per arrostarle porto le patate precedentemente cotte a una temperatura non superiore a 80 gradi perché non perdano il loro colore", dice Christian Kaiser.

Vitelotte noire "Mont d'Or"

Vitelotte noire ripiena di Vacherin Mont d'Or. La Vitelotte noire è considerata la Rolls-Royce delle patate, ma il Vacherin Mont d'Or non è da meno: viene prodotto da Beeler, famoso affinatore di formaggi.

Millefoglie

Quaglia dell'Engadina allevata con metodi biologici profumata al rosmarino su una millefoglie di due varietà di patate di montagna provenienti dalla Valle dell'Albula (le Blu di Svezia e le Desirée).

"Schupfnudeln" di patate

Per questi gnocchi viene utilizzata una varietà leggermente salata, la Röseler. Ma le patate non mancano neppure nel gelato che contiene farina bona (farina di mais arrostito che ha il gusto del popcorn) e farina di patate - quella che resta dopo la preparazione delle famose patatine supersottili. Il tutto è completato da noci tostate e schiuma di lamponi: una vera e propria tentazione!





per ulteriori
informazioni
visitate il sito
balisiers.ch



IL PIONIERE

della viticoltura biologica svizzera

In Germania nel 5% dei casi la produzione di vino è biologica, in Svizzera si arriva appena al 2%. Come mai? Conversazione con Jean-Daniel Schläpfer del Domaine des Balisiers a Satigny, uno dei pionieri dalla viticoltura biologica in Svizzera.

Come mai la produzione biologica ha ancora uno spazio così limitato nella viticoltura svizzera?

Rispetto alla Germania e alla Francia, dal punto di vista della produzione biologica siamo ancora un paese in via di sviluppo. Se guardiamo però quali produttori qui da noi lavorano secondo principi biologici e biodinamici incontriamo nomi quali Marie-Thérèse Chappaz a Fully, i fratelli Cruchon a Echichens, Raymond Paccot a Féchy (che coltiva secondo criteri biologici una parte dei suoi vitigni), e nella Svizzera tedesca Boner (Weinbau zur Krone) e Schlossgut Bachtobel un tempo Kesselring – sono nomi che contano nella viticoltura svizzera e questo è solo l'inizio. Come in tutti gli altri campi, anche nel campo del vino i consumatori faranno sempre più attenzione alle tecniche di produzione e ai principi etici.

Vede in atto un'evoluzione come quella che ha avuto luogo in Francia, dove centinaia di produttori si sono convertiti al biologico nel corso degli ultimi anni?

Proprio così! E in quel caso non si è trattato di aziende qualunque, bensì di tenute vinicole che producono eccellenti borgogna, come Leroy o Romanée-Conti. Non sarebbero mai passati alla coltivazione biologica se la rinuncia ai pesticidi avesse danneggiato il vino. Si tratta di vini di grandissima qualità, per i quali vengono spesi migliaia di franchi.

Perché i vini biologici dovrebbero essere meglio di quelli prodotti in maniera convenzionale? La cosa non è dimostrata dal punto di vista scientifico.

Studi comparativi mostrano che le viti coltivate secondo principi biologici sono più sane di quelle coltivate in maniera convenzionale. Per quanto riguarda il gusto del vino, si tratta di qualcosa di soggettivo. Io penso che sia migliore. I nostri vini sono più minerali, stratificati, hanno più note fruttate – rappresentano il territorio, come si dice oggi. Fondamentale comunque è il concetto generale: che il terreno sia più sano, che la vitalità sia maggiore e che i microrganismi possano lavorare meglio. E io sono convinto che questo nel vino si senta.

Per questa ragione inoltre lavora anche con le anfore, i cosiddetti dolia.

Dal punto di vista della qualità, questa scelta è stata la più importante dopo quella di passare alla produzione biologica. La micro-ossidazione nei dolia in argilla e sabbia ha luogo esattamente come nelle normali botti, ma i lieviti possono muoversi più liberamente perché non c'è alcun elemento metallico. Ciò significa che non ci saranno neppure note legnose nel vino e anche questa è una buona cosa: a mio parere in Svizzera si produce sempre troppo vino in barrique.

Che cosa accadrà nei prossimi anni?

Penso che saranno sempre di più i viticoltori che passeranno al biologico, perché è una cosa relativamente facile: richiede disciplina e pazienza, ma è fattibile. In ogni caso dovrà nascere una facoltà enologica per vini bio! Le scuole sono ancora troppo focalizzate sulle coltivazioni convenzionali. Anche le sovvenzioni da noi fluiscono nella direzione sbagliata: chi produce in maniera convenzionale ha più o meno le stesse sovvenzioni di un viticoltore biologico. Bisogna introdurre incentivi adeguati, formare le persone, motivarle, poi le cose andranno da sé.

Jean-Daniel Schläpfer nella sua cantina con i dolia. Le anfore, fatte di argilla e sabbia, lasciano passare l'aria e permettono al vino di respirare.

BIOLOGICO E BIODINAMICO

La viticoltura biologica rinuncia all'impiego di pesticidi chimici di sintesi. Nel caso della coltivazione biodinamica si fa attenzione anche ai cicli della natura (per esempio le fasi lunari) e vengono utilizzati speciali prodotti naturali per la cura dei vitigni.

Testo e foto Martin Weiss

Scoprite la molteplicità di ProSpecieRara!

**Conoscete le striate barbabietole tonde di Chioggia?
Le patate blu della Svezia? I pomodori rossi di Basilea?
Avete mai assaggiato il prosciutto di maiale di razza mangalica?
O il succo appena pressato della mela di Uster?**

Sabato 17 settembre al mercato coperto di Zurigo (Markthalle im Viadukt) potrete scoprire tutte queste rarità culinarie. Dopo il grande successo di pubblico dello scorso anno, anche durante la Settimana del Gusto 2011 ProSpecieRara organizzerà un grande mercato, ancora più colorato e ancora più bello, per grandi e piccini!

- **Nella tenda della Coop** i bambini potranno dipingere su borse di stoffa.

- **Produttori** ProSpecieRara proporranno rare varietà di mele, qualità pressoché dimenticate di patate, colorati ortaggi e prodotti di razze animali svizzere minacciate.



- **La fattoria dell'Arca** Spreitenbach porterà in città tutte e cinque le razze ovine ProSpecieRara.

- **Hans Peter Hediger** e i suoi specialisti del mosto prepareranno succo di mela e presenteranno nobili distillati.



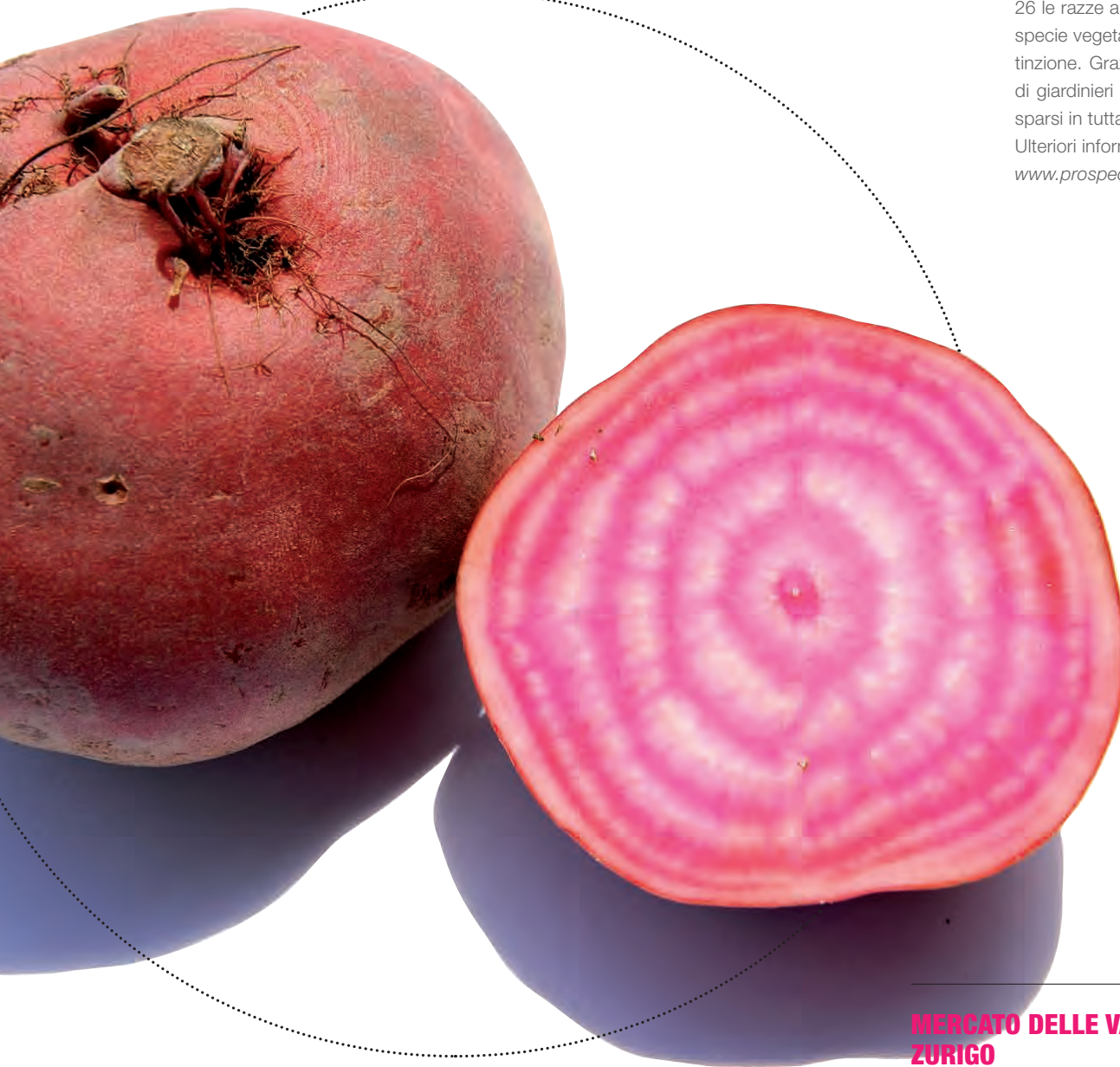
La barbabietola striata di Chioggia, una varietà ProSpecieRara originaria dell'Italia. Adatta da mangiare in insalata. Buona anche cruda tagliata a fettine sottili.



PROSPECIERARA

È dal 1982 che la Fondazione ProSpecieRara, con sede ad Aarau, si impegna per la conservazione di specie animali e vegetali rare e minacciate. E il lavoro svolto fin qui ha dato i suoi frutti: oggi sono 26 le razze animali e più di 3000 le specie vegetali rare salvate dall'estinzione. Grazie anche all'impegno di giardinieri e orticoltori amatoriali sparsi in tutta la Svizzera.

Ulteriori informazioni su:
www.prospecierara.ch



- **Nel ristorante della Markthalle** verranno serviti menu speciali per la Settimana del Gusto che utilizzeranno prodotti ProSpecieRara.

MERCATO DELLE VARIETÀ A ZURIGO

Stupirsi, degustare, comprare!

Data: sabato 17 settembre 2011

Orario: 10:00-17:00

Luogo: davanti alla Markthalle im Viadukt
Mezzi di trasporto: tram 4 e 13 fino alla fermata Dammweg

L'evento avrà luogo con qualsiasi tempo.

Ringraziamo la Markthalle e la Fondazione PWG per l'ospitalità.

L'evento è sponsorizzato da Coop (Sponsor principale).



Questo ortaggio di Küttigen di colore bianco viene coltivato ancora oggi in Argovia, ed è una volta cotto che sprigiona a pieno il suo aroma così intenso.

Carota di Küttigen



Patate prettamente decorative che probabilmente arrivarono in Svizzera passando dalla Scandinavia, ottime per preparare minestre, purè di patate e gnocchi.

Patata Blu della Svezia



Questa sorta di verdura, già diffusa all'epoca dei romani, è stata soppiantata dalle carote e dalle patate. Oggi, grazie al suo dolce aroma, sta tornando in voga.

Pastinaca



Questi tuberi decorativi, bianchi e rossi, provenienti dal villaggio di pescatori di Chioggia, in Italia, vengono tagliati a fette e serviti sia crudi che sbollentati.

Barbabietola Chioggia

Per non perdere le nostre radici.

ProSpecieRara promuove la coltivazione di piante da frutto della nostra tradizione. Scoprite il gusto genuino e naturale delle varietà nostrane: frutta e verdura di stagione, in vendita nei negozi Coop selezionati o su www.coop.ch/prospecierara



Per varietà
antiche riscoperte.

coop

Per me e per te.

Dalla galleria dei salvatori di ProSpecieRara

Claire, Theo e il rabarbaro gigante di Adliswil

Claire Geiser-Bernhard ama il suo giardino e il suo orto sui pendii soleggiate di Adliswil sopra ogni altra cosa e se ne occupa insieme al marito Theo. Ma da persona curiosa ama anche fare un po' di ricerche. Soprattutto quando si tratta del grande rabarbaro che a partire dal mese di maggio si sviluppa in tutto il suo splendore. La pianta supera il metro di altezza e ha gambi grossi quasi come un braccio e foglie che si potrebbero tranquillamente usare anche come ombrelli per ripararsi dalla pioggia. Claire ha dunque ricostruito minuziosamente la storia della gigantesca poligonacea. Ed ecco che cosa ha scoperto:

Fu il nonno a piantare per la prima volta il rabarbaro – probabilmente una talea della specie “Ulbrich” gigante del nord della Germania – novant'anni fa nel suo orto di Pfungen. In seguito ogni volta che i Bernhard cambiavano casa o si sposavano portavano con sé una talea. È così che il rabarbaro, dopo tre generazioni, è finito nell'orto di Claire e Theo e ProSpecieRara ha potuto registrarlo nel proprio archivio come ultimo sopravvissuto della sua specie. Ma la storia non finisce qui: in seguito il GE-172 (questa la dicitura ufficiale che contraddistingue la varietà) è stato piantato in un vivaio nei pressi di Friburgo e nel 2011 le prime piantine sono state per la prima volta messe in vendita dalla Coop potendo così essere acquistate da chiunque.

Quella del rabarbaro gigante di Claire non è la sola storia di questo genere che ProSpecieRara potrebbe raccontare.

A Schwanden, nel Cantone di Glarona, Monika Luchsinger ha salvato una varietà di pomodori che oggi è nota praticamente a ogni amante della buona tavola: il pomodoro rosso di Basilea. A Liesberg, nel Cantone di Basilea Campagna, Isabella Bühler-Keel coltiva un pomodoro che porta il nome della sua famiglia: il costoluto “Bühler-Keel”. Anche le patate Parli (salvate da Richard Gubler-Luzi di Winterthur), le patate “Fläckler” (salvate da Orlando Schmid di Ausserberg, nel Vallese) o le carote di Küttigen (salvate dall'associazione delle agricoltrici di Küttigen) sarebbero scomparse da tempo senza il grande impegno di tutti questi appassionati coltivatori. “Dobbiamo molto a tutte queste persone”, dice Philipp Holzherr, che per conto di ProSpecieRara si occupa della presenza sul mercato delle antiche varietà e in occasione della Settimana del Gusto organizza a Zurigo, presso la Markthalle im Viadukt, un grande Mercato delle varietà dove sarà possibile scoprire molte di queste colorate rarità. ◉

Claire, Théo e il loro rabarbaro gigante.



COMPTOIR SUISSE

Comptoir Suisse ha deciso di celebrare l'agricoltura e i prodotti svizzeri.

In uno spazio di più di 10'000 m² si potranno ammirare e assaggiare le ricchezze del nostro territorio. Dalla presentazione dei prodotti fino alla loro degustazione, passando per la trasformazione artigianale, i Magiciens de la Terre, l'associazione delle contadine vodesi, il padiglione dei vini, il concorso Jean-Louis, la fattoria, gli animali da cortile e il magnifico motivo centrale fatto di frutta e di verdura affascineranno i visitatori.

In questo quadro, Comptoir Suisse dedicherà inoltre uno spazio alla cucina. Lo "chef del giorno" svelerà le sue ricette dal vivo (dalle 16 alle 20) sotto gli occhi – e i commenti – di Anne Carrard e Knut Schwander (caporedattore della guida GaultMillau romanda), poi sarà la volta dello Swiss Finger Food Trophy che presenterà delle équipes di professionisti per una prima assoluta in Svizzera: il pub-

blico potrà seguire i gesti accorti di cuochi, pasticceri e fornai impegnati in questo concorso di alto livello patrocinato da Comptoir Suisse (dal 21 al 25 settembre) durante il quale verranno presentate verrine e altri stuzzichini sottoposti al giudizio di una giuria di professionisti. Il concorso è stato ideato dall'Académie suisse du Boccuse d'Or e dall'Association Romande des Artisans boulangers-pâtisseries.

per ulteriori
informazioni
visitate il sito
comptoir.ch

 **TAGLIANDO PER UN INGRESSO
GRATUITO!**

SWISS
finger
food
TROPHY

INVITATION



COMPTOIR
SUISSE

... toujours plus

entrée offerte par:

Valable pour une personne

à faire valoir sur une entrée adulte (prix normal : CHF 12.-)

Merci de compléter les rubriques ci-dessous et de présenter ce bon d'échange directement à l'entrée.

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

NPA Ville _____



110641077818053551480041

I bei colori della campagna, le buone ricette delle contadine!

Quest'estate l'agricoltura svizzera è più che mai fonte d'ispirazione... Che si tratti di pubblicazioni o di creazione di oggetti che esibiscono il motivo "edelweiss", i colori e i sapori della campagna hanno successo!

Con le brochure pubblicate da AGIR, scoprite i sapori della campagna!

Le ricette dei grandi cuochi sono troppo complesse? Il quaderno della nonna è caduto nella pentola? Fa troppo caldo per passare ore davanti ai fornelli? Niente panico! Le contadine vengono in vostro soccorso! E nel campo della cucina nessuno ne sa più di loro!

Per diffondere il più possibile le loro ricette, l'Agence d'information agricole romande (AGIR) pubblica regolarmente delle brochure (per esempio "L'oeuf", "L'endive", "La courge", "Et patati et patate", "L'abricot", "La fraise") che contengono molte informazioni sui prodotti utilizzati. Nello stesso registro, ma in formato più piccolo, le mini-brochure come "La cuisine d'hiver", "La cuisine d'été", "La cuisine au four", pubblicate in collaborazione con l'Unione svizzera delle donne contadine e rurali presentano specialità cantonali. Insomma: delizie per il palato e per gli occhi...

Informazione rima a volte con decorazione, per esempio con il nuovo manifesto disegnato da Monique Félix all'insegna del "Jardin aromatique" che darà colore alla vostra cucina, osteria o sala da pranzo. L'artista ritrae con arte e minuzia, una ventina di piante molto apprezzate come condimento. Per imparare a utilizzarle non c'è niente di meglio della brochure "Les herbes aromatiques" che offre preziose indicazioni e buone ricette in cui a fare la parte del leone sono proprio le nostre "erbette": prezzemolo, erba cipollina, salvia, alloro, origano, zafferano, aglio orsino, timo, basilico, rosmarino, citro-nella.

Dal 16 al 25 settembre, la documentazione proposta da AGIR sarà disponibile al Comptoir Suisse nello stand dei contadini svizzeri "Bienvenue chez nous!" all'interno del padiglione 14. Tutte le pubblicazioni di AGIR possono inoltre essere ordinate sul sito: www.agirinfo.com



AGIR
Agence d'information
agricole romande



UNA BORSA DELLA SPESA CHE HA STILE!

Nell'ambito della campagna d'immagine dei contadini svizzeri, l'online shop del nostro sito agriculture.ch propone come sempre una vasta gamma di oggetti pratici e ludici con il tradizionale motivo "edelweiss". Per esempio la pratica borsa della spesa a fondo piatto, robusta, plastificata e dunque riutilizzabile a piacere.

www.agriculture.ch>it>shop

E una volta fatta la spesa, perché non indossare i graziosi grembiuli da brasserie per apparecchiare una bella tavola con tovaglia e tovaglioli assortiti?

Qui potrete trovare tutto il necessario per organizzare piacevoli ed originali serate in un'atmosfera campagnola e i suggerimenti proposti ogni giorno dall'Unione svizzera delle donne contadine e rurali...

www.agriculture.ch>alimentation>plans hebdomadaires

Le tante sfaccettature dell'agricoltura al Comptoir Suisse



Quest'anno l'agricoltura occuperà tutto il primo piano dei padiglioni nord del Comptoir Suisse! La collaborazione tra Beaulieu e Les Magiciens de la Terre, l'associazione che gestisce e anima lo spazio agricolo, è stata ulteriormente intensificata per il desiderio della direzione del Comptoir di mettere in evidenza il settore primario. Dal 16 al 25 settembre, dunque, lo spazio dedicato all'agricoltura, ai suoi prodotti sani, freschi e di qualità, sarà perfettamente in consonanza con il tema del 2011, la salute ("La santé s'invite au Comptoir"). Quella del 2011 sarà inoltre un'edizione completamente rinnovata.

Non saranno meno di 10'000 m2 dedicati quest'autunno al settore primario nella prossima edizione del Comptoir Suisse. In questo spazio troverà posto, all'interno del padiglione 10, una mostra di 750 m2 sul bosco - non a caso il 2011 è l'Anno internazionale delle foreste... Mentre nelle immediate vicinanze i visitatori potranno scoprire un'immensa zona dedicata all'agricoltura vodese e ai suoi prodotti con un mercato e il ristorante delle contadine vodesi. Organizzato da Swiss Cheese Marketing, il padiglione 12 ospiterà l'ampia gamma dei nostri formaggi. Il padiglione 16 accoglierà Agro-Marketing Suisse e il suo ristorante oltre allo stand dei Produttori svizzeri di latte (PSL). Nel padiglione 18 verrà invece presentata la produzione dei viticoltori che beneficeranno inoltre di un nuovo allestimento dei loro stand. Senza contare poi gli spazi delimitati nei giardini per gli animali, la fattoria ricostruita all'esterno con il ristorante degli allevatori e il tradizionale motivo centrale di frutta e verdura situato al piano terra dei padiglioni nord, da ammirare dal padiglione 14.

Animazione garantita!

Oltre al mercato tradizionale, all'Epicierie romande e allo stand dell'Uovo svizzero, il padiglione 14 accoglierà quest'anno, per il centenario dell'Associazione

Svizzera Frutta, uno spazio gestito dall'Union fruitière lémanique (UFL). Dedicato alla scoperta e alla promozione dei frutti e delle bacche indigene, questo stand di 100 m2 proporrà una mostra di 100 varietà di mele e di pere, concorsi e degustazioni di frutti e di succo.

Sempre nel padiglione 14, "La cuisine des paysannes" ritorna dopo il successo dell'anno scorso. In programma: la frutta e una quindicina di modi di prepararla. Ogni cantone romando sarà rappresentato da un duo di contadine che tutti i giorni prepareranno e faranno degustare i loro piatti... dispensando inoltre preziosi consigli!

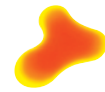
Scuola alla fattoria

Consumatori di domani, i bambini non saranno certamente dimenticati. Allo scopo di sensibilizzarli a un'alimentazione equilibrata, l'associazione l'Ecole à la ferme accoglierà nel suo stand intitolato "Sens...ationnel!" non meno di 58 classi per un totale di 1'100 scolari, in diversi laboratori organizzati intorno al tema "prepariamo un muesli per la classe". Per quanto riguarda poi i giovani visitatori che arriveranno insieme alla famiglia, potranno seguire dei "percorsi" all'insegna dei cereali e dei frutti ("Je fais mon muesli perso" e "Je me construis"). Obiettivo dell'operazione, permettere ai bambini di preparare un piatto sulla base della famosa piramide alimentare e far loro scoprire in maniera ludica la ricchezza dei prodotti di origine svizzera.

Così, sotto la guida dei Magiciens de la Terre, il settore agricolo metterà in evidenza non solo i prodotti dell'agricoltura - e la loro importanza per la nostra salute -, ma anche il savoir-faire e le competenze delle contadine e dei contadini interessati ad andare incontro ai consumatori. ○

www.ecolealaferme.ch
www.swissfruit.ch
www.switzerland-cheese.ch
www.oeuf-expo.ch
www.agromarketingsuisse.ch





I piaceri della gola possono anche essere diversi. Le tentazioni non sono per forza un peccato. Soprattutto se sono al tempo stesso dolci e sane. Un dessert di frutta fresca contribuisce ad un'alimentazione equilibrata. Meno panna, meno zucchero e più frutta completano un pasto in modo ideale, senza diminuire per questo il piacere. Per un peso corporeo sano: www.promozionesalute.ch



Per il gusto autentico della tradizione.

La collaborazione con Slow Food Svizzera è l'ennesima prestazione pionieristica che pone le basi per un consumo consapevole e sostenibile, aprendo, tra l'altro, nuovi mercati a vantaggio dei piccoli produttori. Per questo Coop sostiene Slow Food nella fondazione di nuovi presidi in Svizzera proponendo oltre 40 prodotti a carattere stagionale e annuale in punti di vendita selezionati. Per ulteriori informazioni sui prodotti Slow Food e dove trovarli consultate il sito: www.coop.ch/slowfood


Slow Food[®]
Schweiz · Suisse · Svizzera


Per me e per te.

Testo France Massy

JULIAN DORSAZ

un puro prodotto del territorio

Questo vallesano di 27 anni è cresciuto a Fully, tra le viti coltivate dal padre vignaiolo. Tentato per un istante dal lavoro d'ufficio, il destino ha riportato Julian Dorsaz sulla retta via. Quella della terra del suo Cantone. Oggi, a Fol'Terres, un'azienda agrituristica fondata con l'aiuto della sua famiglia, si dedica alla vendita dei prodotti del territorio.

“Il Vallese è la felicità!” Julian Dorsaz è un giovane uomo felice. Dall'ottobre del 2008, regna incontrastato su Fol'Terres: una vetrina di prodotti del territorio vallesano e uno spazio di degustazione dove in primo piano ci sono i vini classici del luogo, i prodotti emblematici – carne secca IGP del Vallese, asparagi, albicocche, ecc. – ma anche le creazioni più recenti degli artigiani del gusto del Cantone. “Con mio padre era ormai da sei anni che parlavamo di vendita diretta e di agriturismo. E alla fine lo abbiamo fatto. Fol'terres è un progetto familiare. È grazie al sostegno dei miei genitori che ho potuto aprire questo spazio.”

All'inizio, Julian ha seguito i corsi della scuola commerciale di Martigny. “Senza grande convinzione” confessa. Mentre si trova a Berlino per uno stage linguistico, al padre viene diagnosticata un'ernia del disco. “Sono immediatamente rientrato a casa per dare una mano nell'azienda agricola di famiglia (il padre coltiva 15 ha di vigna ndr.). Ed è stata una rivelazione: che piacere vivere a contatto con la natura! Ero cresciuto in quell'ambiente, ma non avevo mai capito fino a che punto mi ci sentivo bene.”

Accoglienza e formazione come punti forti

Due anni di scuola di agricoltura del Vallese a Châteauneuf, varie visite ad aziende di agriturismo in Francia, Italia e Ticino, qualche studio di mercato e un diploma di sommelier

Due anni di scuola di agricoltura del Vallese a Châteauneuf, varie visite ad aziende di agriturismo in Francia, Italia e Ticino, qualche studio di mercato e un diploma di sommelier



più tardi ecco Julian pronto ad aprire Fol'terres. “La posizione era molto importante per me. Siamo ai piedi della riserva di Les Follatères, sulle rive del Rodano, nel punto di partenza della Via del vino. E dato che l'uscita dell'autostrada è proprio qui, è facile trovarci.”

“Julian sta facendo i passi necessari per ottenere il marchio Valais Excellence”

Il parcheggio è grande e molto pratico per i visitatori.”

Complicità familiare tra padre e figlio e uno stesso amore per i prodotti del territorio...



Altro aspetto importante: l'accoglienza. "È fondamentale! Il servizio deve essere all'altezza. Come si possono promuovere i prodotti che degli artigiani hanno creato con tanto amore se non si sanno accogliere i clienti nella giusta maniera!" Una bella sfida, comunque. "Siamo aperti 7 giorni su 7 e abbiamo diversi dipendenti. A ognuno viene offerto un corso su Les Follatères affinché sia in grado di dare informazioni al visitatore. Cerco di circondarmi di professionisti, o per lo meno faccio in modo che i miei collaboratori conoscano i vini della regione. Ogni trimestre inoltre ci riuniamo per fare il punto della situazione e valutare quello che va bene e quello che bisogna migliorare..." Per avere le migliori carte in mano, Julian Dorsaz ha cominciato a fare i passi necessari per ottenere il marchio Valais Excellence. "Il Marchio Valais excellence è stato pensato per premiare le imprese vallesane più competitive e allo stesso tempo più attente ai valori ci-

vici e al proprio ruolo sociale e ambientale e che mirano a un perfezionamento costante dei propri prodotti e servizi." Un'altra cosa importante per Julian: la triplice garanzia che questo marchio offre ai consumatori. "In primo luogo l'origine vallesana dell'impresa, poi la doppia certificazione relativa alla gestione (ISO 9001 per la qualità e ISO 14001 per l'ambiente), infine l'impegno dell'impresa sul piano sociale nei confronti del Vallese e dei suoi abitanti."

Artigiani eccellenti

70 cantinieri del Vallese – da Salquenen a Monthey –, otto crus autoctoni serviti al bicchiere, prodotti del territorio provenienti dai quattro angoli del Cantone, Julian seleziona con cura e amore i suoi artigiani del gusto. "Nella fase di avviamento ho visitato molte aziende agricole, assaggiato i prodotti e scelto quelli che avevo voglia di mettere in primo piano." Dalla carne secca IGP del Vallese al pane

di segale, nulla è stato lasciato al caso. "Amo il pane di segale di Michellod, mi piace la sua acidità controllata... Lo stesso vale per i prodotti essiccati d'Anniviers, di cui rispetto il savoir-faire." La scelta comunque non è immutabile "sono sempre alla ricerca di nuovi prodotti e alcuni artigiani vengono a propormi direttamente le loro creazioni. È una cosa molto utile, perché per quanto si possa essere attenti, non è possibile conoscere tutto..." ◉

Lo sguardo di Julian Dorsaz su...

La raclette

"Per me la raclette è l'incarnazione della convivialità. Un momento di condivisione autentico e naturale! Per mangiare una raclette non bisogna avere fretta, ognuno deve aspettare il proprio turno. Si parla, si scherza, i cetriolini corrono nei piatti di plastica... Mi piace mangiare la raclette in piatti di plastica, l'importante è che il formaggio sia di qualità, naturalmente!"



Le regine

«Sono soprattutto la passione di mio padre. Le mucche della razza d'Hérens sono bellissime, lottatrici, fiere, difficili da domare, fedeli, anche (una mucca della razza d'Hérens riconosce il suo padrone). Insomma, quella d'Hérens è una razza adatta a noi, a noi vallesani, che le somigliamo anche un po'. Le battaglie delle Regine mi impressionano. Ed è incredibile l'entusiasmo che questi combattimenti così particolari scatenano in persone di tutte le categorie sociali...»



La caccia

"Un'altra passione familiare! Si va a caccia in famiglia, con mio padre, mio zio e i miei cugini. Mi sembra del resto coerente amare la caccia e la pesca – sono anche pescatore – quando si vive a contatto con la natura."





Crocus delle Alpi
Un viola e un verde
incredibili

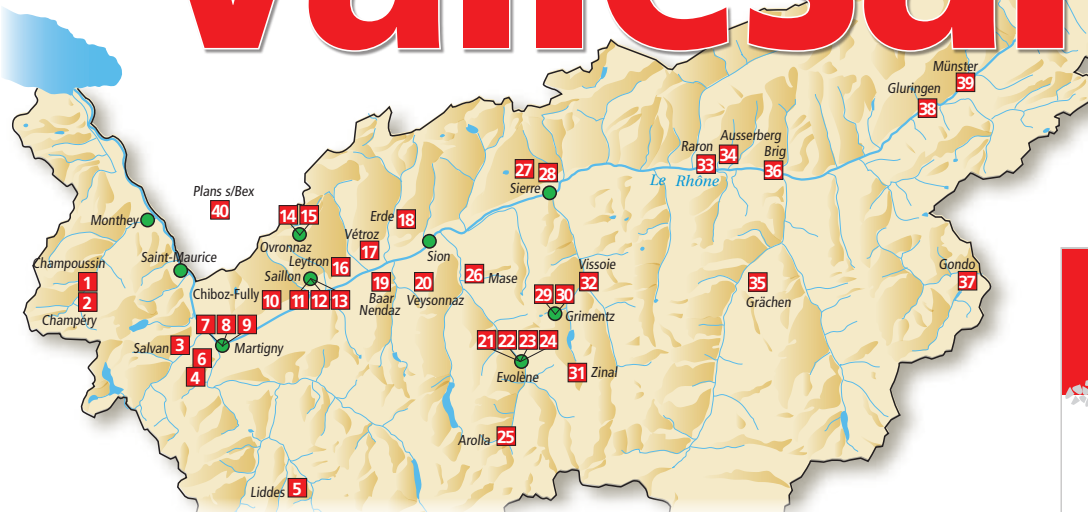
LES FOLLATÈRES

Paesaggio grandioso lungo un'ansa del Rodano che risente dell'influenza del clima continentale e di quello lemanico, la zona di Les Follatères è un autentico paradiso naturale dove varie specie animali e vegetali poco comuni abbondano. Questo sito, uno dei più ricchi di specie vegetali della Svizzera, è studiato da diversi scienziati e molte università. Chi ama soltanto passeggiare può percorrere uno dei numerosi sentieri che permettono di scoprire le vigne, il bosco di querce dove crescono il migliarino rosso-blu e la ballerina, la pineta che ospita la cefalantera rossa, la steppa rocciosa in cui si nasconde il cipollaccio delle rupi, la foresta di agrifoglio che domina Dorénaz e il prato secco con le sue numerose specie di orchidee.

Fonte: Pro natura Valais



Qui si mangia vallesano



Questi ristoranti propongono piatti tipici del Vallese a base di autentici prodotti regionali!



Suzanne Schüpbach
Auberge Chez Gaby, Champoussin
www.chezgaby.ch, ☎ 024 477 22 22



Agnès Gex-Collet
Restaurant Coquoz, Champéry
☎ 024 479 12 55



Daniel Reymond
Auberge Vallon de Van, Salvan
www.vallondevan.ch, ☎ 027 761 14 40



Dominique Dias
Drapeau Suisse, Martigny-Croix
drapeau-suisse.over-blog.com, ☎ 027 722 00 73



Dominique Valdenaire
Auberge des Alpes, Liddes
www.auberge-des-alpes.ch, ☎ 027 783 13 80



Raymond Gay
Café-Restaurant Plan-Cerisier, Martigny-Croix
www.plan-cerisier.ch, ☎ 027 722 25 29



Jean-Marc Habersaat
Motel des Sports, Martigny
www.moteldesports.ch, ☎ 027 722 20 78



Fabrice Grognoz
Les Platanes, Martigny, ☎ 027 722 25 65
www.restaurant-martigny.com



Steve Langel
Café du Midi, Martigny
www.cafedumidi.ch, ☎ 027 722 00 03



Michel Ançay
Relais des Chasseurs, Chiboz-Fully
www.chiboz.ch, ☎ 027 746 29 98



Jean-Blaise Gollut
Au Crêneau Gourmand, Saillon
www.table-hotes-suisse.com, ☎ 079 775 22 03



André Roduit
Café St-Laurent, Saillon, ☎ 027 744 44 98
www.cafe-saint-laurent.ch



Jean-Michel Rupp
Les Bains de Saillon, ☎ 027 743 11 30
www.bainsdesaillon.ch



Léonard Terrettaz
Les Jorasses, Ovronnaz
www.teleovronnaz.ch, ☎ 079 590 99 55



Christian Luisier
La Promenade, Ovronnaz
www.chezmicky.ch, ☎ 027 306 32 04



Olivier Michellod
Les Vergers, Leytron
www.vergersdelice.ch, ☎ 027 306 30 62



Yanik James
Relais du Valais, Vétroz
www.relaisduvalais.ch, ☎ 027 346 03 03



Marie-Jeanne Evéquoz
Rest. Clair-de-Lune, Mayens de Conthey
www.clairdelune.ch, ☎ 027 346 16 78



Marie-Claude Praz
Le Bargeot, Baar-Nendaz
☎ 027 207 20 80



Dominique Glassey
Les Cabouils, Veysonnaz
www.cabouils.ch, ☎ 078 648 85 97



Fabrice Métrailler
La Taverne Evolénarde, Evolène
www.lataverneevolénarde.ch, ☎ 027 283 12 02



Véronique Vuignier
Le Refuge, Evolène
www.lerefuge.ch, ☎ 027 283 19 42



Henri Georges
La Paix, Evolène, ☎ 027 283 20 19
www.baravinslagrange.ch



Marie-Jo Gessler
La Grange, Evolène, ☎ 027 283 20 19
www.baravinslagrange.ch



Mireille Budts
Pension du Lac Bleu, Arolla
www.hotel-arolla.com, ☎ 027 283 11 66



Jean-François Luy
Le Trappeur, Mase
www.le-trappeur.ch, ☎ 027 281 28 28



Kerstin Heldner
Caveau du Rocher, Corin/Sierre
www.le-rocher.ch, ☎ 027 456 44 00



Dominique Fornage
Château de Villa, Sierre
www.chateaudevilla.ch, ☎ 027 455 18 96



Alexandra Rion-Genoud
Auberge Becs de Bosson, Grimentz
www.becsdebosson.ch, ☎ 027 475 19 79



Séverine Borgeat
Etable du Marais, Grimentz, www.bendolla.ch
☎ 079 400 52 31 (hiver), ☎ 079 424 76 75 (été)



Séverine Borgeat
Relais de la Valais, Zinal
☎ 079 400 52 31



Sonia Bourgeois
Au Manoir d'Anniviers, Vissoie
www.anniviers-hotels.ch, ☎ 027 475 12 20



Luzia Schmid
Schmitta, Raron
www.schmitta-raron.ch, ☎ 027 934 22 33



Adelheid Gard
Sonnenhalde, Ausserberg, ☎ 027 946 25 83
www.sonnenhalde-ausserberg.ch



Peter Schetter
Sacré-Feu, Grächen
www.graecherhof.ch, ☎ 027 956 25 15



Kurt Meier
Walliser Weinstube, Brig
www.walliser-weinstube.ch, ☎ 027 923 14 28



Monika Holzegger
Hotel Stockalperturm, Gondo
www.stockalperturm.ch, ☎ 027 979 25 50



Ewald Michlig
Restaurant Tenne, Glurigen
www.tenne.ch, ☎ 027 973 18 92



Simon Aellig
Croix d'Or et Poste, Münster
www.hotel-postmuenster.ch, ☎ 027 974 15 15



Lisette Arnold
Relais Fermier, Plans-sur-Bex VD
☎ 079 452 36 81

Association Saveurs du Valais
CP 96, 1964 Conthey
☎ 027 345 40 10
www.valais-terroir.ch





TUTTE LE STRADE PORTANO AL VINO!

Inaugurata nella primavera del 2007, la **Via del vino** è senza dubbio il modo ideale per scoprire il Vallese e le sue vigne.

Da Martigny a Loèche, il percorso è interrotto da tappe in cui il piacere di camminare all'aria aperta si unisce armoniosamente alle degustazioni e alle scoperte vitivinicole.

La Via del vino offre tre itinerari paralleli che possono essere percorsi con il proprio mezzo di trasporto preferito:

- Il percorso pedestre è composto da 66 km di sentieri che godono di una perfetta esposizione al sole e si situano a un'altitudine compresa tra i 450 e gli 800 metri.
- Il percorso ciclabile di 83 km fa parte dei circuiti de «La Svizzera in bici».
- La strada carrozzabile è stata studiata per permettere agli autobus di percorrerla senza difficoltà. Tutto l'itinerario è segnalato.



Château de Villa a Sierre, ristorante ed enoteca

Le tappe gastronomiche vallesane

Nel Vallese esistono altre vetrine di degustazione dei prodotti del territorio. Citiamo in particolare: **Le Château de Villa**, battezzato “tempio della raclette” dove si possono degustare 5 tipi di formaggio e prodotti essiccati accuratamente selezionati da una commissione ad hoc; il castello ospita anche un'enoteca molto nota nei dintorni – e non solo! (640

vini, 102 produttori, birre e liquori del Vallese).

La Cavagnes, a Troistorrents nella Val d'Illeiez, è una cooperativa di agricoltori della valle che ha scoperto nella commercializzazione diretta dei propri prodotti un'interessante alternativa.

Il Castel de Daval, nei pressi di Sierre, è un antico serbatoio idrico trasformato in tappa vinicola. Cinque camere arredate piacevolmente accolgono i visitatori. Gli appassionati di vini possono degustare i crus della casa insieme ai prodotti del frutteto e dell'orto.

www.chateaudevilla.ch / www.lacavagne.ch / www.collinededaval.ch

Testo di France Massy

VINEA

Quando i vini svizzeri tengono salotto

Ogni primo week-end di settembre, Sierre si trasforma in una stupenda vinoteca a cielo aperto. Centocinquanta vignaioli provenienti da tutta la Svizzera, un ospite d'onore internazionale e più di 1500 vini da degustare...

Immaginate un atelier di degustazione a cielo aperto... La dolcezza di un giorno di fine estate, una fila di vignaioli e vignaiole pronti a condividere la loro passione e una folla desiderosa di fare nuove scoperte. Il tutto bagnato dal sole del Vallese... Benvenuti al Salone dei vini svizzeri a Sierre.

Amatori e professionisti sono parte integrante e indispensabile dell'evento. Ci si viene per scoprire nuovi produttori svizzeri, per fare conoscenza con i Grands Crus del Vallese, per essere iniziati alle delizie dei Grains Nobles ConfidenCiel, per scoprire le specialità dell'ospite d'onore

internazionale – quest'anno la Sicilia – o per partecipare ai famosi 'Atelier di scoperta' (da scoprire su vinea.ch).

10.000 visitatori

Creato 18 anni fa dalla Giovane camera economica di Sierre, Vinea ha presto assunto la forma di un'Associazione per la promozione dei vini, vallesani in un primo tempo, svizzeri a partire dal 2009. I 10.000 visitatori che accorrono ogni anno al Salone dei vini svizzeri a Sierre apprezzano questo spazio di degustazione a cielo aperto. E bisogna dire che la città di Sierre vi si presta particolarmente bene. Gli stand dei vignaioli si trovano a 2 minuti dalla stazione e passando per la galleria del Loetschberg il pubblico proveniente dalla Svizzera tedesca ne approfitta per scoprire le strade di Sierre con un bicchiere in mano.

I Mondiali del Pinot Nero

La degustazione dei Pinot premiati ai Mondiali del Pinot Nero apre le danze. Solo venerdì, dalle 17,30 alle 20,30, il pubblico potrà apprezzare i vini che hanno ottenuto una medaglia in questo concorso internazionale organizzato da

Vinea e sostenuto da Vinofed. La Fédération Mondiale des Grands Concours Internationaux de Vins et de Spiritueux (Federazione Mondiale dei Grandi Concorsi Internazionali di Vini e Alcolici) raggruppa i 12 concorsi del mondo che beneficiano del doppio patrocinio, da parte dell'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV, Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino) e dell'Union Internationale des Oenologues (UIOE, Unione Internazionale degli Enologi). Un'occasione per gli amanti di questo vitigno prestigioso per apprezzare la finezza, la sottigliezza e la specificità della famiglia Pinot. I neri, i bianchi, i grigi, i rosati e gli effervescenti provenienti dai quattro angoli del mondo mettono in evidenza le caratteristiche dei loro territori d'origine e i savoir-faire delle diverse contrade viticole.

Alla scoperta dei produttori

Sabato e domenica: incontro con i produttori! Gli stand dei vignaioli – riuniti per regione – saranno disseminati lungo tutta la strada principale. La passeggiata gustativa comincia con l'ottenimento di un bicchiere che serve da lascia-passare.

“Amo scegliere un vitigno e gustarlo presso vari produttori.”

Vignaioli ed enologi accolgono i visitatori e fanno loro degustare i migliori cru. Alcuni preferiscono la degustazione comparativa. “Amo scegliere un vitigno, il Cornalin per esempio, e gustarlo presso vari produttori.” Altri invece selezionano una regione. “Ci vengo da più di

Il comitato dell'Associazione Vinea non si accontenta di mettere il sole nei nostri bicchieri, ma ha stipulato un patto con il Buon Dio e quest'ultimo – che assicura 300 giorni di sole all'anno a questa città nel cuore del Vallese – ha già donato loro diciassette anni di cielo azzurro!





PETITE ARVINE AOC VALAIS
UN BRIN ESPIÈGLE
CROQUANTE ET CRAQUANTE
SACRÉE VITALITÉ



ILS ONT TOUS DU CARACTÈRE

www.lesvinsduvalais.ch

dieci anni e ogni volta scelgo un territorio particolare. L'anno scorso mi sono concentrato sui vini ginevrini e li ho trovati eccezionali!"

Simpatica: l'iniziazione gratuita alla degustazione per i giovani tra i 18 e i 25 anni. Ma dato che è molto apprezzata, è meglio iscriversi in anticipo sul sito ufficiale di Vinea per essere sicuri di riuscire a entrare. Il quadro sublime del Château de Villa (dove ha luogo l'iniziazione) e il fascino di Marie Linder (la giovane esperta di vini che guida i partecipanti) non sono certo estranei al successo dell'evento.

Per quanto riguarda le famiglie, gli organizzatori hanno pensato anche ai bambini. Degustazione di sciroppi e uno spazio di custodia... Tutto è stato previsto affinché papà e mamma possano degustare in pace.

Apprezzato anche dai professionisti: neofiti, cultori ed esperti, tutti accorrono a Sierre al Salone dei vini svizzeri. Gianni Fabrizio, (qui a fianco) redattore del Gambero rosso (la bibbia dei vini italiani che dà un voto a quasi 20.000 cru

della penisola) non manca mai. "Mi piace venire a Sierre. In soli due giorni ho la possibilità di degustare la maggior parte dei vini del Vallese. Sono molto occupato, ma trovo sempre il tempo per Vinea. È anche un modo per dimostrare la mia amicizia agli organizzatori e rendere omaggio alla loro professionalità. In ogni caso, non posso che incoraggiare le persone che desiderano conoscere meglio i vini svizzeri ad approfittare dell'opportunità che offre loro Vinea. ◉



Specialità svizzere AOC/IGP, stand di raclette o ristoranti cittadini... tutte pause gastronomiche molto apprezzate dal pubblico.



Yves Bénard presidente dell'OIV, Philippe Hunziker, direttore della Commissione federale per il controllo del commercio dei vini e Frédéric Rothen, dell'Ufficio federale dell'agricoltura.

ORARI E PREZZI

Venerdì 2 settembre 2011
17:30-20:30
biglietto d'ingresso 30 fr.
Sabato 3 e domenica 4 settembre 2011
10:00-17:00
biglietto d'ingresso 40 fr./al giorno
per le 2 giornate 60 fr.
(ve. e sa. / sa. e do. / ve. e do.)

ACCESSO

In auto: uscita dell'autostrada A9, Sierre-Est e Sierre-Ouest.
O via Bern-Thun con la A6 attraverso il Lötschberg.
Parcheggio gratuito 'Plaine Bellevue'
In treno: raggiungete il Vallese con un'ora in meno di viaggio grazie alla nuova galleria del Lötschberg!

CUSTODIA DEI BAMBINI

Affidate i vostri bambini a uno spazio di custodia gratuito e gestito da professionisti.
Bambini a partire da 3 anni, massimo 3 ore.

ALLOGGIO

L'ufficio del turismo di Sierre - Salgesch e Dintorni vi aiuterà nella scelta dell'alloggio.
Tel. +41 (0)27 455 85 35
sierre@sierre-anniviers.ch
sierre-salgesch.ch

NASI DI PECORA

principi e leoni

Esistono ancora giardini dell'Eden in cui crescono magnifici alberi ad alto fusto. Sono importanti per la biodiversità e producono frutti che in colture a basso fusto non vengono praticamente più coltivati. La Settimana del Gusto li mette in primo piano. E con loro il frutto più amato in Svizzera: *la mela*.





Testo e foto Martin Weiss

Un'arca di Noè per antiche varietà di frutta



Helmut Müller nel suo frutteto ad alto fusto a Neukirch, nel Cantone di Turgovia. La foto grande mostra un albero di "Sauergraeuch" di 60 anni.

L'Api étoilé è considerata la più antica specie di mela ancora coltivata in Svizzera. Già gli antichi Romani conoscevano questa mela a forma di stella con il nome di "malum appianum".



Le farfalle svolazzano sui prati, le api ronzano, migliaia di fiori di melo diffondono il loro profumo: il frutteto di alberi ad alto fusto di Helmut Müller a Neukirch è un Paradiso per gli amanti delle mele. In questa fattoria biologica crescono 300 varietà diverse di mele, tra cui alcune rarità che è molto difficile incontrare altrove: le "Schafsnasen" (naso di pecora), per esempio, le "Thurgauer Löwen" (leoni di Turgovia) o le "Api étoilé", già note al tempo dei romani. Per i pomologi queste coltivazioni ad alto fusto sono una vera e propria arca di Noè: "qui possiamo incontrare varietà che risalgono a centinaia se non migliaia di anni fa", dice Klaus Gersbach, presidente di Fructus, un'associazione che si occupa della salvaguardia di specie di frutta rare. "È importante per la conservazione della molteplicità genetica ma anche della varietà di sapore. Le qualità più antiche offrono un'esperienza di gusto la cui ampiezza non ha paragoni rispetto a quella offerta dalle moderne mele da tavola. Una "Schneiderapfel" (mela del sarto) o "Albisser", una "Parmena dorata" o mela Regina delle Renette, una "Weisser Basler" (Bianca di Basilea), sono mele che sanno ancora di mele e ognuna di esse ci fa entrare in un altro universo del gusto."

A chi vuole scoprire questa pluralità di sapori e paragonarli raccomandiamo il box di degustazione di Helmut Müller: 20 diverse mele biologiche (4,5 kg), ognuna amorevolmente etichettata, venduto dal produttore bio direttamente nella sua fattoria o spedito a casa su richiesta. "Il contenuto cambia ogni settimana. Con un po' di fortuna ci si può trovare anche una 'Api étoilé', una delle mie qualità più antiche."

L'Api étoilé

L'"Api étoilé" è una delle mele più antiche del mondo e potrebbe essere stata proprio questa mela originaria a sedurre Adamo ed Eva. In Svizzera era ancora diffusa nel sedicesimo secolo, ma in seguito è quasi completamente scomparsa ed è stata riscoperta solo negli anni settanta del secolo scorso. "Una donna, nel Cantone di Ginevra, durante una passeggiata vede un albero di 'Api étoilé' e lo indica a uno dei fondatori di Fructus. Roger Corbaz ne preleva subito qualche ramo per innestarlo su

altri meli all'Arboretum nei pressi di Aubonne (VD)", racconta Klaus Gersbach. Oggi questa mela può essere ammirata anche nel Giardino delle Specie di Höri (ZH) e nella fattoria biologica Stocken dove viene prodotta una grappa all'"Api étoilé" di cui Helmut Müller vende ogni anno alcune bottiglie da 2 dl. L'esclusivo Römerbrand o acquavite dei Romani, può essere degustato anche nel corso di *Es brönnt*, l'evento della Settimana del Gusto che avrà luogo il 17 settembre a Hirschen Erlinsbach (AG). In occasione di questo evento organizzato da Urchuchi si potranno scoprire i migliori distillati della Svizzera e gustare il succo appena pressato di mele e pere. Ulteriori informazioni sugli eventi che riguardano le mele si trovano nell'allegato.

Un'infinita varietà di nomi

Le mele non presentano solo una grande varietà di forme e di colori, ma hanno anche molteplici denominazioni che richiamano di solito il luogo di provenienza o il nome dello scopritore. La grinzosa mela "Boskoop", ideale per la composta di mele o per le torte, deve il suo nome alla cittadina olandese di Boskoop, dove nel 1856 è stata scoperta dal pomologo Kornelis Ottolander. La "Beauty of Kent" (bellezza del Kent) fu individuata in Inghilterra da un coltivatore di nome Gascoyne nel 1870. Il fatto che questa nobile mela, data la grande somiglianza, possa facilmente essere scambiata per la tedesca "Doppelten Prinzenapfel" (doppia mela del principe) ha provocato per un centinaio d'anni un grande sconcerto tra gli studiosi. Ma oggi ormai è chiaro: nel corso degli ultimi secoli, non la bella inglese bensì il principe tedesco ha dato raccolti così abbondanti nei frutteti svizzeri!

Un'autentica mela svizzera è la mela di Uster scoperta nell'omonima cittadina del Cantone di Zurigo nel 1760. Ma anche in Romandia si trovano alcune antiche varietà svizzere. Nel Cantone di Vaud ci si può imbattere nella "Pomme Boverde" e nel Giura nella "Belle de Ballaigues", una mela autunnale di colore rosso fiammante.

Gioielli per le corti dei principi

Già nel sedicesimo secolo gli studiosi degli alberi da frutta percorrevano in lungo e in largo l'Europa alla ricerca di varietà ignote per coltivarle in seguito nei giardini

di delizie delle corti principesche. Carlo Magno fece piantare alberi di mele ed elevò il globo crucigero (“Reichsapfel”, ovvero: la mela del Regno) a simbolo di potere. Anche gli alti dignitari della chiesa amavano le mele come mostra il libro *Pomona Franconia* di Johann Prokop Mayer, attivo nei giardini e nei frutteti della corte vescovile di Würzburg. Il suo manuale, contenente illustrazioni di tutti i tipi di frutta degni di figurare sulla tavola degli ecclesiastici buongustai, fu pubblicato nel 1801. 80 tipi diversi di mele prosperavano allora nei frutteti del principe-vescovo.

“Un’autentica mela svizzera è la mela di Uster scoperta nel 1760”

Molte varietà sono sopravvissute solo grazie a organizzazioni come Fructus, Rétropomme e ProSpecieRara costituite proprio per garantire la loro conservazione. Questo ha dato alla Svizzera la fama, fondata, di essere il paese con la

maggior varietà genetica nel campo della frutta. “Ecco un tesoro di inestimabile valore”, dice Klaus Gersbach mostrando il suo schedario delle specie nato in occasione della prima mostra organizzata da Fructus nel 1986: vi sono descritti dettagliatamente 300 tipi diversi di mele svizzere – dalla A di “Albisser” alla Z di “Züriapfel”. Per la loro classificazione i ricercatori non si sono basati solo su criteri biologici, per esempio il tipo di torsolo, ma anche sulla tecnica del DNA fingerprinting che offre informazioni chiare sulla possibile parentela di una mela con un’altra.

Le vecchie aiutano le nuove

Coltivare e curare specie antiche è importante anche dal punto di vista economico. Molte varietà moderne come la “Maigold”, la “Diwa” o la “Rubinette” non sarebbero state possibili senza il ricorso al patrimonio genetico di quelle più antiche. Solo tramite simili incroci i coltivatori sono riusciti a ottenere determinate caratteristiche – per esempio la resistenza alla ticchiolatura o all’oidio. “Più è ampia la varietà genetica, più è elevata la possibilità di successo nella coltivazione delle nuove specie”, spiega Gersbach richiamando l’attenzione sul fatto che anche la mela preferita in Svizzera

è una vecchia mela selvatica. La “Golden Delicious” è infatti il risultato di un incrocio naturale: fu scoperta in un frutteto statunitense più di 100 anni fa.

Piccole pere, grande albero


Con i suoi 25 metri di altezza, il grande pero di 200 anni sventa verso il cielo. Lo si può ammirare nell’azienda agricola di Jean Pierre Wenger a Orges nei pressi di Yverdon-les-Bains. Le pere che crescono su questo albero gigantesco si chiamano “Sept en Gueule” (sette in bocca) perché sono così piccole che se ne possono tenere in bocca senza problemi fino a sette in una volta. Nonostante le dimensioni, però, dal punto di vista culinario sono grandi pere: hanno un raffinato profumo muschiato e non è un caso se vengono vendute come autentica specialità – avvolte in cioccolato sovrappeso – presso la Confiserie Rapp di Prangins, vicino a Nyon. Anche nella grappa danno risultati eccellenti: per scoprirlo basta visitare il negozio di Alain e Annelise Vulliamy a Oulens (VD). Queste delizie culinarie sono tuttavia disponibili solo quando il raccolto è stato sufficientemente abbondante, il che significa, nel caso delle “Sept en Gueule”, ogni due anni.

Klaus Gersbach a Waldkirch (SG) insieme a Peter Zahner, uno dei pochi frutticoltori a possedere ancora un albero di “Schweizerhosen” (Culotte suisse).





Conoscete le “Schweizerhose”?

Dal 22 a 30 ottobre, a Zugo, avrà luogo la più grande fiera della frutta di tutti i tempi, organizzata dall'Associazione svizzera frutta e da Fructus. Vi si potranno ammirare più di 1000 varietà di mele e di pere provenienti dalla Svizzera e dall'Europa. Ma la star sarà la “Schweizerhose” (Culotte suisse). Questa pera striata deve il suo nome ai pantaloni delle Guardie svizzere del papa che presentano gli stessi colori e le stesse righe. La “Culotte” – che Fructus nel 2011 ha nominato frutto dell'anno – viene coltivata oggi solo in due luoghi, a Waldkirch e a Sargans. 

**Per ulteriori
informazioni
visitate i siti**
fructus.ch
swissfruit.ch

INDIRIZZI / CONTATTI

I più bei frutteti ad alto fusto

Arboretum, Aubonne (VD)
Pierre Wenger, Orges (VD)
Biohof Stocken, Neukirch (TG)
Fructus Sortengarten, Höri (ZH)
Mosterei, Steinmaur (ZH)
Peter Zahner, Waldkirch (SG)

Apfelschnupperbox Box di degustazione

Biohof Stocken (TG)
Helmut Müller
9315 Neukirch (TG)
Tel. 071 477 28 71
www.bio-obst.ch

Sept-en Gueule en Chocolat

Confiserie Rapp
1260 Prangins-Nyon (VD)
Tel. 022 361 92 12
www.confiserie-rapp.ch

Sept-en Gueule in Brantwein

Alain Vulliamy, Rue du Centre 20
1377 Oulens-sous-Echallens (VD)
Tel. 021 881 65 38



FRUCTUS è una delle associazioni pioniere nel campo della conservazione di varietà rare di frutta e dei frutteti ad alto fusto. Il vodese Roger Corbaz e lo zurighese Karl Stoll sono i fondatori dell'associazione, nata nel 1985, che oggi conta 1000 membri. Sostenuta dall'Ufficio federale dell'agricoltura, l'organizzazione, senza scopi di lucro, partecipa a molti progetti nel quadro del Piano d'azione nazionale per la conservazione e l'utilizzo sostenibile delle risorse filogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura.

Testo Véronique Zbinden

Mele, amore e fantasia

Il frutto proibito

In principio era la mela. E il peccato. E il male, e con il male tutte le turpitudini nelle quali l'umanità sguazza fin dalla Genesi... Primo atto di un malinteso mai dissipato dalla notte dei tempi. Perché da quando Eva e quel sempliciotto di Adamo sono presumibilmente stati cacciati dal paradiso a causa di una mela, l'obbrobrio l'ha sempre accompagnata. E non è tutto. Oltre all'etichetta di tentatrice, la mela ha dovuto subire ben altro. Per esempio è stata accusata di avere provocato parecchie guerre. Sì, sì, proprio così. Quella di Troia, innanzitutto. Ve lo ricordate? All'origine del giudizio di Paride, e dunque della guerra di Troia, ci fu proprio la mela di Eris, dea della discordia. Mi obietterete che nel primo caso la colpa va data a traduttori malaccorti ("pomum" è il termine generico che in latino significa frutto) e nel secondo a una divinità malevola, ma non è tutto qui...

Ancora una volta, è una mela quella che la strega porge a Biancaneve per tentarla, una mela avvelenata che la fa cadere in deliquio. Ed è sempre una mela che un po' ovunque, in tutte le mitologie, viene associata a storie di stregoneria e di maleficio (Merlino insegna sotto un melo, ecc.). Insomma, il diavolo non è mai molto lontano...

Allora azzeriamo tutto e ripartiamo da capo. Dimentichiamo le manipolazioni della storia e della sua abituale falloccrazia. Si sa che le belle sono fatte per suscitare invidia, gelosia e ogni genere di villania. Si sa che quando si ha la pelle morbida,

Fin dall'inizio del mondo, la mela è stata la più fedele alleata dell'uomo e del sanguinaccio. Elogio del torsolo...

una carne tenera e piena di succo, un piccolo neo, curve e avvallamenti, pieni e vuoti, e al centro un delizioso piccolo torsolo, si rischia grosso. Si può diventare un bersaglio (pensate a Guglielmo Tell), farsi dare delle bacate, cadere in un frutteto e, eureka, inventare la legge della gravitazione universale...

Del resto c'è qualcosa di piuttosto malizioso nel cuore della mela. L'avete mai guardato bene il suo piccolo cuore? È un po' l'"Origine del mondo" di Courbet in verde pallido, bianco madreperlato o rosa fiore di mandorlo a seconda delle varietà. La sua fragilità intenerisce, è un invito a sfogliare, ad accarezzare con lo sguardo, e forse non solo... Attratti da un'infinità di possibili variazioni sul tema: più di settemila avatar, un repertorio illimitato e un tale senso del colore! Dal verde acido della granny al violaceo della redlove, ultima nata della famiglia inventata da un vivaista di San Gallo. Non ci si deve meravigliare se la mela è diventata un sex symbol!

Pochi grammi soltanto, appena cinquantatre calorie: un peso piuma, insomma, che ha la sfrontatezza di tener testa al sanguinaccio, al civet, all'aringa, al sedano - non è mica poco!

Il gusto del proibito, il primo morso di curiosità che permette di accedere al segreto: le dobbiamo molto a questa alleata della prima ora. Al di là di tutti i miti fondatori di cui è protagonista, è la più fedele compagna dell'essere umano, dal suo primo puré al suo ultimo barattolino di mousse dietetica... ◉



28 su 1000

varietà di mele

In Svizzera i nomi utilizzati per indicare i vari tipi di mele sono migliaia. Molti di questi nomi sono dovuti a coltivatori locali che non si preoccupano molto della precisa origine delle loro mele. Così una mela può essere chiamata “Chlötterli” in un villaggio e “Karbendler” in un altro ed essere nota come “Sauersüsser” nella

vallata accanto – in realtà appartengono tutte alla stessa specie, la “Boskoop”. Anche se – dal punto di vista strettamente scientifico – le varietà sono “solo” 1000, la Svizzera sembra dunque disporre di una molteplicità di mele da record mondiale. L'immagine mostra una scelta di varietà rare coltivate in Svizzera.



1 Weisser Wintercallwill
2 Puppenapfel
3 Horneburger
4 Doppelter Prinzenapfel
5 Glockenapfel
6 Averdale (Red Delicious)
7 Wagniere

8 Chestnut
9 Eisenapfel
10 Reinette de Chevroux
11 Bühlers Erdbeerapfel
12 Pilot
13 Ontario
14 Goldparmäne

15 Sternapi
16 Lederchampagner
17 Galloway Pepping
18 Damason
19 Gelber Erdapfel
20 Klingar
21 Dübendorfer Milchapfel

22 Cilander
23 Schneiderapfel
24 Ananas-Reinette
25 Minister von Hammerstein
26 Kusterapfel
27 Weisser Basler
28 Rote Sternreinette



RICETTE

A tavola con le mele!



Testo France Massy

Mela candita allo zafferano di Mund, gelato Tatin, gelatina e maionese dolce di Granny Smith



Franck Reynaud
1 stella Michelin
17 punti Gault Millau
L'Hostellerie du Pas de l'Ours
e Bistrot des Ours
Crans-Montanaa

“Voglia di divertirsi con questo frutto che si trova tutto l’anno. Una strizzatina d’occhio all’infanzia e alle mele candite delle feste paesane...”

❶ LE MELE

Preparare un litro di sciroppo a 30°C (1kg di zucchero per 1l d’acqua) aromatizzato allo zafferano di Mund. Aggiungere il succo di un limone. Ritagliare delle grosse palline nelle Granny Smith e farle marinare nello sciroppo per 2 ore. Farle sgocciolare e immergerle nello zucchero cotto al gran cassé (come nelle feste paesane).

❷ GELATO ALLA MELA TATIN

Preparare ½l di classica crema inglese. Tagliare 2 belle Golden in 4 e passarle in un caramello al burro fresco. Frullare i quarti di mela e aggiungerli alla crema inglese, poi versare il composto nella sorbettiera.

❸ GELATINA DI MELA VERDE

Preparare un succo di mela verde con la centrifuga aggiungendovi una punta di coltello di acido ascorbico per mantenere il colore. Pesare il succo e aggiungervi 1,5% di agar-agar. Versare in uno stampo, lasciar’ riposare al fresco e infine tagliare la gelatina.

❹ MAIONESE DOLCE DI GRANNY SMITH

Pelare 2 mele verdi e mettere da parte la buccia. Con la polpa preparare un succo, aggiungervi 100g di zucchero e portare a una consistenza sciropposa. Frullare le bucce delle mele verdi insieme a 2dl di olio di vinaccioli. Spremere il succo di ½ limone giallo. Montare la maionese con 2 tuorli d’uovo, come nel caso di una maionese tradizionale.





Polpa di granchio Granny Smith su fondo di guacamole

**“Una ricetta freschissima,
originale e facile da
preparare”**

Pierrick Suter
16 punti GaultMillau
Hôtel de la Gare
Lucens



”
4 pers.

220g di polpa di granchio reale

- 1 avocado maturo
- 1 mela Granny Smith
- 1 peperone rosso
- 1 scalogno

50g di maionese all'olio

- d'oliva
- succo di limone verde
- cerfoglio
- aneto
- coriandolo fresco



❶ GRANCHIO

Tagliare a cubetti metà della mela.

Sfilacciare la polpa di granchio e mescolarla in un recipiente con la maionese, i cubetti di mela, il cerfoglio e l'aneto precedentemente tritati.

Condire con sale, pepe e qualche goccia di limone e tabasco.

❷ GUACAMOLE

Tagliare finemente lo scalogno e qualche foglia di coriandolo fresco.

Aggiungere l'avocado precedentemente schiacciato e condire - sale, pepe e succo di limone verde.

❸ PER GUARNIRE: BRIK ALLE MELE

Avvolgere una sottile fetta di mela in un foglio di pasta brik.

Far asciugare al forno tra due placche.

❹ CONCENTRATO DI MELE E PEPERONE ROSSO

Frullare un po' di mela e di peperone rosso.

Per ottenere la consistenza voluta aggiungere eventualmente un po' di brodo o della panna.

❺ PRESENTAZIONE

Posizionare al centro di un piatto un cerchietto in acciaio inox.

Sul fondo distribuire il guacamole poi la polpa di granchio sfilacciata alle mele.

Guarnire con il brik e il concentrato di mele e peperone.

Tendenza

La verrine con caprino e mela



“Ho scoperto questa ricetta durante il mio apprendistato presso Tailleus a Montana. L’ho scelta perché mi piace molto il suo lato grafico: tutto è tagliato in cubetti della stessa grandezza. La si può servire come stuzzichino o insieme al piatto dei formaggi.”

Mitri Luisier
19 anni
Pasticciera-confettiera,
prepara una maturità
professionale



4 pers.

- 2 mele Golden
- 1 crottin de chèvre semi-stagionato (250g)
- 4 fette di pane in cassetta per i crostini
burro
zucchero
miele liquido
aceto balsamico

- 1 Tagliare il pane a cubetti e dorarli al forno per farne dei crostini.
- 2 Pelare le mele, preparare dei cubetti della stessa grandezza dei crostini. Procedere allo stesso modo con il crottin de chèvre.
- 3 Saltare i cubetti di mela in una padella antiaderente con un po' di burro.

Cospargere di zucchero. Lasciar caramellare facendo attenzione che le mele restino croccanti.

- 4 In un bicchierino (verrine), alternare uno strato di mele, di crottin poi uno strato di crostini. Cospargere con un po' di miele liquido e un filo di aceto balsamico.



Intramontabile

la tipica crostata alle mele (Wähe)

Gilles Winkelmann
16 anni
Apprendista cuoco al
primo anno
Hotel Seedamm Plaza
Pfäffikon (SZ)

“Una ricetta tipica, ma sempre buona. Questa versione mi piace particolarmente perché unisce alla mela qualche nocciola macinata. È una merenda ideale!”



4 pers.

- 120g di zucchero
- 20g di farina
- 20g di polvere per la crema
- 5 uova
“Mescolare tutto accuratamente!”
- 120g di latte
- 300g di panna
“mescolare ulteriormente e mettere da parte la massa.”
- 80g di nocciole macinate
- 800g di mele grattugiate

- 1 In una teglia di 32 cm di diametro, stendere la pasta pronta per crostate (Wähe). Cospargerla con le nocciole macinate e disporvi sopra le mele, coprire infine con il composto precedentemente preparato.
- 2 Cuocere al forno per ca. 45 min. a 165 gradi.
Una volta raffreddata, coprire con della gelatina.



Le nostre tradizioni ci stanno a cuore. Per questo per i prodotti di montagna Heidi utilizziamo esclusivamente ingredienti sani e naturali. Come per il nostro formaggio del lottatore Heidi, prodotto al 100% con latte di montagna svizzero.

MIGROS
M per il Meglio.

Come ai bei vecchi tempi

L'omelette alle mele



“Tra frittella e omelette. I miei cinque figli adoravano questa ricetta. Oggi piace altrettanto ai miei nipoti.”

Thérèse Savioz
90 anni
Ayent



4 pers.

4 belle mele Canada	1 filo di olio d'oliva
2 uova	zucchero
1 dl di latte	cannella (a piacere)
1 pizzico di sale	olio per friggere
250g di farina	

- 1 Sbattere le uova e il latte, aggiungere un pizzico di sale e un po' di olio d'oliva. Aggiungere a poco a poco la farina. Mescolare energicamente fino a ottenere un impasto perfettamente liscio. Mettere da parte.
- 2 Pelare le mele Canada, tagliarle in fettine molto sottili. Aggiungerle all'impasto.
- 3 Scaldare l'olio per friggere in una padella

antiaderente. Con l'aiuto di un mestolo, depositare nell'olio delle piccole quantità di mela avvolte nell'impasto e lasciar dorare 3-4 minuti da ogni lato.

- 4 Disporre le omelette su un foglio di carta assorbente prima di cospargerle di zucchero o di zucchero mescolato a un po' di cannella a seconda del desiderio del momento.



Un gioco da ragazzi! Mousse di mele cruda alle mandorle e ai frutti rossi

Baptiste
5 anni e qualcosa
Vissoie

**“È facile da fare,
ci si diverte e in più
è buona.”**



4 pers.

4 mele di stagione
½ limone
4 cucchiaini di yogurt greco
2 cucchiaini di miele
Qualche frutto rosso (a me piacciono molto le fragole)
2 cucchiaini di mandorle

- 1 Pelare le mele (chiedo alla mamma di aiutarmi) e tagliarle in quattro.
- 2 Grattugiare le mele crude con una grattugia molto fine, cospargerle di succo di limone perché non diventino troppo scure.
- 3 Aggiungere 4 cucchiaini di yogurt greco e due cucchiaini di miele liquido. Mescolare bene e distribuire la mousse in quattro 4 piattini.
- 4 Pulire e lavare le fragole, tagliarle in due o in quattro a seconda della grossezza.
- 5 Disporre le fragole sul dessert in alternanza con le mandorle. Servire e degustare!

CARTA

Perché la Settimana del Gusto?

Si ha sempre meno tempo per mangiare, i prodotti sono sempre più standardizzati, e spesso i giovani ed i bambini non conoscono più il sapore dei prodotti tradizionali. Il gusto merita dunque di ritrovare il suo giusto posto e la settimana che gli viene dedicata desidera incoraggiare le attività che valorizzano i piaceri relativi al mangiare con dei prodotti di qualità, il piacere per le riunioni conviviali intorno alla tavola e per le produzioni artigianali.

Scopi ed etica della Settimana del Gusto

La Settimana del Gusto si iscrive in un progetto di sviluppo sostenibile e di salvaguardia del patrimonio culinario. Le attività che la costituiscono riflettono la ricchezza del gusto e di tutto quanto fa riferimento a un'alimentazione basata

sul rispetto per i prodotti e in cui l'uomo e la genuinità hanno ancora tutta la loro importanza. Esse ci invitano a riunirci per nutrirci, ci fanno capire che il mangiare è un momento in cui si ritemprano le proprie forze e una fonte di piacere.



**SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO**

La Settimana del Gusto desidera:

- Valorizzare la diversità dei gusti e delle culture alimentari.
- Favorire gli scambi fra le professioni del settore alimentare.
- Sensibilizzare le giovani generazioni ai piaceri del gusto.
- Rendere i consumatori più attenti alla qualità e alla stagionalità dei prodotti.
- Valorizzare le conoscenze e le tecniche di tipo artigianale
- Promuovere un'alimentazione sana.
- Favorire la scoperta di prodotti di qualità.
- Preservare la tradizione e incoraggiare le innovazioni culinarie.
- Rivalorizzare l'arte culinaria casalinga.

Essa si rivolge a bambini, giovani, uomini, donne, famiglie, insegnanti e a tutti coloro che amano mangiare, scoprire prodotti di qualità, prendersi il tempo per gustarli e assaporarli e si preoccupano inoltre dell'ambiente e della propria salute.

Ogni organizzatore si impegna a:

- Creare un evento specifico per valorizzare un prodotto, una ricetta, un savoir-faire o le riunioni conviviali.
- Lavorare con prodotti di qualità.
- Dare un aspetto pedagogico al proprio evento.

COMITATO

Abplanalp Lucienne	Enseignante	Gigandet Pauline	Fondation Rurale interjurassienne	Porchet Jean-Louis	Producteur de film
Allenspach Andreas	Culinarium	Graff Noémie	Vigneronne	Pozy Gian	Journaliste
Aubry Micheline	AGRIDEA	Grandi Paolo	Sociogastronomo	Rabaey Gérard	Cuisinier chef
Auf der Maur Jost	Journaliste	Guidoux Serge	Pêcheur	Raboud Marie-Josèphe	Restaurateur
Ayer Pierre-André	Cuisinier chef	Guignard Philippe	Cuisinier chef	Ratschiller Urs	Hôtelier et vigneron
Bachmann Christophe	Apiculteur	Haefliger-Parrat Agnès	Paysanne	Ravet Bernard	Cuisinier chef
Baechler Alain	Cuisinier chef	Haenni Frédéric	Gastro-Vaud	Rembault Necker Edmée	Directrice OVPT (NE)
Baermann Peter	Cuisinier chef	Hauser Muriel	Gastro-Fribourg	Reynaud-Bestenheider Franck	Cuisinier chef
Bailly Martine	Journaliste	Heyraud Marc	Professeur d'université	Rochat Philippe	Cuisinier chef
Bassetti Paolo	Ingegnere agronomo	Hobmeier Elsbeth	Chefredaktorin	Rod Christophe	Cuisinier chef
Beausoleil Denis	Directeur de l'Opage	Huber Herbert	Auditor	Rossat Patrick	Spécialiste épices
Benedetti Marc	Journalist	Imhof Paul	Journalist	Rota Alberto	Isicom SA e Ristora Magazine
Blanc Daniel	Restaurateur	Ingold Jean-Luc	Journaliste	Roversi Alessandra	Slowfood Léman
Boisseaux Stéphane	Chercheur	Jacques-Dufour Martine	Commission fédérale AOC	Ryser Dominique	Fromager
Bolay Charles-Bernard	Président Uniterre Vaud	Jenni Martin	Journalist	Schaub Silvia	Redaktorin
Böniger Daniel	Journalist	Joris Jean-Maurice	Journalist	Schindler Ingrid	Journalistin
Bosia Luigi	Giornalista	Kalandranis Giannis	Cuisinier chef	Schläpfer Susi	Geschäftsführerin der FZA
Bovier Edgard	Cuisinier chef	Klein Bernard	Cuisinier chef	Schlumpf Annagret	Köchin
Bratschi Isabelle	Journaliste	Kondratowicz Frederik	Chimiste cantonal	Schlup Michel	Retraité, historien de la gastronomie
Buss Pierre-Emanuel	Journaliste	Krebs Etienne	Cuisinier chef	Schmid Heinz	Journalist
Castella Romain	Produits du Terroir du Pays de Fribourg	Kunkler Evelyne	Cuisinier chef	Schneider Yvan	Enseignant
Cattaneo Ramona	Schweizerische Vereinigung zur Förderung des AOC/IGP	Kurt Matthias	Ambassadrice Prosper Montagné	Schnyder Eliane	Paysanne
Chanton Marlyse	Vigneronne	Labrosse Serge et Els	Touristiker	Schorderet Nicolas	Secrétaire général de l'OVV
Chappaz Marie-Thérèse	Vigneronne	Lafarge Patricia	Cuisinier chef	Schwarzenbach Hermann	Weinproduzent
Chevrier Philippe	Cuisinier chef	Lampart Reto	Cuisinier chef	Semmler Karin	Consulente alimentare
Comte Claude Victor	Oenophile	Lehmann Daniel	Restaurateur	Simon Jean-Charles	Journaliste
Cornut Didier	Oenologue	Lehmann Tania	Coordinatrice Fourchette Verte	Soldati Jean-Marc	Cuisinier chef
Cramer Robert	Conseiller aux Etats	Leuenerberger Ueli	Conseiller national, enseignant	Spengler Simon	Journaliste
Crettenand Gilles	Mouvement et alimentation	Lischetti Isabella	Insegnante ed esperta di educazione alimentare	Stangl Michel	Cuisinier chef
Crisci Carlo	Cuisinier chef	Lonati Bernard	Cuisinier chef	Stich Dorothée	Stiftung Goût Mieux
Cruchon Raoul	Vigneron	Lonati Chantal	Restauratrice	Suter Pierrick	Cuisinier chef
Cundasawmy France	Cuisinier chef	Longet René	Expert en développement durable	Tarnowski David	Cuisinier chef
Dalsass Martin	Ristoratore	Margot Laurence	Fourchette verte Vaud	Tettamanti Francesco	Directore di Ticinowine
De Courten Didier	Cuisinier chef	Martin Benoit	Gastronomie à domicile	Thomas Pierre	Journaliste spécialisé
Décotterd Stéphane	Cuisinier chef	Massy France	Journaliste/vins	Tièche Maryline	Diététicienne dipl. ES
Desponds Michel	Ecole professionnelle (secteur alimentation)	Mayor Jean-Philippe	Ecole de Changins	Tisserand Philippe	Cuisinier chef
Dubouloz Catherine	Journaliste	Medolago-Magni Giovanna	Coordinatrice Fourchette Verte	Valenta Natascia	Responsabile comunicazione EOC
Dumoulin Frédéric	Vigneron-encaveur	Meier-Schmid Brigitte	Gastro Suisse	Vaucher Yann	Consultant boulanger
Dütsch Irma	Restauratrice	Meldem Martine	Association des Marchés paysans	Vouillamoz José	Spécialiste ADN de la vigne
Duttweiler Jacques	Fromager	Merlo Luca	Ristoratore	Vuillaume Blaise	Epicurien
Emery Jean-Marc	Notaire	Moginier David	Journaliste	Wagner Véréna	Enseignante et restauratrice
Eschler Gabi	Ing. Agr. ETH	Monnerat Philippe	Directeur du Forum de l'Arc	Wannaz Gilles	Vigneron
Fabbi Sidonie	Fourchette verte et Service de Santé de la jeunesse	Moresi Gianni	Presidente del CF dell'EIC di Changins/VD	Weiss Martin	Autor Urchuchi/Fin Bec
Favre Dominique	Chef de l'Office de la viticulture du canton de Vaud	Morier-Genoud Patrick	Journaliste	Zahno Bertrand	Cuisiniste et Loitche-Potches
Favre Laurent	Chambre neuchâteloise d'agriculture	Mottini Donato	Commerçant	Zapf Nicolas	Union fribourgeoise du tourisme
Fazan Daniel	Journaliste	Muggiano Andrea	Ristoratore	Zbinden Véronique	Journaliste
Feier Evelyne	Produktmanager Themenroute	Naef Ruedi	Chefredaktor		
Felley Pierre-Yves	Chambre valaisanne d'agriculture	Nessi Zappella Maura	Presidente delle dietiste ticinesi		
Fleury Louis	Spécialiste viande séchée	Nobile Marco	Coordinatore della conferenza agroalimentare		
Fleury Mathieu	Secrétaire général de la FRC	Orrù Tiziano	SSAT Bellinzona		
Forel Olivier	Musicien	Orsat Auguste	Epicurien		
Frehner Rita	Projektleiterin	Orsat Evelyne	Chargée d'enseignement, diététicienne		
Frôté Claude	Cuisinier chef	Paccot Raymond	Vigneron		
Fuchs Fabian	Cuisinier chef	Paganol David	Chocolatier		
Gabriel Suzanne	Prométeure vaud	Pedrioli Elena	Consulente alimentare		
Galizzi Roberto e Silvio	Restoratore	Pesce Alessandro	Journalista		
Gallais Véronique	Marchande de thé	Pfister Thomas	Kulturvermittler		
Gex Philippe	Gouverneur du Guillon	Philipona Jean-Nicolas	Produits du Terroir du Pays de Fribourg		
Geyer Jean-Luc	Cuisinier chef	Piffaretti Giuseppe	Consulente SMPPC		

PADRINO / MADRINA

Philippe Rochat	2010
Marie-Thérèse Chappaz	2009
André Jaeger	2008
Georges Wenger	2007
Irma Dütsch	2006
Fredy Girardet	2005



**LA STRADA VELOCE È LA META:
L'AGILITÀ DELLA Mazda2.**

Quando la situazione lo richiede, potete affidarvi tranquillamente alla Mazda2: grazie all'ottima risposta dello sterzo e alla grande agilità, si muove disinvoltamente tra il caotico traffico urbano e trova lo spazio per infilarsi in ogni parcheggio. Il rispetto dell'ambiente è un punto irrinunciabile per la spigliata e scattante cittadina. Scegliete subito la vostra preferita: 3 o 5 porte, motore a benzina 1.3 (75 o 84 CV) e 1.5 (102 CV) oppure Turbodiesel Commonrail 1.6 (95 CV). Già da CHF 16 990.-. Provatela subito dal vostro agente Mazda. WWW.MAZDA.CH



Categoria d'efficienza energetica A - D, consumo in ciclo misto 4,2 - 6,3 l/100 km, emissioni di CO₂ 110 - 146 g/km (media di tutti i modelli di auto nuove 188 g/km).

**zoom-zoom
zoom-zoom**



Ticino

Vini del Ticino

Qualità, Tradizione e Passione

ticinowine
promozione vitivinicola ticinese

Svizzera. Naturalmente.
Bere con moderazione, gustare a fondo

CAVE CIDIS

Depuis 1933
www.cidis.ch

TRADITION

EXPRESSION

INSPIRATION

Pavillon de vente de Tolochenaz
Ch. du Saux 5 - 1131 Tolochenaz
021 804 54 90

Marché
RESTAURANT

BENVENUTI

Al Marché Bellinzona Nord e Sud

Marché Bellinzona Nord, A2 (Direzione Chiasso), CH-6503 Bellinzona
Marché Bellinzona Sud, A2 (Direzione Gottardo), CH-6513 Monte Carasso

marche-restaurants.com

lati

LATTERIA DEL TICINO

GIANNINI

graniti
LODRINO

www.giannini-graniti.ch

Coltiviamo
e valorizziamo
i gioielli
dell'orto ticinese

tior

FOFT - Al Pian - CH-6593 Cadenazzo
T +41 (0)91 850 29 06 - F +41 (0)91 850 29 00
info@tior.ch - www.tior.ch

verdura.ch

Svizzera. Naturalmente.

le SalonVinea
DES VINS SUISSES SIÈRE



CHF 30.- invece di CHF 40.-

Alla presentazione di questo buono alle casse per
sabato 3 o domenica 4 settembre 2011.

Nome

Cognome

Indirizzo

CP / Località

E-mail

Concours suisse
des produits du terroir
Schweizer Wettbewerb
der Regionalprodukte
Concorso nazionale
dei prodotti regionali

2011

www.concours-terroir.ch

**4^{ème} Marché et Concours
suisse des produits du
terroir.** 1 et 2 octobre 2011
Delémont-Courtemelon

Samedi 1^{er} octobre 11.00 - 18.00 h.
Dimanche 2 octobre 09.00 - 17.00 h.

Vitellote noir, Blue Cargo, Parli: Cucinato magistralmente da Christian Kaiser.



Hotel-Restaurant Alpina
Bahnhofstrasse 1
7250 Klosters
Tel. 081 410 24 24
www.alpina-klosters.ch

ALPINA



hotel klosters · swiss alpine lifestyle



Studi

Création Studi

 **SBB CFF FFS**

A bord de nos Voitures-Restaurants CFF, laissez-vous tenter par notre grand choix de plats préparés d'après une sélection de recettes exclusives du chef Studi, célèbre pour ses émissions TV. Ensuite, régalez vous d'un café Lavazza accompagné d'un délicieux dessert.



C'est l'heure de la pause.

Suter
VIANDES
Debut 1871

LE GOÛT DE
L'AUTHENTICITÉ

140
ans

Établi sur la Riviera vaudoise depuis 1871, SUTER VIANDES SA a construit sa réputation par la qualité de son savoir-faire professionnel. L'utilisation de techniques de pointes allié à l'expérience des grandes traditions des maîtres bouchers font de SUTER VIANDES SA une référence de qualité, de saveur et de fraîcheur sur le marché de la viande.

Suter Viandes SA – Pré-du-Bruit 3 – CH-1844 Villeneuve – www.suterviandes.ch

Slow Food[®]
Schweiz-Suisse-Svizzera
Market

Il Salone del Buon Gusto
11 – 13 novembre 2011
Messe Zürich

slowfoodmarket.ch

Conoscete la
„culotte suisse?“

www.1000varietesdefruits.ch

1911  2011

Mostra speciale «1000 varietà di frutta»
dal 22 al 30 ottobre alla fiera di Zugo.

Grande concorso

Schweizer Obstverband
Fruit-Union Suisse
Associazione Svizzera Frutta
www.swissfruit.ch

FRUCTUS 
Die Vereinigung zur Förderung aller Obstsorten
L'association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier
www.fructus.ch

Fourchette verte

Il marchio dell' alimentazione equilibrata

il marchio dell' alimentazione equilibrata
Fourchette Verte

Fourchette verte è sostenuta da
Promozione Salute Svizzera e dai Cantoni

www.fourchetteverte.ch

© 2011 Swiss Wine | www.swisswine.ch



TALENTO SVIZZERO

Tradizione e innovazione unite nella ricerca di un prodotto di eccellenza.

Il coltellino svizzero è prova di una creatività senza confini. Lo stesso vale per i nostri vini, che traggono la loro ricchezza dalla diversità della nostra terra e dalla varietà dei nostri vitigni.



www.swisswine.ch



Swizzera. Naturalmente.
Bere con moderazione, gustare a fondo

CREATE UN'ESPLOSIONE PER I SENSI!



Il forno combinato Profi Steam combina calore e vapore.
È qualcosa di meraviglioso, perché le permette
di provare sapori che mai avreste immaginato.
È IL VOSTRO MOMENTO DI RISPLENDERE.



Thinking of you
Electrolux

Fronalpstock, Svizzera centrale



Swizzera.
semplicemente naturale.

Facciamo di tutto
per rendere le tue
passeggiate perfette.

MySwitzerland.com

Con oltre 60 000 km di sentieri segnalati,
la Svizzera è il paradiso per gli escursionisti
di ogni livello. Scopri i nostri suggerimenti
su MySwitzerland.com/apiedi.

I nostri partner:



L'estate svizzera
presentata da:




Kursner, deux Frères, une Force

Kursner Vins SA

Route d'Allaman 14
1173 Féchy
tél. 021 808 52 22
Kursner.ch

Du lundi au vendredi
8h-12h et 13h30-18h
Samedi
9h-12h



 Schweizer Wanderwege
Suisse Rando
Sentieri Svizzeri
Sendas Svizras

le plaisir de randonnées bien balisées.
www.randonner.ch

www.lacolombe.ch



**Le Formazioni all'EIC
Scuola di ingegneria
di Changins/VD**



L'Ecole du vin

per gli amanti ed i professionisti della vigna e del vino.
Venite a seguire una formazione continua moderna ed organizzata a moduli.

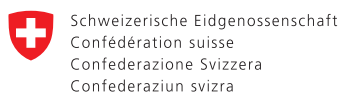
Altre formazioni

SUP: Diploma in enologia
APF: Attestato professionale federale di viticoltore, di cantiniere e di frutticoltore.

www.eichangins.ch - 022 363 40 50
office@eichangins - 1260 Nyon

RAYMOND
PACCOT
FÉCHY

Nos partenaires:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie DFE
Office fédéral de l'agriculture OFAG



Avec le soutien des cantons de:



IMPRESSUM

EDITORE

Association pour la Promotion du Goût
Avenue Dapples 21 - CP 177
1000 Lausanne 6

Tél. 021 601 58 03
www.gout.ch
contact@gout.ch

Responsable editoriale
Catherine David

Mediakontakt
presse@gout.ch
Partnerschaft/sponsoring sponsoring@gout.ch

REDAZIONE

Coordinatore redazione
France Massy

Gionalisti
Sandra Weber
Martin Weiss
Véronique Zbinden

Foto
Yves Brunelli
Sarah Carp/STRATE
José Crespo
Cédric Dutoit
Marisa Guiraum
Paulette Lesage
Aurel Salamin
Jacques Straessle
Sébastien Staub
Rémy Steinegger
Martin Weiss
AOC/IGP
EHL
Vinéa
Valais-tourisme

Grafica
Anouk Andenmatten

Traduzione
tedesco-francese
Jean-Pierre Ammon
francese-italiano
Monica Fiorini
francese-tedesco
Christina Miller

Revisione
Franziska Schürch
Giovanna et Giovanni Medolago
Antonella Galante

**Concetto del contenuto
su proposta di**
Martin Weiss

Print
120'000 ex.

Stampa
Swissprinters AG
Brühlstrasse 5
CH-4800 Zofingen



MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
Papier issu de sources responsables
Carta da fonti gestite in maniera responsabile
FSC® C021036

Vins Vaudois

EXCEPTIONNEL !

GAGNEZ UNE CAISSE DE 6 BOUTEILLES DES MEILLEURS CRUS PRIMÉS AU DERNIER CONCOURS DE LA SÉLECTION DES VINS VAUDOIS 2011 !

50 coffrets issus de la collection des meilleurs crus vaudois seront offerts. Il s'agit d'un coffret exceptionnel, non disponible sur le marché, d'une valeur de Fr. 200.- ! Pour gagner, répondez à la question suivante et participez au tirage au sort qui aura lieu le 15 octobre 2011.

Question : Combien de vins ont été primés lors du concours de la Sélection des Vins Vaudois 2011 ?

(Cochez la bonne réponse)

546 37 330

Nom : _____

Prénom : _____

Rue/N° : _____

NPA/Localité : _____

Date de naissance : _____

E-mail : _____

Téléphone : _____

Date : _____

Signature : _____

Envoyez votre réponse ainsi que vos coordonnées par courrier à :

CONCOURS SÉLECTION DES VINS VAUDOIS
Office des vins vaudois
CP 1215
1001 Lausanne

(Seuls les coupons dûment remplis seront pris en considération)

ou par e-mail :
info@vins-vaudois.com

ou directement sur notre site internet :
www.vins-vaudois.com

Conditions de participation :

Ce concours s'adresse à toute personne (âge de 18 ans au moins) établie en Suisse à l'exclusion des membres de l'Office des vins vaudois et de leurs collaborateurs. Les gagnants seront avisés personnellement par courrier dans les 5 jours qui suivent le tirage au sort.

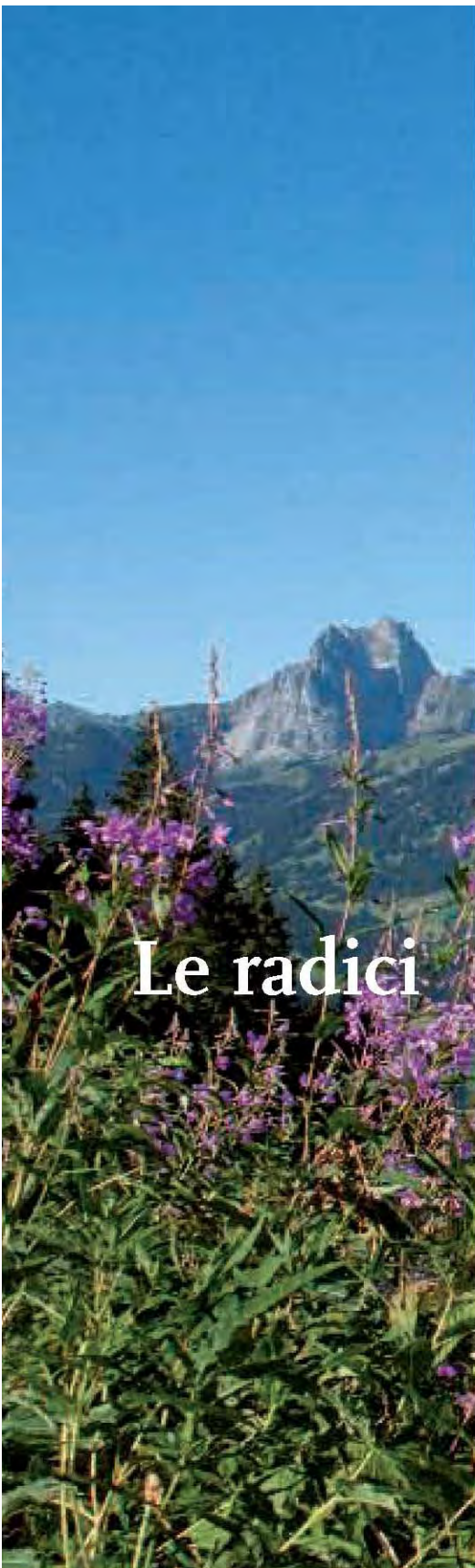
Vous pouvez participer au concours jusqu'au 15 octobre 2011.

Le tirage au sort aura lieu le 20 octobre 2011. Le règlement du concours peut être demandé auprès de l'Office des vins vaudois par e-mail à : info@vins-vaudois.ch. Sans obligation d'achat.

Un seul coupon par personne. Aucune correspondance ne sera échangée au sujet du concours. Pas de recours possible.



GRAND CONCOURS



Le radici i mestieri il carattere

Scegliere una specialità AOC o IGP significa innanzitutto puntare sulla bontà dei sapori. E al tempo stesso promuovere la tradizione artigianale e l'agricoltura sostenibile. Perché i prodotti svizzeri AOC e IGP fanno parte del ricco patrimonio culinario e culturale del nostro Paese.

Svizzera. Naturalmente.

