

2012

LA SETTIMANA DEL GUSTO

www.settimanadelgusto.ch

con il patrocinio di Slow Food 

APPRENDISTI

la trasmissione del sapere

GÉRARD RABAEY

padrino 2012

AOC-IGP

dei prodotti e degli uomini

LOSANNA

Città del Gusto 2012

IN OMAGGIO!
Un ingresso al
Congresso Suisse
Losanna

IB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE



**Collezione Villeret
Quantième Annual GMT**

Calendario annuale
Doppio fuso orario
Correttori sotto le anse
Rif. 6670-3642-55B

**Blancpain e la Settimana del Gusto:
autenticità, passione ed emozione**



www.blancpain.com

BOUTIQUES BLANCPAIN · ABU DHABI · BEIJING · CANNES · DUBAI · EKATERIMBURGO · GINEVRA · HONG KONG · MACAO · MADRID
MANAMA · MOSCA · MUMBAI · MUNICH · NUOVA YORK · PARIGI · SEUL · SCIANGAI · SINGAPORE · TAIPEI · TOKYO · ZURIGO

EDITORIALE



La trasmissione del sapere, l'apprendistato e l'incontro con alcuni artigiani della tavola: questo il filo rosso della seconda rivista della Settimana del Gusto.

Ci è parso essenziale mettere in primo piano donne e uomini che ogni giorno lottano per la salvaguardia e la condivisione del buon gusto. Perché l'atto di mangiare non si riduca a una semplice funzione fisiologica, ma possa essere considerato una forma di legame sociale indispensabile per l'umanità.

Chi meglio di Gérard Rabaey avrebbe dunque potuto patrocinare questa 12^a edizione della Settimana del Gusto? Nel corso di tutta la sua carriera, l'ex chef del Pont de Brent non ha mai smesso di trasmettere la sua passione. Il fior fiore dei cuochi elvetici ha fatto le sue prime prove nella sua cucina.

Losanna non si accontenta di essere una città universitaria, olimpica e culturale. La capitale vodese porta quest'anno con fierezza il titolo di Città del Gusto. Il resto della Svizzera, comunque, non è da meno: avete 100 pagine per scoprirlo! •

France Massy
Coordinatrice della rivista

COUVERTURE



Ariane Wirth
La Migliore giovane confettrice 2011 della Svizzera romanda e del Ticino e il suo maestro Josef Billes
Confetteria Monnier a Morat

Foto Strates, Lausanne
Yann André

SOMMARIO

Prendere la Svizzera per la gola Alcune personalità svizzere ci svelano quali sono i loro peccati di gola e indirizzi preferiti.	4
La tavola di Jean-Jacques Rousseau	10
LOSANNA Città del Gusto 2012	14
GÉRARD RABAEY Padrino della Settimana del Gusto 2012 e di una nuova generazione di Chef	20
FORMAZIONE Incontro con tre giovani talenti in formazione	25
La scuola alberghiera di Losanna	28
Il gusto dell'eccellenza	34
Terravin, marchio di qualità	40
AOC-IGP Dei prodotti e degli uomini	44
Un bouquet di Arvine	52
Ritratti di produttori ginevrini	54
Bere acqua una tendenza positiva	58
Dei caffè agli aromi etici	61
LE PATATE Una straordinaria caratteristica	65
Le Ricette dei fratelli Bovier	68
Parchi naturali Il parco naturale di Thal mette i prodotti regionali in evidenza	74
Ai vostri smartphones Agenzia d'informazione agricola romanda	76
Comptoir suisse	78
Incontri e fiori del Gusto	84
Carta e comitati qualità	90

UN DIRITTO FONDAMENTALE: IL DIRITTO ALL'ALIMENTAZIONE

Non appena si parla di mangiare, ecco che veniamo ridotti al rango di «consumatori di alimenti». Ma ciò significa anche ridurre l'alimentazione a una questione puramente commerciale, senza lasciare alcuno spazio per la nozione di piacere.

Vogliamo diventare co-produttori attivi nei confronti della comunità che ci nutre tutti i giorni. Perché la rispettiamo e vogliamo che continui a vivere. Se amiamo i prodotti «buoni, giusti e puliti», è perché vogliamo ricordare che «mangiare è un atto agricolo».

A partire da quest'anno la Settimana svizzera del Gusto e Slow Food Svizzera hanno deciso di associarsi: è il risultato di valori condivisi.

Perché l'alimentazione è prima di tutto gioia. Il fatto di sedersi intorno a una tavola non implica solo la condivisione del cibo, ma favorisce anche il dialogo, l'educazione permanente e il piacere della vita in società.

Vogliamo restituire all'alimentazione il valore centrale che ha perso nella vita quotidiana. Dipende da noi far sì che il diritto all'alimentazione diventi un diritto fondamentale dell'umanità.

La Settimana del Gusto è nata dal desiderio di far vivere un patrimonio culinario. Se non facciamo attenzione, tutti quei saperi che un tempo si trasmettevano di generazione in generazione, scompariranno con l'industrializzazione del cibo.

Una 2ª Rivista svizzera della Settimana del Gusto, Losanna, Città svizzera del Gusto 2012, Gérard Rabae, Padrino della Settimana del Gusto, e poi dei produttori, degli apprendisti... La rete del gusto a cui da tempo lavoriamo sta prendendo forma. Insieme a Slow Food CH, anche le AOC-IGP, Genuss'12, ProSpecieRara, Gastosuisse, Swisswine e Max Havelaar partecipano alla medesima avventura.

Una bella settimana 2012 vi aspetta! Migliaia di persone in tutto il paese si stanno preparando per offrirvi una miriade di incontri intorno al gusto. Prendersi il tempo necessario per questo momento conviviale intorno a un tavolo, si tratta semplicemente di ritrovarci intorno a dei valori. •

Josef Zisyadis
Presidente della Settimana
del Gusto



STORIE DI INSALATE...



«Faccio proprio una bella figura sul banco del mercato. Signora, Signore, compratemi!
Sono spuntata in un piccolo campo, non lontano da qui, le mie radici ben nutrite affondavano in una terra ricca di vermi, innaffiata di tanto in tanto con un succo all'ortica o un altro decotto alle piante. Ci ho messo tutto il tempo necessario per crescere. Mani amiche mi hanno tagliata ieri per depormi delicatamente in una cassetta ed eccomi qua, tutta pimpante.

Ecco, mi prende! Mi mette nel suo paniere e poi nel frigorifero. E là, sorpresa, in fondo al cassetto, asfissata in un sacchetto di plastica, un'insalata tutta appassita è stata dimenticata. Morente, mi racconta: i campi di insalata a perdita d'occhio, le malattie, i trattamenti meccanici, una terra senza neanche una bestiolina. Poi il rapido colpo di coltello che la separa dalla sua radice, la grande cassa piana di insalate tutte pigiate le une contro le altre, impilate, e le ore passate in un grande frigo nero, il camion, la luce artificiale, le nebulizzazioni per darle di nuovo un aspetto fresco, il sacchetto di plastica, la musica tranquillizzante e, ultima tappa... il bidone dei rifiuti.

Aveva visto un sacco di posti, certo, ma che vita!!!»

Se, come me, avete già avuto occasione di parlare con un'insalata, ammetterete che il fatto di assicurarsi che ciò che mangiamo abbia avuto una bella vita prima di arrivare nel nostro piatto non è poi un lusso così caro e inoltre è un piacere. Piacere dell'incontro con i produttori, piacere dello scambio del sabato mattina al mercato, al momento della visita alla fattoria o della consegna dei cesti dell'agricoltura di prossimità.

Fare la spesa diventa un momento conviviale. Il cibo che mangiamo si riveste dello sguardo di chi ce lo vende, del sole e della pioggia che ha preso sul campo e di un po' di quella passione che anima i nostri produttori. Passione che li spinge e che cercano di comunicarci. Passione che nutrirà il nostro corpo... e il nostro spirito.

La Settimana del Gusto è prima di tutto una storia di amicizie e di passioni che si raccontano intorno a una tavola adorna di fresche e belle insalate.

Fate dei begli incontri! •

Catherine David
Coordinatrice della
Settimana del Gusto

Prendere
LA SVIZZERA
per la gola



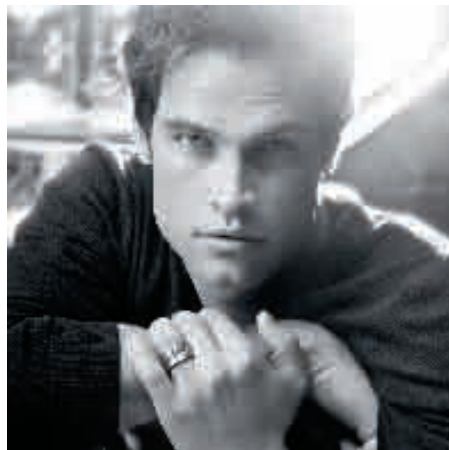
Alcune personalità svizzere ci svelano quali sono i loro piccoli peccati di gola e ci raccontano dove amano fare i loro acquisti. È l'occasione ideale per conoscere Renzo Blumenthal, il bel mister Svizzera 2005, e per scoprire qualche straordinario artigiano del gusto. Una formaggiaia, un ortolano, un cioccolataio, o tutta una famiglia che tiene alta la bandiera del mestiere di macellaio.

Se Joseph Gorgoni, alias Marie-Thérèse Porchet, non fa mistero sulle sue preferenze,

Donna Leon, la regina del poliziesco, coltiva l'enigma. Da parte sua, Lorenzo Bassi, uomo politico ticinese, si dice incapace di fare una scelta: adora tutti i prodotti del suo comune... L'attore e moderatore radiofonico Walter Andreas Müller (WAM per gli amici), il comico Thierry Meury e il direttore del teatro Le Crochetan nel Vallese, hanno anche loro accettato di sedersi a tavola per noi...

Gustose scoperte!

“Incitare i consumatori ad acquistare maggiormente i loro alimenti direttamente dagli agricoltori.”



Renzo Blumenthal
Mister Svizzera 2005
presenta
I contadini svizzeri

Il grigionese Renzo Blumenthal non ha bisogno di andare lontano per fare la spesa: tutto il necessario si trova già nel suo negozio per la vendita diretta. L'ex Mister Svizzera è un agricoltore bio di successo, imprenditore e testimonial per campagne pubblicitarie. Il 1° gennaio 2010 ha rilevato la fattoria dei genitori a Vella, un villaggio di montagna. 52 ettari di terra, allevamento e produzione di latte, 30 maiali, un po' di orticoltura e 1 ettaro e mezzo di orzo per la produzione della birra. Dalle materie prime, tutte ottenute con metodi biologici, nascono diverse specialità per le quali, nel 2007, Renzo Blumenthal ha creato un marchio con il proprio nome. Oggi produce quindi «Blumenthaler Bergkäse» (formaggio di montagna Blumenthal), salsiccia secca grigionese «Andutgel», «all'aglio», «alla menta» e «nera». Ma anche marmellate bio, salsa per insalata aromatizzata al fieno e birra, la «Renzo Bier». I cibi buoni e

naturali sono fondamentali da sempre per l'ex Mister Svizzera. «I miei genitori davano un grande valore a queste cose», dice. E oggi? «Oggi ho una moglie che è ancora più attenta di me a quello che mangiamo. Ladina è molto brava in cucina e sceglie prodotti biologici. I miei piatti preferiti sono i Maluns e i Capuns.» Ma il bel Renzo, che anche sette anni dopo essere stato eletto Mister Svizzera viene chiamato a posare come fotomodello, non deve fare un po' di attenzione alla linea? «Quando si è giovani e si fa una vita attiva non è così importante», risponde. Renzo Blumenthal vorrebbe che sempre più persone andassero a fare la spesa direttamente presso il produttore. «Così si eviterebbe il trasporto su lunghe distanze e inoltre i prodotti sarebbero più freschi, gustosi e sani.» • *Marc Benedetti*

*“Dal gelato del
New Jersey alle
albicocche del Vallese”*



Donna Leon, scrittrice
presenta
Le albicocche del Vallese

El suo primo amore culinario è stato il gelato. E non è affatto sorprendente se si pensa che è cresciuta nella fattoria del nonno, Josef Noll, nel New Jersey, USA. «Faceva il miglior gelato alla fragola del mondo e mi ha trasmesso la sua passione per i gelati», dice entusiasta ancora oggi. È dunque una fortuna che dal 1981 viva a Venezia, dove ha dato vita al suo personaggio di culto, il sagace commissario Brunetti, protagonista dei suoi più famosi romanzi gialli, perché in nessun altro luogo si trovano tanti tipi diversi di gelato artigianale.

Che cos'altro mangia volentieri Donna?

«Soprattutto pasta, con aglio e olio. Ma mi piacciono anche la frutta e le verdure, come i carciofi, il rabarbaro, le zucchine o le prugne che coltivo nel mio giardino vicino a Belluno». La sua amica Maria, che ha un ristorante sul

Canal Grande, le ha fatto da guida alla scoperta della cucina veneziana.

Dal 2004, nel mese di luglio, Donna partecipa al festival musicale di Ernen – il villaggio della musica – dove tiene un seminario di scrittura insieme a Richard Powers. Come ogni anno anche il seminario del 2012 ha registrato subito il tutto esaurito. A Ernen, Donna oltre alla letteratura può coltivare un'altra sua grande passione: quella per la musica barocca e le montagne del Vallese. La scrittrice ama l'opera sopra ogni altra cosa, soprattutto Händel. Dietro suo consiglio a Ernen ha cantato la soprano Simone Kermes ottenendo un immenso successo e portando al festival una ventata di glamour e notorietà a livello nazionale e internazionale.

Nel magico villaggio di Ernen, Donna ha fatto inoltre una dolce scoperta: le albicocche del Vallese. Da allora si riserva sempre una giornata da dedicare alla raccolta delle albicocche con le quali prepara molti vasetti di marmellata. Carica, alla fine del festival riprende l'Intercity per far ritorno a Venezia, la sua patria d'elezione, dove potrà ancora gustare a lungo il più appetitoso prodotto del Vallese – fino al successivo raccolto.

www.musikdorf.ch • Anita Geurts

*“Le sue creazioni al
cioccolato sono squisite
e originali”*



Joseph Gorgoni, attore
presenta
Christophe Berger, Ginevra

Joseph Gorgoni dice di non amare molto i dolci. Preferisce i sandwich, i pâté, i croissant al prosciutto... E se ne concede spesso qualcuno quando passa da Christophe Berger, nel quartiere di Plainpalais. «È una piccola bottega con annessa sala da tè dove si servono unicamente cose fatte in casa. Così buone che potrei nutrirmi solo di quelle! Anche le creazioni al cioccolato sono squisite e originali. Berger e Paganel (un altro pasticciere) sono i miei indirizzi preferiti a Ginevra.»

Bisogna dire che i cioccolatini di Christophe Berger sono davvero eccezionali e che tutti i suoi dolci sono un autentico piacere per il palato. Ma data la qualità eccezionale dei suoi sandwich e delle sue tartine, neanche gli amanti del salato restano delusi.

Da un anno a questa parte al cioccolataio si sono affian-



Confetteria, cioccolateria
Christophe Berger
Avenue Henri-Dunant 16
1205 Genève
022 329 12 02

Da sinistra a destra: l'argentina
Pilar Ricciardi, la finlandese
Mirjam Simula e lo svizzero
Christophe Berger; sulla foto
manca il francese Arnaud de
Faletans.

cati tre «complici»: Pilar Ricciardi (sua moglie), Mirjam Simula e Arnaud de Faletans (una coppia di amici). Un'équipe di quattro professionisti esigenti, pieni di immaginazione, che usano solo prodotti di qualità e per quanto possibile di prossimità.

Un bellissimo indirizzo dunque, dove Marie-Thérèse Porchet in dicembre si fermerà forse a fare un piccolo spuntino prima di festeggiare i suoi vent'anni di teatro. •

Patrick Morier-Genoud

*“Con i suoi formaggi
fa la felicità degli
altri”*



**Thierry Meury, umorista
presenta
Danièle Magnenat, Le Séchey**

Thierry Meury ha incontrato Danièle Magnenat in occasione di uno spettacolo a La Séchey. «A colpirmi in lei è stata la gioia di vivere che traspare dal suo volto. Un sole!» Le Séchey è un piccolo villaggio della Vallée de Joux, tra Les Charbonnières e Le Lieu. Là, Danièle Magnenat fa vari tipi di formaggi, da sola, con qualche aiuto solo in inverno, al momento della stagione del Vacherin. Acquista il latte al villaggio e produce soprattutto delle tome, assolutamente deliziose, e della Sécheronnette, una delle sue creazioni, un eccezionale formaggio a pasta semidura che potrete trovare solo nel suo negozio o in quelli a cui affida la maggior parte della sua produzione, nella Vallée de Joux o in certi casi un po' più lontano, fino a Losanna e Morges. Ma in inverno i suoi Vacherin arrivano perfino a Ginevra, in Ticino e nella Svizzera tedesca.



Fromagerie Le Séchey
Danièle Magnenat
1345 Le Séchey
021 841 11 62

Qual è il preferito di Thierry Meury tra i formaggi prodotti da Danièle Magnenat? «Tutti quelli che sono riuscito ad assaggiare mi sono piaciuti, dice con entusiasmo il comico. Con una piccola preferenza per il Combiér all'aglio orsino! Danièle Magnenat è un'artigiana, fabbrica i suoi formaggi per la felicità della gente del paese e di pochi altri fortunati...» • *Patrick Morier-Genoud*

*“I Buffoni propongono
un'ampia scelta di bratwurst
di prima qualità”*



**Walter Andreas Müller
attore e presentatore radio
presenta
I macellai del suo quartiere**

L'attore e moderatore radiofonico Walter Andreas Müller (noto come "WAM"), famoso per le sue straordinarie parodie di uomini politici, è un uomo molto impegnato. Spesso lontano da casa fa i suoi acquisti un po' qua e un po' là e non ama riferirsi a un negozio in particolare. Per la carne "WAM" ha tuttavia individuato due macellerie nelle vicinanze di Madetswil, dove vive, nell'Oberland zurighese. La prima è la macelleria Dönni a Fehralt Dorf, gestita da Urs e Silvia Dönni. "Ho scoperto un giorno per caso che questo macellaio innovativo offriva un'ottima scelta." In particolare vi acquista degli spiedini speciali, carne marinata e piatti pronti.

La seconda è la macelleria Buffoni a Illnau-Effretikon. "È là che compro i miei bratwurst", dice "WAM". In que-



Metzgerei Buffoni AG buffoni-metzgerei.ch
Usterstrasse 12
8308 Illnau

sta giovane impresa a conduzione familiare, che ha aperto nel 2002, lavorano due generazioni: Enrico e Manuela, che sono fratello e sorella, e i genitori, Agnes ed Evandro Buffoni. La loro specialità è l'ampia scelta di bratwurst fatti in casa che hanno ottenuto importanti riconoscimenti. Per esempio il "Tessiner Bratwurst" con prosciutto crudo e pomodori secchi. I Buffoni offrono una gamma di prodotti Fidelio provenienti da allevamenti biologici e sostenibili. Ma anche le loro salsicce e il loro prosciutti sono eccellenti, provare per credere.

• *Marc Benedetti*

Une histoire unique au monde

loro.ch

Depuis 75 ans, la Loterie Romande distribue **100% de ses bénéfices** à des projets d'utilité publique en Suisse romande, dans les domaines de la culture, du sport, de l'action sociale et de l'environnement.



“La saggezza delle api”



Lorenzo Malaguerra
Il direttore del teatro del
Crochetan a Monthey
presenta
Il miele di Guy Rouiller e
di Mathieu Roduit

Montando uno spettacolo in cui le star sono 60 000 api, sole sulla scena, Lorenzo Malaguerra e i suoi amici hanno voluto stimolare il nostro senso civico e richiamare l'attenzione sull'allarmante scomparsa di queste bottinatrici. Il tutto attraverso un'avventura poetica, filosofica e lirica.

«Abbiamo collocato delle arnie sul tetto del teatro e invitato alcuni apicoltori della regione a collaborare con noi. Ho scoperto un nuovo mondo, pieno di generosità, e persone molto toccate dal fatto che uno spettacolo contemporaneo si interessasse al loro universo. È stato l'incontro di due passioni. Da allora il mio rapporto con il miele è cambiato. Non lo mangio più nello stesso modo.» Lorenzo Malaguerra confessa



Sul tetto del teatro di Crochetan Lorenzo Malaguerra ha installato qualche alveare e se ne occupa Guy Rouiller

di avere un debole per il miele di castagno e di abete.
«Amo un miele dal gusto marcato.»

Tra i suoi amici apicoltori, Guy Rouiller, Grand-Commandeur della Confrérie du GRAND APIER DE SUISSE a Monthey e Mathieu Roduit, di Martigny •

France Massy

“In questo villaggio ognuno mantiene il suo piccolo appezzamento di terra per coltivare la vigna”



Lorenzo Bassi, politico
presenta
Gli artigiani di Castel San Pietro

Castel San Pietro, adagiato tra le dolci colline del Mendrisiotto, proprio all'imbocco della Valle di Muggio, ha un'attenzione particolare verso le tradizioni e i prodotti locali, ma soprattutto ha una particolarità: è il maggior comune viticolo del Ticino.

“In paese tutti, o quasi, sono viticoltori, più per affetto alla terra che per commercio, anche se abbiamo una decina di persone che ha scelto di lavorare la vigna per produrre vino e commercialarlo. E ognuno mantiene il suo piccolo appezzamento di terra per coltivare la vigna. Anche noi, come comune, abbiamo un piccolo vigneto vicino alla scuola elementare (per fungere anche da sussidio didattico), con poco più di 1'000 piedi di vite. L'abbiamo dato in gestione a un professionista che ogni anno ci da una produzione di circa 2'000 bottiglie, che sono vendute

principalmente alla popolazione e poi anche agli amanti dell'ottimo Merlot. Il vino del comune, è denominato il Loverciano Riserva dei Conti, proprio per valorizzare la (aggregazioni permettendo) caratteristica di un comune vignato in ogni dove. Vi sono svariati vini per tutti i palati, prioritariamente Merlot”.

Vino a parte avete altri prodotti tipici?

Certo! Tra questi spiccano il principe dei formaggi della Valle: lo Zincarlin (con latte crudo e di un gusto eccezionale), i famosi “formaggini” alti e bassi, di vacca, capra o misti, che cerchiamo di far conoscere a molti ticinesi; e poi c'è il miele, che alle nostre latitudini acquista un gusto davvero particolare con la robinia, il castagno, il tiglio e il miele dei mille fiori. Dovrei citare anche il prosciutto e gli insaccati in genere, ma mi perderei davvero nelle sensazioni gustative che iniziano a fare capolino solo citando dei nomi. Infine, mi piace ricordare la regina della Valle, la castagna. • *Alessandro Pesce*



LA TAVOLA DI JEAN-JACQUES ROUSSEAU

Michel Schlup, dr. h.c.

Ex direttore della Biblioteca pubblica e universitaria di Neuchâtel

Nelle Confessioni, Jean-Jacques Rousseau ricorda spesso il suo amore per una cucina semplice. Giovane uomo, sogna «rustici festini», «frutti deliziosi» e «tinozzi colmi di latte e di panna»: «con un po' di latticini, uova, erbe, formaggio, pan bigio e un dito di vino anche solo discreto si è sempre certi di trattarmi a dovere», scrive ricordando il suo duro apprendistato della vita a Torino (Confessioni).

Se in seguito sarà spesso ammesso a tavola con i grandi, dice di provarne imbarazzo e di preferire la compagnia degli umili.

Il piacere di mangiare per lui si lega innanzitutto allo spazio privato, alla felicità domestica.

Apprezza più di ogni altra cosa i pranzi campestri e informali, le cene sull'erba, le merende improvvisate, in particolare se vi si aggiunge qualche svago.

Per Rousseau, un pasto deve essere un momento di scambio e di convivialità. Ecco perché ama tanto le colazioni dei Charmettes: «Di solito facevamo colazione con caffelatte. Era il momento della giornata in cui eravamo più tranquilli e si conversava più a nostro agio. Quelle sedute, abitualmente lunghe, mi hanno lasciato un vivo gusto per la colazione; e preferisco infinitamente l'uso dell'Inghil-

terra o della Svizzera, dove la colazione è un vero pasto che riunisce tutti, a quello della Francia, dove ognuno fa colazione da solo nella propria stanza o più spesso non la fa punto (Confessioni)».

Ma la sobrietà non sembra essere la caratteristica principale della tavola di Rousseau a Môtiers, nel Principato di Neuchâtel, dove si rifugia nel luglio del 1762. Senza essere opulenta, appare abbondante e delicata, almeno stando alle testimonianze che ci hanno lasciato François-Louis d'Eschery e James Boswell, due dei suoi più ferventi ammiratori. Invitato da Rousseau in varie occasioni, il primo non lesina gli elogi per il talento di cuoca di Thérèse Levasseur:

«... permettetemi di dire una parola a proposito delle cene eccellenti che ho gustato a Môtiers-Travers,

a casa di Jean-Jacques. La cucina era semplice, come del resto piaceva a lui, e condividevo assolutamente il suo gusto; preparata in modo superbo, in questo genere non è possibile fare meglio di M^{lle} Levasseur: verdure appetitose, cosciotti d'agnello nutriti nella valle con timo e serpollino, dal profumo delizioso e perfettamente arrostiti. L'Areuse, piccolo fiume che scorreva poco lontano dalla sua abitazione, ci riforniva di trote salmonate (di cui abbonda) e, in stagione, non ho

mangiato su nessuna tavola parigina quaglie e beccacce comparabili, per le carni succulente, a quelle che ci venivano portate... (François-Louis d'Eschery, Œuvres philosophiques, Paris, 1814, t.3)».

Contrariamente a d'Eschery, Boswell viene invitato una sola volta da Rousseau, per una cena, il 14 dicembre 1764. Senza mostrarsi altrettanto entusiasta, sottolinea la qualità della cucina casalinga di Thérèse Levasseur:

«Mi sono divertito a fingere di voler aiutare M^{lle} Levasseur a preparare la zuppa. Abbiamo cenato in cucina, un ambiente lindo e allegro. C'era qualcosa di singolarmente gradevole in quella scena. Rousseau in tutta la sua semplicità, con un abito di foggia armena, di cui ho sicuramente già parlato. Il lungo mantello e il berretto da notte gli davano un'aria amabile e in salute.

La nostra cena fu composta come segue: un'eccellente zuppa; un bollito di manzo e di vitello; cavolo, rape e carote; maiale freddo; trota in gelatina che chiamò lingua per scherzare; un altro piatto di accompagnamento che ho dimenticato. Come dessert, pere e castagne. Vino bianco e vino rosso. Un pasto semplice e buono (James Boswell, Journal intime, 1762-1769, Paris, 1986)».

* Cfr. anche: «Les festins rustiques de Jean-Jacques Rousseau», in Michel Schlup, *Le mangeur neuchâtelois au temps des Lumières*, Neuchâtel, 2003.



L'Areuse, nei pressi di Môtiers, allora famosa per la qualità delle sue trote e dei suoi gamberi

p. 10 /// Jean-Jacques Rousseau con un abito all'armena, incisione colorata di Corbutt, dal dipinto di Ramsay, fine XVIII secolo
(© Musée Rousseau, Môtiers / Agence martienne)

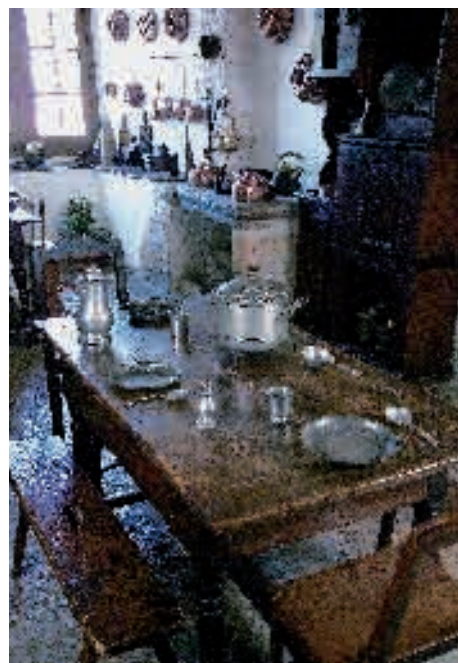


Tavola e cucina casalinga nella regione di Neuchâtel al tempo di Rousseau

Grande camminatore, Jean-Jacques Rousseau ha percorso in lungo e in largo le strade di Francia, Savoia, Italia, Inghilterra e Svizzera. Uno dei modi migliori per imparare a conoscere lo scrittore è andare alla scoperta dei luoghi in cui ha vissuto o che ha visitato. È questo l'obiettivo che si è prefissata l'Associazione Jean-Jacques Rousseau (Neuchâtel) creando una Via Rousseau nella Svizzera romanda per celebrare i trecento anni della nascita dello scrittore.

"Via Rousseau, Genève-Ile Saint-Pierre, guide des lieux de la Suisse romande liés à la vie et à l'œuvre de Jean-Jacques Rousseau", a cura di Michel Schlup, testi di Odon Hurtado, Frédéric Inderwildi e Michel Schlup, Neuchâtel, Association Jean-Jacques Rousseau, 2012, 160 pag., riccamente illustrato in bianco e nero e a colori, CHF 18.- Disponibile in libreria.
bpun.unine.ch

**PER
SAPERE
TUTTO
SULLA
VIA
ROUSSEAU**



GRAND-CHÊNE 7-9 > CH-1002 LAUSANNE > T. +41 21 331 31 31 > F. +41 21 323 25 71
RESERVATION@LAUSANNE-PALACE.CH > WWW.LAUSANNE-PALACE.COM





LOSANNA

Città del Gusto 2012

..... *

che la festa continui!

Testo, Véronique Zbinden



ARC Jean-Bernard Steber



Régis Colombo/Alcibiade

Cinque mesi di antipasti per dieci giorni di fuochi d'artificio ai quattro angoli della città... Venticinque "eventi-tapas" come preludio ai diciotto progetti del menu di gala...

Eletta Città del Gusto 2012, la capitale vodese celebra il gusto in mille modi diversi, ma innanzitutto nel segno degli incontri inediti.

Losanna ha davvero messo insieme un programma favoloso. Ludico, pedagogico, culturale, inventivo, insolito, audace, divertente, sorprendente, pazzo... Mmmm. Ma cosa aspettate a sedervi a tavola?

Cinque mesi per veder crescere le zucchine. Cinque mesi per lasciar fiorire il timo. O quasi. Cinque mesi per andare a passeggio nei dintorni della città alla ricerca delle sue specialità più squisite (miele, vino, maiali lanosi, prodotti dell'orto, formaggi); per misurare a grandi passi i suoi boschi e sottoboschi insieme ai Briganti del Jorat o al controllore ufficiale dei funghi... Il programma introduttivo elaborato dalla città di Losanna già dal mese di maggio è all'altezza dei festeggiamenti legati alla Settimana del Gusto. Venticinque "eventi-tapas" come preludio ai diciotto progetti del menu di gala.

Le tavole volanti apparecchiate negli angoli più insoliti della città (in particolare la cineteca, lo stadio della Pontaise, un battello, il chiosco di St. François, il campanile della cattedrale o il museo zoologico) sono state letteralmente prese d'assalto dai losannesi: millecinquecento iscrizioni per quattordici tavole!

Invece di disseminare di fiori i loro parchi più belli, i giardinieri della città vi hanno seminato legumi, frutta ed erbe aromatiche. Con l'arrivo della primavera, ventotto classi di cinque scuole cittadine hanno a loro volta dato vita a un orto, di cui si sono occupate poi nel corso di tutta la bella stagione. Settembre sarà il momento del raccolto in tutti questi giardinetti urbani, dalla campagna nei dintorni dell'Hermitage all'imbarcadero; le casse di zucchine collocate in diversi punti della città sveleranno il loro magico contenuto, trasformato in zuppa offerta ai passanti. Anche gli scolari saranno ricompensati per la loro pazienza: i topinambur, i carciofi, la verbena, il finocchio e altri vegetali da loro coltivati saranno presentati al mercato mercoledì 19 settembre.

Eletta Città del Gusto 2012 dopo Bellinzona, membro dal 2009 della rete mondiale Délice, la rete delle città che amano la buona tavola, organizzatrice da vari anni delle Feste del gusto, Losanna ha davvero preparato un programma molto ricco. Il filo rosso dei diciotto eventi della Settimana? Gli incontri inediti. Incontri di prodotti e di sapori, ma anche di persone per una città che intende valorizzare la sua diversità culturale. Il padrino di questa dodicesima edizione della Settimana del Gusto? Lo chef Gérard Rabaey, insignito di tre stelle Michelin. Il programma si declinerà lungo cinque assi, spiega

Nicola di Pinto, responsabile del progetto: ludico e pedagogico, partecipativo, evenemenziale, culturale. E, naturalmente, delle degustazioni. Ecco come.

Fil rouge degli eventi: gli incontri inediti. Incontri di prodotti e di sapori ma anche di persone per una città che intende valorizzare la sua diversità culturale.

Ludico e pedagogico

Qualcosa a metà tra l'happening di chef e il corso ex cathedra. Uno dei cuochi più creativi e dotati di talento della sua generazione, Carlo Crisci (Le Cerf, a Cossonay), insieme a un professore onorario di biochimica dell'UNIL terranno una dimostrazione gastronomico-spumeggiante al Casino di Montbenon. La performance sarà filmata da alcuni studenti della sezione audiovisivi dell'ERACOM.

Nello stesso spirito semi-ludico, semi-pedagogico, la città collabora con la libreria Payot per mettere in evidenza l'attuale fermento creativo ed estetico dell'editoria in ambito culinario. Uno spazio riservato accoglierà scrittori che presenteranno i loro libri, conferenze e degustazioni.

Quando il pubblico partecipa

Il nome di Franck Goulaz vi dice qualcosa? No? Allora non fate (ancora) parte delle sue centinaia di amici su Facebook, né delle quarantacinquemila persone che consultano le informazioni sulla città in Internet.

Questo personaggio, mascotte virtuale dell'evento, esplora i retroscena e le novità di Losanna Città del Gusto 2012...

Franck ha in particolare invitato i suoi amici e interlocutori a partecipare al grande concorso di foto e video lanciato dalla città. Il tema? Tradurre in immagini i pic-nic più insoliti nei luoghi più stravaganti.

Partecipativi sono anche i corsi di cucina e altri laboratori organizzati in molti punti diversi della città: la Scuola alberghiera, l'arena gastronomica del Comptoir e ristoranti come il Beau Rivage Palace di Anne-Sophie Pic o il Fraisier.

Una sessantina di ristoranti losannesi proporranno inoltre, per tutta la durata della manifestazione, un piatto o un menu Città del Gusto.

Specialità etiopi, libanesi, coreane, giapponesi...: «la differente origine dei partecipanti mostra la volontà della città di Losanna di mettere in risalto la propria multiculturalità», osserva Nicola di Pinto.



Mano, Ville de Lausanne

Tanti eventi per una festa collettiva

Un pic-nic urbano gigante? Prendete nota della data di domenica 16 (o 23, in caso di cattivo tempo). Si terrà sull'Esplanade de Montbenon: saranno predisposti dei grill, il prato si riempirà di sedie a sdraio e vari stand di produttori locali permetteranno di acquistare tutto il necessario per ristorarsi e preparare il proprio piccolo barbecue personale. La giornata sarà allietata da animazioni musicali e teatrali e da laboratori per i bambini...

Degustazioni ovunque

I cinque mesi destinati a culminare nella Settimana del Gusto alla fine avranno offerto la possibilità di degustare tantissime specialità culinarie, da quelle locali a quelle più esotiche, da quelle più semplici a quelle più elaborate. Una giornata sarà tuttavia specialmente dedicata alla scoperta e alla novità.

Si potranno così assaggiare birre prodotte da micro-birrerie artigianali, vini sorprendenti frutto del lavoro di giovani viticoltori, formaggi stupefacenti o poco noti ecc. Il tutto dalle parti del Casino de Montbenon.

Numerosi eventi culturali

Gli aspetti culturali legati a Losanna Città del Gusto, infine, sono eccezionalmente ampi e diversificati.

Dal punto di vista della musica, da segnalare il programma

pieno di vigore giovanile del concerto della Sinfonietta con opere di Haendel, Rossini, Strauss, Ciaikovskij o Delalande dai titoli evocativi: Sinfonie per le cene del Re, Cena del Borghese gentiluomo, Musica sull'acqua o ancora Vino, donne e canto...

Una giornata inoltre vedrà riuniti amanti del cibo e del cinema alla Cineteca di Losanna per assistere a film legati ai piaceri culinari.

In partenariato con BD Fil, quindici fumettisti disegneranno la cucina esponendo poi le loro opere. Contemporaneamente, in uno spazio lettura si troveranno coniugati il fascino della musica, del disegno, della lettura e della cucina.

E il teatro? Due rappresentazioni di «La Grande cuisine», una pièce per i bambini, saranno legate a divertenti laboratori in cui si mescoleranno chimica, design, cucina e bricolage.

Cosa ancora? Un festival di fiabe si terrà al Théâtre du Vide-Poche all'insegna delle «sette lingue del drago»... Che ne dite? Cosa aspettate dunque a sedervi a tavola...

www.lausanne.ch/villedugout2012

www.facebook.com/frank.goulaz

www.facebook.com/villedugout2012

Per i dettagli e gli orari, consultare il sito ufficiale e il programma inserito nella rivista.



PERCHÉ LOSANNA?

Intervista a Daniel Brélaz, Sindaco di Losanna...

Perché Losanna si è candidata per essere la Città del Gusto di quest'anno?

Siamo membri della rete delle Città del Gusto svizzere e, a livello internazionale, della rete Délice cui ha dato vita la città di Lione nel 2007 e che riunisce venti metropoli amanti della buona tavola.

Era dunque un atto di coerenza candidarsi, tanto più che la nostra regione conta numerosi ristoranti di altissima qualità oltre a tutta una serie di ristoranti più accessibili il cui livello è in costante crescita. Era del tutto naturale, insomma.

Losanna è molto attiva sul piano della gastronomia, soprattutto nel quadro di Délice. Esistono altre iniziative o progetti in questo ambito? Da dove nasce l'impegno gastronomico della città?

Il comune ha sempre sostenuto in maniera attiva i prodotti regionali e la città di Losanna è direttamente proprietaria di numerosi vigneti e tenute agricole. Recentemente, abbiamo in particolare lanciato l'idea dei rustici tra le vigne per incoraggiare un turismo locale che punta sulla qualità.

Credo che queste proposte vadano incontro alle esigenze di gran parte della popolazione e dei ristoratori.

Che cosa si aspetta dalla partecipazione alla Settimana del Gusto?

È un modo per prolungare e rilanciare gli obiettivi che ci siamo posti per questa primavera: noi puntiamo sull'originalità, l'insolito, l'incontro, soprattutto con le tavole volanti collocate nei luoghi più inattesi della città. In autunno, la Settimana del Gusto sarà il degno e spettacolare coronamento di questo percorso.

Ci attendiamo una notorietà e un riconoscimento nazionale, ma anche più locale. La Settimana del Gusto e la Città del Gusto hanno obiettivi pedagogici, educativi. Vedo quindi la possibilità di promuovere prodotti di qualità e una presa di coscienza, tra la popolazione, dell'importanza di un'alimentazione sana e buona.

Pensa di essere presente in prima persona? A quali manifestazioni e in che modo?

Sarò naturalmente presente all'apertura, per la serata di lancio della manifestazione e in seguito ad alcuni degli eventi più importanti, a seconda dei miei impegni.



GÉRARD RABAËY

..... *

*Padrino della Settimana del Gusto
e di una nuova generazione
di Chef*

Testo, Véronique Zbinden /// foto, Julie Langenegger

Ha affidato il Pont de Brent al suo successore il 23 dicembre 2010. Dopo l'addio alle tre stelle, per Gérard Rabaey inizia una nuova vita, la ricerca di nuove sfide. Sempre con la fierezza di vedere la propria opera continuare per mano dei numerosi talenti che ha saputo formare.

Il giardino ci accoglie spalancandoci le braccia con la sua lunga distesa erbosa che digrada dolcemente verso il lago, la pergola coperta dal glicine, un minuscolo orto sul retro e un gatto che passa, sovrannamente indifferente alla splendida vista... In questo quartiere residenziale sulle colline di Vevey, l'attività ferve nei giardini vicini. Ma il giardinaggio non fa parte dei piani dell'ultimo arrivato fra questi giovani pensionati, Gérard Rabaey. Lo chef franco-svizzero è sempre stato iperattivo e non si considera una persona adatta a sarchiare le aiuole o a coltivare insalata. Non a caso ha accettato di essere il volto della Settimana del Gusto e il portavoce della sua filosofia. Il padrino della dodicesima edizione.

A qualche passo da casa sua, una curva, un ponte ed ecco apparire il bell'edificio dalle persiane azzurre nel quale ha trascorso la maggior parte degli ultimi trent'anni. Febbraio 1980-dicembre 2010. Tre decenni votati alla grande cucina. Il Pont-de-Brent. Tre decenni di lavoro accanito – perché da persona estremamente modesta descrive se stesso prima di tutto come «un gran lavoratore». È un po' come se il talento e l'energia creativa scaturissero dall'applicazione.

Trent'anni di fedeltà e di culto del bello, del buono, dell'eccellente, trent'anni seguendo le orme di colui che immancabilmente descrive – sempre nella sua eccessiva modestia – come il proprio modello e il proprio mentore, Fredy Girardet... Il cuoco del secolo è stato per Gérard Rabaey un sorta di filo conduttore, ma anche un compagno di gite in bicicletta e un esempio di rigore estremo. «Sono un perfezionista, nota sobriamente, e avrei anche potuto farmi strada in altri settori, diversi dalla cucina». Lui, il primo della classe, nato a Caen nel 1948, formazione iperclassica, eterno insoddi-

satto che dimentica i giorni di ferie per lavorare alla sua pasta sfoglia fino a portarla all'estremo limite della fragilità, che passa le proprie vacanze a fare stage di perfezionamento presso Lenôtre o altrove e partecipa a innumerevoli concorsi: Taittinger, Prosper Montagné, Trophée national...

L'ha davvero scelta, del resto, questa strada? Gérard Rabaey è il figlio di un salumiere di Caen, il terzo di sette figli; senza praticamente essere consultato, viene mandato in collegio all'età di nove anni e a fare un apprendistato a quindici, all'Hôtel de la Poste di Dinan.

Li ottiene i primi riconoscimenti, le prime parole di incoraggiamento da parte dei titolari, franco-svizzeri, che vedono in lui un talento promettente e gli suggeriscono di viaggiare per completare la sua formazione.

Viaggia in effetti... Un itinerario lineare e senza deviazioni. Una semplice andata Parigi-Losanna. A vent'anni approda al Mon Moulin di Charrat, dove si fa presto notare, diventa capo cucina e incontra Josette, nipote del padrone e compagna di tutta la vita. È l'età dei concorsi, dell'incontro con Fredy, dell'emulazione folle. E delle grandi ambizioni... Un locale a Veytaux, nei pressi di Montreux, gestito con Josette, dove il successo non tarda ad arrivare.

La clientela e le guide applaudono e accorrono a Veytaux. Ben presto saranno disposte a spingersi fino a Brent, dove la giovane coppia ha scovato – e poi ristrutturato – una vecchia casa piuttosto scalcinata e tuttavia promettente.

Infine, il riconoscimento. Prima la seconda, poi la terza stella, nel 1997. L'esaudimento di un'aspirazione, forse. Il riscatto di un'im-

mensa fragilità, di cui tace e che spesso è alla radice dei destini dei creatori.

Trent'anni di felicità al Pont-de-Brent, di felicità e di lavoro. Una ferrea disciplina. Il mercato di Vevey alle sei del mattino, la bicicletta, la cucina che riempie con la sua dolcezza e la sua incredibile energia e dove si trattiene ogni sera fino a mezzanotte. L'équipe, alla quale trasmette la propria passione, la propria filosofia, i propri gesti, tutti i minimi segreti. «Gérard ama trasmettere», tutti lo ripetono e anni dopo gliene sono riconoscenti.

La cucina di Gérard Rabaey è stata e resta caratterizzata da una straordinaria leggerezza e precisione. Un'illusione di facilità che si prova solo davanti alle composizioni più riuscite. Dietro le sue animelle di vitello, i suoi mosaici di granceola o i suoi minuscoli funghi porcini – cucina di bambola, oreficeria gastronomica –, dietro i suoi eccezionali dessert: conversazioni, incredibili preparazioni di pasta sfoglia, la sensazione di un'evidenza. E altrettanti splendidi ricordi.

Il suo ritiro lo ha preparato, lo ha gestito – e ben gestito – decidendo già nel 2006 di affidare le chiavi,

una volta giunto il momento, a Stéphane Décotterd. Questione di timing, perché in fondo ne ha formati così tanti, di giovani talenti, che la sua scelta sarebbe potuta cadere ugualmente su Didier de Courten, Jérôme Manificier o Damien Germanier, solo per citarne alcuni (si veda qui di seguito).

E ora? E poi? Ancora e sempre la bicicletta, le passeggiate, la resistenza, la marcia e le maratone. Il pellegrinaggio a Santiago di Compostela, che desidera fare da tanto tempo, la via svizzera, la dieci chilometri di Losanna, Morat-Friburgo, il Mont Ventoux, progetti di libri, di viaggi. Nuove sfide da inventare. È una promessa...

Trenta anni di fedeltà e culto del bello, del buono, dell'eccellente.



IL FIOR FIORE DELLA CUCINA ELVETICA È PASSATO PER BRENT

Daniel Humm, vi dice qualcosa?

Una star a New York, tre stelle Michelin, un ristorante su Madison Avenue sempre pieno mezzogiorno e sera, un hotel a Broadway arredato da Jacques Garcia, un libro di incredibile bellezza, un pedigree da animale da concorso...

E che dire di Didier de Courten, a Sierre, uno dei più brillanti cuochi del momento e sicuramente il prossimo tre stelle svizzero? O, sempre nel Vallese, di Jacques Bovier, Mauro Capelli, Jean-Marie Théler, Damien Germanier e dei fratelli Olivier e André Vallotton? Chi altri ancora? Christophe Rod o i talentuosi friburghesi Pierrot Ayer e Alain Baechler... A Ginevra lo sbalorditivo Jérôme Manificier. Un punto in comune? Tutti sono passati per il Pont-de-Brent, tutti sono stati formati da Gérard Rabaey. Tutti fanno parte, insieme a Stéphane Décotterd – il successore al Pont e il figlio spirituale – dei cuochi che contano nel panorama gastronomico svizzero...

Tutti sono passati per la sua scuola fatta di rigore e di ultraperfezionismo prima di trovare il loro posto, prima di varcare i confini nazionali o cantonali: con un totale di 8 stelle solo nella Svizzera romanda, rappresentano oggi il fior fiore della professione. «Ne vado molto fiero» riconosce umilmente Gérard Rabaey.

Che cosa gli devono?

«Ha contribuito a far nascere in me la passione per il mio mestiere. È un comunicatore, un po' nella linea di Georges Wenger, ma sempre discreto. Non si mette mai in primo piano, ma sa suscitare il desiderio», nota Damien Germanier (Le Botza, Ardon). Insegna anche con l'esempio, testimoniano i giovani chef, ammirati nel vederlo lavorare tanto: il primo ad arrivare in cucina, l'ultimo ad andarsene la sera, sempre attento a tutto; è un modello.

«È un formatore che sa trasmettere la propria passione e il proprio rigore, conferma Jérôme Manificier (Le Vertig'O, Ginevra). Si impegna a fondo in ogni cosa che fa, che si tratti della cucina o di andare in bicicletta», aggiunge colui che ha vissuto cinque anni a fianco del grande chef. Molta gioia e discussioni interminabili...

Hanno tutti un po' di Gérard Rabaey nella loro cucina. Ne riprendono dei piatti, in omaggio al maestro? O dei prodotti cult? Più che prodotti particolari, Damien Germanier conserva in eredità «l'aspetto molto elaborato di certe pietanze, i confits

e i brasati, il piacere di cotture e preparazioni lunghe e accurate...»

Da parte sua, Jérôme Manificier ha preso molto dal suo ex maestro «il gusto per le fraguglie e le animelle di vitello, in un periodo in cui non erano considerate né nobili né alla moda. I suoi saltimbocca di animelle sono un piatto eccezionale, ormai diventato un classico, eppure all'inizio si pensava addirittura che non avrebbe incontrato i gusti del pubblico...»

Per quanto riguarda infine Stéphane Décotterd, dieci anni al Pont-de-Brent prima di succedere a Rabaey, dice di essere innanzitutto stato sedotto dalla «rettitudine e dal rigore del suo approccio, senza fronzoli e sbruffonate. Da una maniera unica di lavorare certi prodotti, che mi ha fatto scoprire e che fanno parte della storia della casa: funghi, animelle, rane. Continuerò a elaborarli secondo la sua filosofia. Conserverò lo spirito della sua cucina più che alla lettera, i suoi prodotti e il suo classicismo, alla presentazione dei pezzi interi, i volatili tagliati in sala...»

Il nuovo proprietario aggiunge che il suo predecessore è un eccellente comunicatore, che «ama trasmettere e non è restio a condividere il suo savoir-faire, la sua manualità, i suoi piccoli segreti. Viene regolarmente, senza per questo mai essere invadente. Ci parliamo spesso ed è un sostegno prezioso». •



RITRATTI DI APPRENDISTI

*“Il savoir-faire, come ogni forma di sapere,
è l'unico bene che si accresce quando lo
si condivide.”*

La formazione può seguire diverse strade. Le più classiche sono quelle dell'apprendistato e degli studi. È questo il caso di Ariane Wirth, la confettiera che ha vinto il concorso per il Miglior giovane confettiere della Svizzera romanda e del Ticino e a cui è dedicata la copertina della nostra rivista. Ma lo stesso vale per Giorgio Ravasi, apprendista macellaio in Ticino. Altri, come Muriel Beeler, imparano sul campo approfittando del savoir-faire di una persona più adulta, un po' come nella tradizione delle antiche corporazioni delle arti e dei mestieri. Una cosa è sicura comunque: per portare avanti la tradizione, i giovani talenti hanno bisogno delle conoscenze dei loro maestri.

Una stretta di mano decisa, uno sguardo diretto e un sorriso autentico. Al primo contatto si percepisce subito la forte personalità di Ariane Wirth. La giovane donna, che ha appena concluso il suo apprendistato vincendo il concorso per il Miglior giovane confettiere 2011, ha 26 anni. Prima di lanciarsi nella confetteria, Ariane Wirth ha fatto un apprendistato da cuoca. «Dopo la formazione in un ristorante tipico della campagna bernese e la maturità professionale, ho lavorato per due anni e mezzo, poi ho deciso di fare un viaggio in Nuova Zelanda. Al ritorno ho iniziato un tirocinio come confettiera presso Monnier a Morat. Dato che sono molto golosa e adoro il cioccolato, completare la mia formazione specializzandomi nel campo dei dolci mi è sembrata una cosa assolutamente logica».

Josef Billes, che continua la tradizione di una casa rinomata già da 120 anni, ha cominciato a sua volta con un apprendistato da cuoco prima di prendere, nel 1988, le redini della pasticceria Monnier a Morat. Se mette in evidenza i suoi primi amori con un bel ventaglio di specialità salate, Josef Billes non trascura i dolci e si destreggia abilmente tra tradizione e nuove creazioni. «Amo molto creare o scoprire nuovi prodotti (dieci anni fa, la pasticceria Monnier è stata la prima a proporre dei macarons nella regione. Ndr), ma mi piace anche rivisitare vecchie ricette classiche. Noi continuiamo a preparare la «Tranche Truffe-chocolat» proposta per la prima volta da Monnier nel 1912.» Josef Billes si assume anche volentieri il ruolo di maestro che trasmette il suo sapere. Sei giovani sono in formazione presso di lui. «Prendo due nuovi apprendisti ogni anno! E ho molta

fortuna, perché ogni anno, o quasi, uno dei miei apprendisti si classifica tra i primi tre agli esami finali.» Non c'è che dire, l'uomo è modesto. Sono i buoni maestri a fare i buoni apprendisti, non è così forse? «Ma è vero anche il contrario», dice sorridendo Josef Billes.

Nel frattempo Ariane Wirth ha lasciato Monnier per andare a mettere il suo talento al servizio della cioccolateria e pasticceria Suteria a Soletta. «Qui lavoro esclusivamente il cioccolato. Meraviglioso!!!» Le sue creazioni preferite? «Una pralina alla rosa, che si sposa perfettamente con una gelatina di litchi e di lampone, o una ganache alla menta dove si incontrano il calore del cacao creolo 70% e la freschezza della vera menta del giardino.»

Ariane è contenta. Il lavoro e gli orari non la spaventano. «Adoro il mio mestiere. Sì, a volte alzarmi alle cinque è faticoso, ma appena arrivo al laboratorio e sento tutti quei profumi, il rimpianto di aver dovuto abbandonare così presto il mio letto svanisce», spiega ridendo la confettiera.

Il suo futuro Ariane lo immagina in una piccola cioccolateria tutta sua. «Perché non Monnier tra qualche anno?», mormora Josef Billes... • *France Massy*



**GIORGIO
RAVASI**
APPRENDISTA
MACELLAIO
GIUBIASCO/TI

La "Macelleria del Borgo", a Giubiasco, è conosciuta in tutto il Bellinzonese per l'eccellenza delle carni e il servizio cortese e accurato. La bottega si affaccia sulla piazza principale e una visita è d'obbligo per chi ama la buona cucina. Oltre ai vari tagli di carne, eccellenti sono i salumi prodotti nel retrobottega secondo antiche ricette. Qui la passione dei mastri macellai e salumieri si rivela al buongustaio sottoforma di ottimi insaccati come luganighe, luganighette, lardo, coppa, pancetta, salami, cotechini e zamponi.

Il titolare, Renato Fullin, vi sa consigliare non solo su quale carne è ideale per questo o quel piatto, ma tiene molto al rapporto con i clienti e alla formazione. Nella sua macelleria, infatti, c'è sempre un apprendista. Come mai un mastro macellaio si impegna così per i giovani? «Nella mia trentennale attività di apprendisti ne ho formati parecchi, oggi molti capo macellaio nei grandi magazzini del Ticino e qualcuno a pure intrapreso un'attività in proprio. Ritengo che i giovani siano il nostro futuro e sia doveroso poterli fornire un bagaglio di conoscenze adeguato. La voglia e la passione di insegnare ai giovani la professione c'è! Però, poi, finito l'apprendistato vanno a finire in un grande magazzino come venditori di carne. Tutta la tua passione e il tempo che hai messo a disposizione per far loro apprendere la professione va a farsi benedire. Chiaro che anche la nostra professione sta cambiando radicalmente e quindi ci si deve adeguare ai tempi moderni. Così che i profumi e gli aromi degli insaccati di un tempo andranno nel dimenticatoio, i gusti e i sapori saranno tutti globalizzati, per una migliore qualità di vita?».

“Non voglio limitarmi a tagliare bistecche, voglio portare un pò di passione sulla tavola di molte famiglie.”

Noi speriamo di no e riponiamo molta fiducia nei giovani. Facciamo quindi la conoscenza con Giorgio Ravasi, 18 anni, di Semione, apprendista del terzo



anno. Come mai un giovane si dedica a questo antico mestiere? Che cosa l'ha attratto verso questo lavoro? "Mi sono dedicato a questa professione perché venendo da una valle sono cresciuto in modo "nostrano" e legato a tradizioni ancora molto presenti come la mazza casalinga e la caccia. Mi ha attratto verso il mestiere del macellaio una grande curiosità e un grande rispetto verso questo mestiere, oltre a essere una buona forchetta. Uno degli aspetti che preferisco di questo mestiere è la concretezza di quello che faccio; imparando nuove ricette e a utilizzare nuovi tagli di carne posso spesso dilettermi a casa nel preparare una buona cenetta per me e la mia famiglia".

Un suo obiettivo e un sogno nel cassetto? "L'obiettivo è di diventare un macellaio che non si limita a tagliare bistecche, ma che, creando un rapporto di fiducia e amicizia coi clienti, porta un pezzo della sua passione sulla tavola di molte famiglie. Personalmente amo preparare la salumeria, in particolare luganighetta e luganighe, di cui sono ghiotto. Non ho particolari sogni nel cassetto se non poter in futuro praticare questa professione in Ticino, magari aprendo una mia attività". • Alessandro Pesce



I frequentatori dei mercati possono incontrare il Maître Fromager Rolf Beeler e la sua équipe a Wettingen, Lenzburg, Aarau e Lucerna. Il mestiere di Eleveur o Affineur de Fromage, come è chiamato in Francia, consiste nel selezionare, in patria e all'estero, formaggi freschi presso una serie di produttori scelti. Questi formaggi vengono poi trattati con vino, erbe o messi in salamoia e in questo modo ulteriormente affinati.

Dall'ottobre 2011 è entrata a far parte dell'équipe anche la figlia Muriel (22 anni) che, dopo aver ottenuto la maturità professionale in comunicazione, fa pratica con il padre perché in Svizzera non esiste (ancora) un tirocinio per diventare Affineur. Per prima cosa Muriel ha messo mano al sito web poi ha cominciato ad ampliare le sue conoscenze sui formaggi e nel frattempo ha scoperto il proprio amore per il vino. E poiché non c'è vino senza formaggio, padre e figlia organizzano spesso eventi incentrati sul connubio tra formaggi e vini in Svizzera e in Germania.

«Il sapore di un formaggio al latte crudo ben stagionato viene esaltato dal vino adatto. Le nostre papille gustative reagiscono in modo diverso quando



degustano il formaggio con un vino rosso o con un vino bianco. Solo lo Sbrinz può essere associato bene a entrambi, così come il Sauternes si abbina sia a formaggi a pasta dura che a pasta molle».

Come preferisce essere chiamato, il papa dei formaggi, o, con un richiamo al famoso film con Robert Redford, l'uomo che sussurra ai formaggi?

«Preferisco l'uomo che sussurra ai formaggi, è una definizione che si attaglia benissimo al Maître Fromager & Affineur e alla sua sottile arte», dice sorridendo. Il formaggio preferito di Rolf Beeler? Il suo Gruyère invecchiato di 18 mesi. Mentre il favorito di Muriel è lo Sbrinz.

“L'uomo che sussurra ai formaggi e circonda di attenzioni i suoi gioielli al latte crudo.”

Vi fanno parte il Gruyère e lo Sbrinz così come il Toggenburger Bergfichte, lo Stanser Kuhfladen o la Tomme Vaudois Beeler a pasta molle. Nell'assortimento di caprini, pecorini ed erborinati (o blu) rientrano l'Aargauer Schafnidelchäsli, il Blau Geiss e il Thurblau Blauschimmel-Kuhmilch. Il Galegge Geissechäs della collaboratrice di Beeler, Susanne Klemenz, si abbina alla perfezione con un chutney di albicocche del Vallese! • Anita Geurts
www.rolfbeeler.ch





LA SCUOLA ALBERGHIERA DI LOSANNA

all'insegna del gusto

Testo, Véronique Zbinden /// foto, © Ecole hôtelière de Lausanne



Franck Michel (a sinistra) e Fabien Foare, due dei migliori lavoratori della Francia reclutati per rinforzare il corpo insegnante dell'EHL.

La trasmissione dei saperi, la ricerca del prodotto migliore, il senso dell'accoglienza e il rispetto del consumatore: altrettanti valori che accomunano l'EHL e la Settimana del Gusto, partner ormai da diversi anni. In settembre, presso la Scuola alberghiera di Losanna tutto si svolgerà più che mai all'insegna del gusto. In particolare sono previsti laboratori di cucina destinati agli adolescenti e la conferenza stampa di apertura della Settimana del Gusto. Alla vigilia dell'inizio di un nuovo anno particolare in cui le novità non saranno poche. Ecco perché.

“La nozione di gusto parte dal cuore dei mestieri dedicati all'accoglienza.”

Una terrina di pesce rospo in gelatina di bouillabaisse, una tourte lorraine di anatra alle spugnole, un anti-pasto freddo al salmone e agli asparagi, un pâté di anatra all'antica, un sanguinaccio bianco con anemelle di vitello e spugnole, cinquantaquattro amuse-bouches da cocktail ecc. Queste sono solo alcune delle ardue prove che hanno dovuto affrontare i candidati selezionati nel 2011 per il prestigioso concorso dei «Meilleurs Ouvriers de France» (MOF) – categoria

rosticciere – durante una maratona di trentacinque ore prima di ottenere un voto su: «degustazione, presentazione, armonia e aspetto artistico». Fabien Foare, che era al suo undicesimo concorso, porta ormai con fierezza il colletto tricolore di MOF. Sarà uno dei nuovi insegnanti alla Scuola alberghiera di Losanna per l'anno preparatorio.

Questo primo e determinante anno di studi è stato completamente ripensato e riorganizzato e sono stati assunti docenti provenienti da diversi ambiti professionali – cucina, settore alberghiero, degustazione di vini.

«L'ottanta per cento del nuovo anno preparatorio (AP) avrà ormai un carattere pratico, osserva il decano Fabien Fresnel. L'insegnamento dovrà essere il più vario possibile: laboratori di cioccolateria, rosticceria, cucina gastronomica o fast food, lavatura dei piatti, acquisti ecc.»

L'AP punta a dare una base culturale comune a studenti provenienti da mondi molto diversi e di novanta nazionalità differenti. Il numero di ore di insegnamento previste è salito da seicento a mille.

Era necessario, inoltre, passare a un ritmo semestrale, come previsto dalle riforme del processo di Bologna e

LA SETTIMANA DEL GUSTO ALL'EHL

LE LEZIONI DI GUSTO

innovazione culinaria e prodotti locali con uno chef della Scuola alberghiera di Losanna. Laboratori di cucina per adolescenti, giovedì 20 e venerdì 21 settembre dalle 18,00 alle 21,30.

[per iscrizioni e informazioni](#)

communication@ehl.ch

tel. 021 785 13 54

Programma dettagliato consultabile nell'insero dedicato.

Da ricordare, le due iniziative del professore di cucina della Scuola alberghiera di Losanna, Philippe Ligrion, in associazione con l'Abbaye de Montheron per una cena sul tema del secondo impero il 12 settembre

[informazioni e prenotazioni](#)

tel. 021 731 73 73

E con il Castello di Prangins per una dimostrazione-degustazione di tecniche culinarie risalenti all'antichità il 23 settembre.

[informazioni e prenotazioni](#)

tel. 022 994 88 96

dal sistema delle SUP. Infine, nel 2012-2013, la scuola universitaria professionale losannese accoglierà centocinquanta studenti in più rispetto all'anno precedente. Oggi sono circa mille ottocento contro gli già ottanta insegnanti, tra cui una decina di professori invitati. Ma questa dinamica di sviluppo vuole essere qualitativa più che quantitativa.

Si tratta innanzitutto, nota il direttore dell'EHL, Michel Rochat, «di dare un nuovo significato e peso ai mestieri dell'accoglienza facendo appello ai nostri valori di base. Il rispetto del consumatore o del cliente, la ricerca del prodotto migliore e la sua tracciabilità, la trasmissione dei saperi, il senso dell'accoglienza, sono questi i messaggi che vogliamo trasmettere ai nostri studenti.

Valori e messaggi che accomunano l'EHL e la Settimana del Gusto, nostra partner ormai da diversi anni», osserva ancora Michel Rochat. La nozione di gusto resta al centro dei mestieri dell'accoglienza: «su questo punto siamo in perfetta sintonia con la Settimana del Gusto.» La manifestazione, inoltre, è «una bella iniziativa locale che l'EHL ci tiene a sostenere a causa del suo forte radicamento nella regione.»

Il gusto e la trasmissione del sapere sono anche ciò che anima tutti gli artigiani e gli insegnanti recen-

temente chiamati a completare il corpo docente dell'EHL. Franck Michel, MOF pasticciere nel 2004 e campione del mondo di pasticceria nel 2006, vincitore di numerosi premi – che insegnerà la sua specialità a partire da quest'anno – trova entusiasmante la riunione «sotto uno stesso tetto di tante competenze e tanti talenti: una cosa mai vista prima!»

Già all'età di otto anni Fabien Foare ha deciso di dedicarsi a un mestiere che avesse a che fare con la tavola: «con uno zio ristoratore e un padre che passava tutte le sue domeniche in cucina, ho capito molto presto che cosa volevo, ma esitavo ancora tra la creazione di una mia impresa e l'insegnamento, la formazione, quando l'EHL è venuta a cercarmi. Come nel caso dei concorsi, si tratta sempre di trasmettere una passione».

L'insegnamento pratico sarà ormai molto più valorizzato; soprattutto si vuole restituire alla pratica tutto il suo senso mettendo in primo piano i laboratori e la formazione di base per completare poi quest'ultima con corsi di antropologia dell'ospitalità, storia del vino e delle civiltà, della cultura e dell'alimentazione ecc. Insomma: ciò che Fabien Fresnel chiama «l'intelligenza della mano». •



SWISS WINE PROMOTION

testo, France Massy /// foto vigneto Spietz, Olivier Wavre

Da quattro anni a questa parte, il Gala des Vins Suisses è occasione del lancio della Settimana del Gusto. Un modo, per l'ente di promozione dei vini svizzeri, per ricordare al Consiglio federale, ai parlamentari, alle diverse istituzioni e ai giornalisti presenti quella sera a Berna, l'importanza e l'eccellenza della viticoltura nel nostro paese.

L'associazione Swiss Wine Promotion è incaricata della messa in atto e del coordinamento della strategia di marketing, sia a livello nazionale che internazionale. Il compito principale di Swiss Wine Promotion consiste nel migliorare l'immagine del vino svizzero nel paese e all'estero.

Per far questo, dispone di un budget globale di 6 milioni di franchi che provengono per la metà dall'Ufficio federale dell'agricoltura e per l'altra metà dall'Interprofessione della vite e del vino svizzeri. Il 55% di questa somma è utilizzato per la promozione attraverso la stampa, il 30-35% per le campagne tramite manifesti e il resto per Internet e i social network. «Tra le nostre priorità: riorganizzare un osservatorio globale dei vini svizzeri, coordinare le campagne pubblicitarie, gestire una promozione che dia alle sei regioni vinicole pari visibilità, nella misura del possibile, e arrivare, a lungo termine, a un layout uniforme per tutte le regioni», spiega Sébastien Fabbi, segretario generale di SWP.

DARE AI VINI SVIZZERI UN'IMMAGINE DI QUALITÀ

L'ente di promozione dei vini svizzeri ha un nuovo presidente. Gilles Besse, 47 anni, viticoltore del Vallese, è stato eletto all'unanimità il 9 maggio scorso. Socio di Jean-René Germanier a Vétroz, Gilles Besse occupa il posto di enologo e direttore di questa casa di vini nota per le sue specialità che sono diventate due Marchi – Cayas per un'uva Syrah complessa e intensa, vinificata in barrique e destinata all'invecchiamento e Mitis per una Amigne molto matura e di grande espressività. Ma Gilles Besse ricopre vari incarichi. È anche presidente dell'associazione dei cantinieri di Vétroz, siede nel comitato dell'IVV Svizzera ed è vicepresidente dell'IVV del Vallese.

Creativo – l'Amigne e le api: è opera sua (www.grands-crus.ch) –, intraprendente – fa parte dei proprietari del Lötschberg, il bar-enoteca della capitale elvetica che spopola proponendo specialità svizzere, vini, birre e altri prodotti tipici –, carismatico – sommelier per la trasmissione Al Dente sulla TSR, Gilles Besse fa anche parte del popolo del piccolo schermo –, il vallesano conta di sfruttare al meglio tutte queste sue qualità per federare il mondo del vino svizzero.

Bere in Svizzera

«Dobbiamo riuscire a imporre l'immagine dei vini svizzeri di qualità a livello internazionale. Far parlare dei vini svizzeri porterà vantaggi a ogni regione viticola! La



concorrenze intercantonale è il nostro punto debole. Ed è anche ridicolo, tanto più che le diverse regioni si completano l'una con l'altra». Gilles Besse si sente stimolato da questa sfida nazionale. «Senza rimettere in discussione la linea di promozione, che è relativamente recente, voglio portare idee nuove, nuovi mezzi...»

*Il vino svizzero invita al viaggio...
Le sei regioni produttrici
rappresentano altrettanti
universi sensoriali da scoprire.*

L'obiettivo principale di Swiss Wine Promotion resta la Svizzera tedesca. «Il margine di promozione e di sviluppo del mercato nella Svizzera tede-

sca per i principali cantoni produttori, che sono romandi, è ancora piuttosto grande. Ma è vero anche il contrario. Vorrei che i romandi scoprissero i vini degli altri viticoltori svizzeri. Il messaggio che dobbiamo trasmettere ai giovani è: beviamo meno, beviamo meglio, beviamo svizzero!»

Perché l'esotismo non si trova necessariamente in un bicchiere di vino californiano o australiano. Un Riesling-Sylvaner zurighese, un Pinot grigio sangallese o un Completer dei Grigioni possono ugualmente essere una scoperta.





IL GUSTO DELL'ECCELLENZA

*Le delizie di un paese che ama
la buona tavola*

Testo, Patrick Morier-Genoud // foto, Vaud Tourisme

Grande varietà a livello di territorio e di savoir-faire, bellezze naturali, tradizioni gastronomiche: il cantone di Vaud è ricco di sapori diversi e può andare fiero delle sue AOC-IGP che premiano l'eccellenza nel campo dei vini, dei formaggi e dei prodotti a base di carne di maiale.

I vodesi non sono molto loquaci, anche se a volte – quando un certo tema gli sta a cuore e il vino bianco riscalda i loro animi e scioglie le loro lingue – possono diventare addirittura lirici. Per la maggior parte del tempo però tacciono, come se avessero le parole contate e non bisognasse consumarle troppo, ma piuttosto conservarle per il giorno in cui dovessero rivelarsi veramente utili. Ecco forse una delle ragioni per le quali si parla così poco, se si considera la sua reale importanza, dell'eccellenza gastronomica del cantone di Vaud. Perché qui i produttori stessi sono poco eloquenti sulle meraviglie che sanno portare a tavola. Preferiscono concentrare tutta la loro passione e la loro energia nel produrle piuttosto che nel vanarle.

Un cantone, diversi territori

Un cantone che non è un cantone, ma un paese. Una Svizzera in miniatura, per lo meno geograficamente, con il suo Giura, il suo Altopiano e le sue Alpi; con i suoi laghi, le sue montagne, i suoi fiumi, i suoi pascoli e le sue vigne. Un paese intero, sì, dove gli accenti variano da nord a sud, come le mentalità e naturalmente i territori. L'erba che brucano le mucche della Vallée de Joux non è identica a quella che brucano le mucche del Pays-d'Enhaut, benché non sia più verde qui piuttosto che là. La differenza vi sembra sottile? Lo è in effetti, come lo sono gli aromi, come lo sono i sapori dei prodotti vodesi del gusto.

Per presentarli in maniera esaustiva, si dovrebbe allestire una tavola gigantesca, o forse sarebbe meglio dire gargantuesca. Una specie di folle sogno, un paradiso gastronomico dove per l'Eternità potrebbero venire a servirsi tutti coloro, uomini e donne, che avessero contribuito nel corso della loro vita e celebrare la grandezza dei territori del paese di Vaud. Pane, carne, formaggio, pesce,

frutta, verdure, miele, olio, dolci e pâté, vini e grappe, succhi di tutti i tipi, gamberi e lumache, salsicce, "taillés aux greubons", marmellate, bricelets e biscotti, boutefas... Una tavola fatta di legno di abete del Risoux che costeggerebbe le rive del lago di Joux e poi di quelle del Lemano; che passerebbe tra i monti, si inerpicherebbe sui pendii delle colline, si insinuerebbe tra i filari delle viti per poi correre infine nell'ampia pianura prima di affrontare l'ascesa delle Alpi e salire, salire fino a toccare il cielo. Se si potesse un giorno apparecchiare una simile tavola anche il buon Dio ne rimarrebbe sorpreso; mentre i vodesi, da parte loro, si accontenterebbero di un piccolo sorriso compiaciuto e di qualche parola, appena venata di orgoglio: «abbiamo fatto un buon lavoro...»

Vino, formaggio e prelibatezze di maiale

In questo mondo gastronomico così molteplice e vario, ci sono tre categorie di prodotti che i vodesi sembrano aver sempre privilegiato: il vino, il formaggio e una serie di prelibatezze di maiale. Prodotti che possono essere conservati in cantina e garantire il sostentamento durante tutto l'anno. Prodotti che assicurano la sussistenza, che costituiscono una ricchezza, quella di un popolo che è stato sempre prima di tutto contadino e che lo è ancora nella sua essenza, nella sua cultura e nei suoi costumi. Contadini, ma anche vignaioli, non dimentichiamolo, perché se i vodesi hanno un'anima, in gran parte ciò è dovuto ai loro vini che li trasformano in poeti, in filosofi, in innamorati o in abili politici; a quei vini che sciogliono le loro lingue e a volte fanno spuntare una lacrima nei loro occhi.

Non è un caso se i prodotti di punta della produzione vodese appartengono a queste tre categorie. Si tratta di prodotti la cui eccellenza è riconosciuta in maniera unanime,

anche al di là delle frontiere regionali, cantonali e persino nazionali e che sono veri e propri ambasciatori dei territori vodesi. Parliamo dei prodotti che hanno ottenuto le AOC e le IGP, le denominazioni d'origine e le indicazioni geografiche protette.

Tra le IGP troviamo due specialità vodesi a base di maiale: la "Saucisse aux choux" (la famosa salsiccia ai cavoli) e il "Saucisson vaudois" (un altro insaccato tipico). Per quanto riguarda il formaggio, ci sono tre AOC del paese di Vaud: il Vacherin Mont-d'Or, l'Étivaz e il Gruyère. Tra i vini, quelli che hanno ottenuto un' AOC sono sei (Bonvillars, Chablais, Côte de l'Orbe, La Côte, Lavaux e Vully), ma nel cantone si contano anche alcuni Grands Crus e alcuni Premiers Grands Crus.

Ecco gli standard dietro i quali si presentano i campioni gastronomici locali quando vengono esposti sui banchi di vendita. Vi porteranno una ventata di bellezza paesana del paese di Vaud, un po' del lavoro di quelle donne e di quegli uomini che umilmente si dedicano alla preparazione dei prodotti tipici dei loro territori.

Ma se volete davvero scoprire l'anima vodese, se volete conoscerne il sapore e l'eccellenza, percorrete in lungo e in largo la geografia del cantone, soffermandovi sul limitare di un bosco, sulle rive di un ruscello, in una cantina, su una terrazza, in mezzo ai vigneti o sulla cima di una montagna: per una degustazione o semplicemente per godere del piacere di essere là, del gusto vodese, del gusto della vita.

SITI DA CONSULTARE

Office des Vins vaudois:
www.vins-vaudois.com

Ufficio del turismo del cantone di Vaud:
www.region-du-leman.ch

Prodotti del territorio:
www.paysgourmand.ch



IL VINO

I vini vodesi AOC sono sei:

Bonvillars (194 ha sulle rive vodesi del lago di Neuchâtel), **Chablais** (590 ha, da Villeneuve al confine con il Vallese), **Côte de l'Orbe** (da La Sarraz alle porte di Yverdon), **La Côte** (2007 ha, dal confine ginevrino a Losanna), **Lavaux** (921 ha, da Losanna a Chillon) e **Vully** (un vitigno che si trova sia nel cantone di Vaud che in quello di Friburgo).

La menzione Grand cru, è riservata ai vini che beneficiano di una menzione del luogo di produzione o del comune e sono prodotti almeno al 90% con uve raccolte sul luogo di produzione o nel comune specificato e per il 10% al massimo con uve provenienti da un altro luogo di produzione della stessa regione. Il tenore zuccherino naturale deve essere come minimo superiore a 5°Oe al momento del raccolto. L'indicazione del millesimo è obbligatoria.

Per la prima volta quest'anno sono stati designati dei Premiers Grands Crus vodesi. La menzione Premiers Grands Crus è un riconoscimento conferito al fior fiore dei vini vodesi. La prestigiosa onorificenza viene attribuita ogni anno a vini selezionati in base a criteri di qualità estremamente rigorosi: età delle vigne, rendimenti limitati, raccolta manuale, tenore zuccherino residuo minimo, notorietà storica delle tenute, delimitazione dei territori, predisposizione all'invecchiamento. Designati ogni anno da una commissione di esperti, i Premiers Grands Crus sono il simbolo dell'eccellenza del Pays de Vaud.

Lavaux: Château de Chardonne, Chardonne, Obrist.

La Côte: Domaine de Fischer, Féchy, Caves Hammel, Rolle. Château de Mont, Mont-sur-Rolle, Naef, P.-A. Meylan, C.Albiez. Domaine de Autecour, Mont-sur-Rolle, Obrist. Château de Châtagneréaz, Mont-sur-Rolle, J.-Michel Besuchet, Schenk, Rolle. Domaine Es Cordelières, Mont-sur-Rolle, V./H.-R. Graenicher. Au Fosseau, Bursins, Reynald Parmelin.

Chablais: Domaine de l'Ovaille, Yvorne, Deladoey Fils. L'Ovaille 1584, Yvorne, Caves Hammel. Clos de la George, Yvorne, Caves Hammel. Clos du Châtelard, Villeneuve, Caves Hammel.

Per sapere tutto sui vini vodesi e i Premiers Grands Crus, compresi gli indirizzi in cui degustarli:

www.vins-vaudois.com et www.premiersgrands crus.ch

LE AOC-IGP VODESI



IL FORMAGGIO

Per ottenere la denominazione d'origine protetta, il prodotto deve essere interamente elaborato nella sua regione d'origine: dalla produzione della materia prima fino alla realizzazione finale. Tre formaggi vodesi possono fregiarsi del marchio AOC.

Il Vacherin Mont-d'Or AOC viene prodotto, da settembre a marzo, a partire da latte termizzato. Una volta pressata la cagliata e modellata la forma, il formaggio viene fasciato con una striscia di legno di abete rosso prima di essere immerso in un bagno di sale e poi affinato.

L'Etivaz AOC è un formaggio d'alpeggio, prodotto unicamente durante l'estivazione (dal 10 maggio al 10 ottobre). Le mucche si nutrono solo delle erbe dei pascoli alpestri, il latte crudo viene trasformato in paioli di rame collocati su un fuoco di legna. I formaggi restano per una settimana all'alpeggio prima di essere stagionati nelle cantine di «L'Etivaz».

Il Gruyère AOC viene prodotto con latte crudo di prima qualità proveniente da mucche che si nutrono dell'erba dei pascoli in estate e di fieno in inverno. Stagionatura: da 5 a 18 mesi.

I PRODOTTI A BASE DI MAIALE

Per ottenere l'indicazione geografica protetta, è indispensabile che almeno una fase della produzione si svolga nella regione d'origine. In questo caso nel cantone di Vaud per la salsiccia ai cavoli vodese IGP e il "Saucisson" vodeses IGP.

Il Saucisson vaudois IGP è preparato con carne di maiale (tre parti di carne magra per due parti di lardo), spezie, in particolare il coriandolo, e alcool. Una volta sgocciolato viene affumicato a freddo.

La Saucisse aux choux IGP è preparata con carne di maiale, cotenne cotte, fegato di maiale e cavoli sbollentati. Sgocciolata ed eventualmente stufata, la salsiccia ai cavoli viene poi affumicata a freddo, come il Saucisson.



ECOLE HOTELIERE
LAUSANNE

— *Since 1893* —

First in the World

www.elh.edu

IL PATRIMONIO VODESE DEL GUSTO

A parte la degustazione, ci sono varie possibilità per scoprire il patrimonio culinario vodese. In particolare la visita a qualche luogo emblematico.

Museo della vigna e del vino

Aigle

Il "Musée de la Vigne, du Vin et de l'Etiquette" ha sede nel castello di Aigle e raccoglie numerosi utensili, torchi, alambicchi, botti, misurini, bottiglie, tappi, cavatappi, taste-vin, bicchieri e caraffe.

www.chateauaigle.ch

Museo storico delle saline

Bex

Sfruttate già dal 1684, le saline di Bex sono ancora in attività. Presentazione audiovisiva, mostra e visita nel cuore della montagna a bordo di un piccolo trenino.

www.mines.ch

La "Maison de l'Etivaz" e le cantine per i formaggi Château d'Oex

La "Maison de l'Etivaz" si trova sopra le cantine per la stagionatura dell'Etivaz AOC dove vengono affinate 20 000 forme di formaggio. Visita guidata, degustazione e vendita diretta.

www.etivaz-aoc.ch

Casa del grano e del pane

Echallens

Collocato all'interno di un'antica fattoria del 1790, il museo raccoglie oggetti legati alla coltivazione del grano e alla fabbricazione del pane nel corso dei suoi 8000 anni di storia. L'Association Cantonale du Costume Vaudois vi presenta inoltre una bella collezione di abiti tradizionali del cantone di Vaud.

www.maison-ble-pain.com

Museo romando delle macchine agricole

Gingins

Il "Musée romand de la machine agricole" si trova all'interno del mulino di Chiblins, non più in funzione dal 1986. Vi si possono vedere macchine agricole utilizzate tradizionalmente per la mietitura all'antica.

www.musee-chiblins.ch



Museo del Vacherin Mont d'Or

Les Charbonnières

Raccoglie oggetti e documenti storici legati alla fabbricazione del Vacherin Mont-d'Or. È possibile degustare sul posto un Vacherin al forno o acquistare uno dei numerosi prodotti tipici locali: Gruyère, formaggio d'alpeggio della regione, toma vodese, formaggio di capra e di pecora, raclette, lumache, miele, saucissons secs e liquore di genziana.

www.vacherin-le-pelerin.ch

Museo del vignaiolo

Mont-sur-Rolle

Nelle cantine del Domaine de Montbenay, il "Musée du vigneron" invita alla scoperta di un'eccezionale collezione di utensili e oggetti legati alla vigna e al vino. È inoltre possibile degustare un bicchiere di vino o di succo d'uva accompagnato da un tagliere di salumi o di formaggi.

www.museeduvigneron.ch

Mulino di Sévery

Sévery

L'oleificio artigianale del "Moulin de Sévery" fabbrica olio di noce e 11 altri tipi di olio nonché tutta una gamma di prodotti locali.

www.huilerie-de-severy.ch

Alimentarium

Vevey

L'Alimentarium, fondato da Nestlé, che ha la sua sede a Vevey, permette di interrogarsi sul nostro rapporto con il cibo attraverso esposizioni interattive e di ripercorrere l'intera storia di Nestlé.

www.alimentarium.ch

Museo della Confrérie des Vignerons

Vevey

Per ammirare abiti, incisioni e molti utensili legati alle antiche Feste dei vignaioli. Alcuni documenti video permettono di rivivere le Feste dall'inizio del XX secolo.

www.fetedesvignerons.ch

Per andare alla scoperta del Pays de Vaud dal punto di vista turistico e gastronomico:

www.region-du-leman.ch

TERRAVIN



marchio di qualità dei vini vodesi

Testo, Alexandre Truffer // foto, Michel Perret

Creato nel 1963, il marchio Terravin ha sviluppato un concetto unico: i Lauriers d'Or. Questa decorazione nera e oro non è una medaglia, ma la conferma che il cru che ottiene il riconoscimento, oltre a riflettere i caratteri tipici del vitigno e del territorio, presenta una qualità ineccepibile. Riservati ai vini AOC, i Lauriers d'Or sono il punto di arrivo di un lungo e complesso processo. Il vino che chiede l'attribuzione del marchio viene spillato dal tino e sottoposto a degustazione. Ogni cru passa dunque ogni anno davanti a una commissione di cinque persone, scelte all'interno del collegio di degustatori Terravin formato da professionisti dell'enologia e della gastronomia. Durante la degustazione, per mantenere la massima equità e imparzialità, non viene scambiata una sola parola finché le schede, su cui sono elencati più di 25 criteri, non sono state completamente compilate. Terravin fa inoltre in modo che nella giuria siano rappresentate tutte le regioni per evitare che i gusti locali influenzino le decisioni. Sono tutte queste precauzioni e questi criteri a fare la forza del marchio che assicura al consumatore la qualità del vino che acquista. La

selezione è molto rigorosa: dopo le degustazioni, solo al 5% dei vini del cantone vengono concessi i preziosi Lauriers, garanzia di un prodotto di alta gamma.

La promozione, una seconda natura

Se al momento della loro creazione i Lauriers d'Or venivano attribuiti solo a degli Chasselas, l'evoluzione dei vitigni vodesi ha spinto Terravin a creare schede specifiche per ogni tipo di vino. Ormai i giurati sono formati per degustare rosé, bianchi, rossi e vini dolci con metodologie specifiche.

Questa varietà permette di rafforzare i legami con il mondo della gastronomia, una preoccupazione costante per Terravin che non si limita a conferire i Lauriers d'Or all'élite viticola del cantone lemanico. Presente ad Arvinis, al Comptoir Suisse, alla festa del Vacherin Mont-d'Or, ai Wyschiff (saloni del vino che hanno luogo a bordo di battelli in cinque città della Svizzera tedesca), al Mondial du Chasselas, a Vinea, all'OLMA di San Gallo, alla Berner Weinmesse, svolge un importante lavoro di promozione e di divulgazione. In effetti, questo marchio,



Consigliere enologo e membro del comitato di Terravin, Philippe Corthay non si accontenta d'essere membro della giuria di degustazione. Lui è a disposizione dei viticoltori che desiderano migliorare il loro crus.

coronamento di un percorso unico al mondo, troppo spesso viene ancora confuso con una semplice medaglia, una tra le tante distribuite in occasione di numerosi concorsi sorti ovunque negli ultimi anni. I Lauriers d'Or, invece, bisogna ricordarlo, sono una garanzia di qualità, conferita da un collegio di esperti in condizioni molto severe e che attesta che il vino in questione è perfetto in termini di aspetto, aroma e struttura.

I Lauriers de Platine, massimo riconoscimento

Al momento delle degustazioni per il conferimento dei Lauriers d'Or Terravin, i degustatori hanno la possibilità di segnalare gli Chasselas che li hanno colpiti particolarmente. Questi vini, selezionati per la loro eleganza, potenza e predisposizione all'invecchiamento, entrano allora in competizione per i Lauriers de Platine. Una prima scrematura riduce a sedici il numero dei «galli» autorizzati a disputarsi il massimo riconoscimento. Una grande giuria composta da profes-

sionisti della viticoltura, giornalisti – molti dei quali provenienti dalla Svizzera tedesca – e sommelier designa, dopo un rigoroso processo di degustazione alla cieca, il migliore tra i sedici finalisti. Contrariamente al marchio Terravin, che non ha nulla a che vedere con una medaglia, i Lauriers de

Da quasi cinquant'anni il marchio di qualità Terravin conferisce i Lauriers d'Or ai vini vodesi che hanno superato un rigoroso processo di selezione.

Platine sono il premio conferito al vincitore in una competizione, una sorta di titolo ufficioso di «Miglior Chasselas vodese».

La prima edizione ha avuto luogo nel 2008, presso il ristorante di Philippe Rochat. Lo chef stellato di Crissier è stato il padrino di tutti e quattro i Lauriers de Platine svoltisi finora e che hanno visto trionfare cinque Chasselas di grandissima levatura. Cinque, in effetti, perché nella prima edizione due concorrenti si sono classificati ex aequo.

L'eau, la vie, Lavey



L'eau thermale la plus chaude de Suisse

Une oasis de bien-être vous attend aux Bains de Lavey. Découvrez les bienfaits de l'eau thermale la plus chaude de Suisse dans un environnement propice au calme et à la détente.

Les 68 chambres, Suites et Junior Suites du Grand Hôtel des Bains*** vous offrent un grand confort et un calme absolu.

- Bassins extérieurs et intérieurs de 32° à 35°C
- Hammam mixte, bains turcs hommes et femmes
- Sauna traditionnel, bio-sauna et « Cérémonies - sauna »
- Massages et soins esthétiques sur rendez-vous
- Programmes wellness de un à six jours.



LES BAINS DE LAVEY ⁺

www.lavey-les-bains.ch



Mon revenu
annuel assuré*

CHF 6000

Assurance vie et prévoyance

Des revenus assurés, c'est notre différence.

Vous souhaitez bénéficier d'un revenu supplémentaire à tout moment pour soutenir vos enfants pendant leurs études ou réaliser des projets de loisirs? Notre nouveau produit RP Rente immédiate certaine vous garantit ce revenu supplémentaire pendant la durée de votre choix. **Contactez-nous au 021 348 26 26 ou consultez www.retraitespopulaires.ch**

* Exemple de rente annuelle sur 10 ans avec prime unique de CHF 55700 (référence mai 2012) qui offre un rendement annuel de 1,38%. Nos offres sont réservées aux Vaudois et habitants du canton de Vaud.

Votre avenir, notre mission.



Hugh Johnson e Philippe Rochat, padrini del Lauriers de Platine 2011 con il vincitore Jean-Luc Blondel

I PREMIATI CON I LAURIERS DE PLATINE

Les Blassings 2007 di Pierre-Luc Leyvraz a Saint-Saphorin (Lavaux)

Noto per essere un viticoltore che cura i suoi vitigni come se fossero orchidee e segue tutte le fasi di lavorazione, dalla terra al vino, con la precisione di un orofice, Pierre-Luc Leyvraz ha fatto dei Blassings un punto di riferimento per lo Chasselas. L'attribuzione dei primi Lauriers de Platine a questo Saint-Saphorin complesso e molto minerale non è stata dunque una sorpresa.

Le Bérolon 2007 della Cave du Consul a Perroy (La Côte)

I giurati dei primi Lauriers de Platine non hanno saputo scegliere tra Pierre-Luc Leyvraz e Laurent e Nicolas Martin, due giovani viticoltori di La Côte. Quello stesso anno, il loro Bérolon è arrivato tra i finalisti del Grand Prix du Vin Suisse. La giuria ha senza dubbio apprezzato il suo superbo equilibrio tra eleganza e intensità.

Yvorne Chant des Resses 2008 degli Artisans Vignerons d'Yvorne (Chablais)

Bouquet floreale, attacco vivace, fruttato seducente e persistenza aromatica hanno permesso a questo

Yvorne di sgominare la concorrenza durante la seconda edizione dei Lauriers de Platine. Elaborato dagli Artisans Vignerons d'Yvorne, questo bianco affascinante dimostra la qualità dei crus vinificati dalle cantine cooperative.

Calamin 2009 di Jean Vogel & Fils a Grandvaux (Lavaux)

Con questo millesimo eccezionale, Lavaux ha stravinto: quattordici dei sedici finalisti dei Lauriers de Platine 2010 venivano dai suoi celebri vigneti a terrazze. Opera di Simon Vogel, giovane produttore di talento, questo Calamin minerale e potente è stato eletto all'unanimità.

La Perle 2010 del Domaine Blondel a Cully (Lavaux)

Habitué dei posti d'onore ai Lauriers de Platine, Jean-Luc Blondel ha ottenuto la vittoria nella quarta edizione di questa competizione con La Perle. Questo Chasselas di Epesses quasi cristallino poggia su tre pilastri: l'eleganza, la mineralità e una notevole persistenza aromatica. ●



AOC-IGP

..... *

Dei prodotti e degli uomini

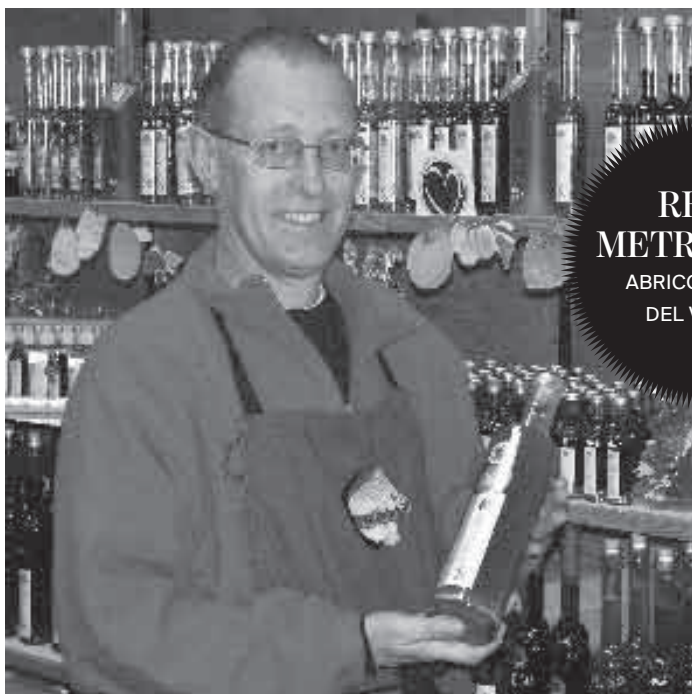
Testo, France Massy

Fondata il 24 febbraio 1999 a Berna, l'associazione svizzera delle AOC-IGP promuove prodotti legati alla loro origine geografica e dalla forte identità e seleziona generi alimentari di qualità radicati in un territorio.

Territorio che non si definisce però solo attraverso le sue componenti geografiche, pedologiche, climatiche e tecniche, ma anche e soprattutto attraverso le sue caratteristiche umane che giorno per giorno modellano l'identità culturale di una regione.

Mentre le denominazioni d'origine protetta (AOC) garantiscono che tutte le fasi di elaborazione della specialità interessata – dalla produzione della materia prima alla trasformazione del prodotto finito – hanno luogo nella zona d'origine, per le indicazioni geografiche protette (IGP) solo una tappa della produzione deve essere effettuata nella regione di provenienza. I due marchi sono protetti allo stesso modo dalla legge svizzera.

Incontro con tre produttori di prodotti AOC-IGP.



**REGIS
METRAILLER**
ABRICOTINE AOC
DEL VALLESE



Régis Métrailler ha fondato la sua azienda, Nend'Abri-cot, proprio l'anno in cui l'Abricotine del Vallese ha ottenuto il suo marchio AOC. Un fatto senza dubbio simbolico! E questo non è l'unico aspetto che lo lega al Luiset, un genere di albicocche dal profumo molto intenso e dalla polpa succosa, fine e delicata. A quanto si racconta fu il bisnonno, all'inizio del novecento, a piantare il primo albicocco sui pendii di Nendaz. Cinque generazioni dopo, Régis Métrailler continua la tradizione familiare. Nel 1990 ha assunto la conduzione del frutteto del nonno e oggi coltiva 11 ettari di albicocchi, di cui tre dedicati soltanto al famoso Luiset, il celebre albero i cui frutti sono alla base dell'Abricotine AOC del Vallese.

«Quest'anno festeggeremo i 10 anni dell'Abricotine del Vallese AOC. Sono molto fiero di aver partecipato all'ottenimento di questo marchio. È stato necessario condurre una lunga battaglia e convincere i produttori e i politici dell'importanza delle AOC-IGP per la promozione dei nostri prodotti. Ma oggi questo è ormai un fatto acquisito. Tutti riconoscono l'impatto di queste denominazioni. Se sono così persuaso dell'importanza dei prodotti AOC-IGP, è perché sono una garanzia di savoir-faire, tracciabilità e qualità. Tutti aspetti fondamentali per il consumatore.» Anche Régis Métrailler potrebbe chiedere l'attribuzione di un'AOC. Vallesano al 100%, profondamente legato alla terra del suo cantone, confessa di aver lasciato raramente il Vallese. «Il nostro negozio di prodotti tipici è aperto 365 giorni all'anno, dalle 6 e mezza di mattina alle 7 e mezza di sera, con il suo angolo bistrot è un vero e proprio punto d'incontro. Abbiamo anche un chiosco di frutta a Baar e organizziamo giornate di visita al frutteto durante le quali i partecipanti possono raccogliere con le proprie mani le albicocche seguendo nel frattempo una specie di lezione su tutto ciò che c'è da sapere a proposito della coltivazione di questo frutto e

sulle diverse varietà che crescono nel Vallese... Inoltre, siamo un'azienda formatrice con una decina di dipendenti. Il lavoro non ci manca di certo!», spiega sorridendo Régis Métrailler.

Un prodotto da riscoprire

Nel suo piccolo negozio dove le star sono i prodotti del territorio, Régis Métrailler si occupa della diffusione dell'Abricotine AOC del Vallese a livello locale. «Il produttore principale è la distilleria Morand a Martigny che produce l'80% delle acquaviti AOC vallesane. È molto interessante per noi avere un collega di questo livello. Grazie alla sua produzione, l'Abricotine AOC del Vallese viene distribuita in tutto il mondo.» Nonostante questo la diffusione resta difficile. «È vietato fare pubblicità alle bevande alcoliche e non è permesso organizzare degustazioni gratuite... In pratica la si trova in vendita solo nei negozi specializzati.» Pur non lamentandosi apertamente di questa situazione, Régis Métrailler vorrebbe poter contribuire a una riscoperta del piacere intenso offerto dalla degustazione di un'acquavite di frutta. «Mi piacerebbe che i ristoratori ne offrissero un bicchierino alla fine di un buon pasto o che utilizzassero l'Abricotine per dare un tocco particolare ad alcuni dei loro dessert.»

Generoso, Régis ci prepara una piccola degustazione. Al naso, il profumo dei frutti maturi del Luiset ricorda la composta di albicocche seguita da note di mandorla. Per quanto riguarda il gusto, la cosa migliore per apprezzarlo è cominciare con una piccola dose di Abricotine facendola prima girare in bocca per risvegliare le papille gustative. Al momento di inghiottire si diffonde innanzitutto un buon calore, poi, all'improvviso: un'esplosione di sapori! «Per un secondo momento di piacere: aspirate leggermente. Sentite? Come per magia si percepisce di nuovo il frutto sodo in tutta la sua fragranza», ci dice Régis.



**WERNER
KUETTEL**
ST. GALLER
KALBSBRATWURST
IGP



Il St. Galler Kalbsbratwurst IGP si associa alla festa, alla convivialità, al piacere delle grigliate con gli amici... Anche Werner Kuettel, macellaio a Berneck nel cantone di San Gallo, incarna la stessa gioia di vivere. Grande amante del St. Galler Kalbsbratwurst IGP confessa di mangiarlo diverse volte alla settimana. Anzi, quotidianamente: assaggiando quelli che produce in proprio. Non c'è bratwurst che esca dalla sua macelleria che non sia stato valutato dal palato delicato del suo proprietario.

La macelleria Kuettel è un'impresa familiare creata da Werner Kuettel senior nel 1994 che si è fatta subito notare per la qualità dei suoi wurstel, riconosciuta anche nei dintorni, e si è distinta in numerosi concorsi nazionali e internazionali. I tre figli ci tengono molto a non tradire il motto paterno: «La qualità prima della quantità.»

Nel 1994, Werner junior, munito di un diploma di impiegato di commercio e di un certificato nel campo della macelleria, ottiene un diploma nazionale di macellaio. Cinque anni più tardi prende le redini, insieme alla moglie Maria, dell'impresa di Berneck. Una macelleria e salumeria rinnovata e modernizzata (locale di macellazione e di affumicatura, negozio ecc.) nel 2001 per facilitare il compito ai dodici dipendenti, tra cui due apprendisti, che lavorano per i Kuettel.

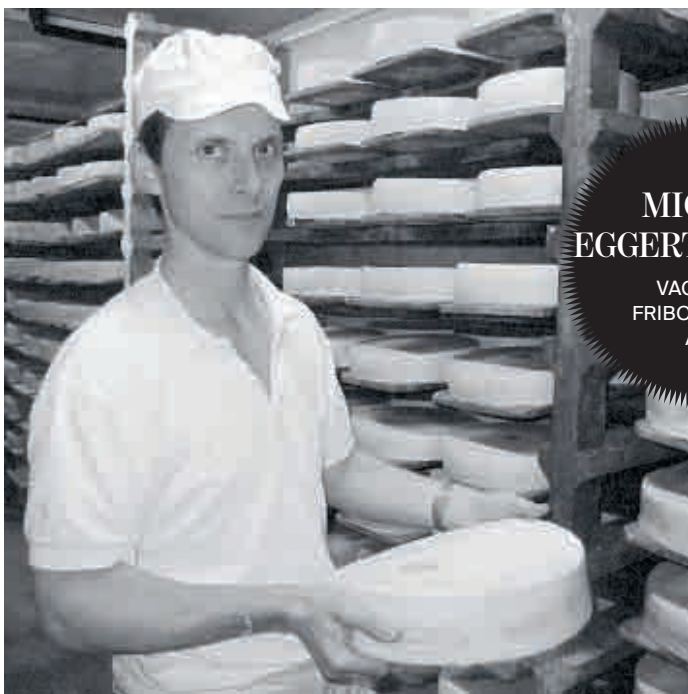
Il «St. Galler»

«Magro e abbronzato, il St-Galler cerca amici...», sul sito www.sg-bratwurst.ch, la campagna di seduzione dell'associazione IGP del St-Galler Bratwurst non manca di senso dell'umorismo né di audacia. «Mi piace molto questo modo un po' sui generis per promuovere il nostro prodotto IGP», dice Werner Kuettel, convinto che l'ottenimento del marchio

abbia rilanciato l'immagine del wurstel di San Gallo tra i consumatori. «I clienti sono sensibili a questi marchi che garantiscono la tracciabilità dei prodotti.» Precedentemente riservato agli amanti della tradizione, il St. Galler Kalbsbratwurst IGP è oggi apprezzato anche da un pubblico che ama la gastronomia più alla moda.

“C'è un solo modo per apprezzarlo veramente: in piedi, tenendolo in mano e accompagnandolo con un bel pezzo di pane croccante di San Gallo.”

Il St. Galler Kalbsbratwurst IGP è prodotto nei cantoni di San Gallo, Appenzello interno ed esterno e Turgovia. A base di carne di vitello (spalla-collo-petto) e di maiale (10% al massimo), con aggiunta di latte e di spezie (sale-pepe-limone-macis), la sua composizione può variare leggermente da un macellaio all'altro. Alcuni aggiungono qualche spezia o erba aromatica in più, ma il gusto del St. Galler Kalbsbratwurst IGP resta sempre delicato. «Mangiarlo con la senape è un'eresia!», esclama Werner Kuettel. «C'è un solo modo per apprezzarlo veramente: in piedi, tenendolo in mano e accompagnandolo con un bel pezzo di pane croccante di San Gallo.» E affinché il piacere sia perfetto, Werner Kuettel si raccomanda di tirarlo fuori dal frigo un'ora prima di cuocerlo. «In questo modo si evita che la pelle si rompa. La temperatura non deve essere troppo alta per non bruciarlo. Un buon St. Galler Kalbsbratwurst IGP è abbronzato, non bruciato... » www.metzgerei-kuettel.ch



**MICHEL
EGGERTSWYLER**

VACHERIN
FRIBOURGEOIS
AOC



Michel Eggertswyler ha acquistato il caseificio di Belfaux nel 1997. La sua fondazione risale al lontano 1909, anno in cui i produttori di latte di Belfaux, Formangueires, Autafond e Chésopelloz decisero di aprire una latteria regionale. Quando ne ha assunto la gestione, Michel Eggertswyler ha dovuto fare degli investimenti per adeguarla agli standard attuali. «Se volevo rispettare i requisiti fissati dalle nuove norme ISO e poter esportare i miei formaggi all'estero, era indispensabile». Ma non lo rimpiange affatto. Con sei dipendenti al caseificio (tra cui due apprendisti e due persone a tempo parziale) e un negozio specializzato in latticini e altre specialità del territorio, la sua piccola impresa sembra non risentire degli effetti della crisi.

Gli Eggertswyler si tramandano il mestiere di formaggiario di padre in figlio – o quasi –, Michel vede quindi con soddisfazione il suo ragazzo seguire le sue orme. «Così saranno cinque le generazioni di formaggiari in famiglia.» Anche se alcuni hanno smesso di esercitare questa professione o hanno cambiato strada, gli Eggertswyler hanno più o meno tutti lavorato nel campo dei formaggi. Una passione per i latticini che Michel Eggertswyler estende ai prodotti AOC-IGP. «Da quando abbiamo ottenuto l'AOC, constatiamo ogni anno un piccolo aumento delle vendite. Senza alcun dubbio questo marchio d'origine ha dato maggiore notorietà al Vacherin fribourgeois. Anche se per il momento il più conosciuto resta ancora il Gruyère AOC» la cui produzione a livello svizzero è dodici volte quella del Vacherin. «Il budget pubblicitario a disposizione non è lo stesso. Noi facciamo del nostro meglio con mezzi più limitati. Ma le campagne mirate sulle città della Svizzera tedesca danno i loro frutti e per avere un maggiore impatto sono tutte coordinate con quelle di Swiss cheese marketing.»

La fonduta.... Sì, ma non solo.

Il formaggiario di Belfaux si rammarica che il potenziale culinario del Vacherin fribourgeois AOC non sia abbastanza riconosciuto. «Fondente e saporito, il Vacherin fribourgeois si presta alla preparazione di molteplici piatti, dai gratin alle pizze. Ma pochi lo sanno!»

“Fondente e saporito, il Vacherin fribourgeois si presta alla preparazione di molteplici piatti, dai gratin alle pizze. Ma pochi lo sanno!”

In certi casi a svolgere il ruolo di ambasciatori sono alcuni grandi chef, come Pierrot Ayer del ristorante «Pérolles» a Friburgo (17 punti GaultMillau). «Pierrot Ayer dà un grande contributo in questo senso. Proponendo ricette a base di Vacherin fribourgeois ringiovanisce l'immagine del nostro formaggio, troppo spesso confinato alla fonduta.» Cosa che non impedisce a Michel Eggertswyler di amare la fonduta e di venderla. «La nostra fonduta friburghese è fatta con una scelta di Vacherin fribourgeois AOC a differenti gradi di stagionatura (per esempio una miscelazione di CLASSIC, EXTRA e RUSTIC). È più digeribile di quanto non si creda e la raccomandiamo anche in estate.» Sua moglie ne propone una ricetta al forno: semplice e infallibile! Basta mettere il misto di formaggi in una pentola per fonduta, aggiungere l'acqua (6 dl per 200 g di formaggio), poi infornare a freddo e regolare la temperatura a 100°. Dopo 5 minuti si rimescola bene con un cucchiaino di legno e si rimette la pentola in forno. L'operazione va ripetuta da 2 a 5 volte, quanto basta per ottenere la giusta consistenza cremosa e vellutata... • www.laiteriedebelfaux.ch

Entdecken Sie Ursprung und Vielfalt der Regionalprodukte

Genuss'12 – 17. August bis 9. September 2012



**Das Beste
der Region**

regionalprodukte.ch

Während Genuss'12 stehen an über 100 Genuss-Anlässen in den Gebieten Aargau, Bern, Solothurn, der Zentralschweiz und dem Zürcher Oberland Regionalprodukte im Zentrum, und jedes Regionalprodukt erzählt dabei seine Geschichte – ursprünglich, echt, charaktervoll und wunderschön. Details zu den Anlässen finden Sie unter www.regionalprodukte.ch oder via 034 409 37 11.



Grosser Facebook-Wettbewerb: Schreib uns dein genussvollstes Erlebnis in Sachen Essen auf www.facebook.com/regionalprodukte.ch. Zu gewinnen gibt es 5 Gutscheine im Wert von je CHF 100.–, einzulösen bei einem der Genuss'12-Veranstalter deiner Wahl.

Regionalprodukte – der Beginn einer grossen Liebe...



CONCORSO

✂ TAGLIATE, COMPILATE E SPEDITE
QUESTO TAGLIANDO A:

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

Partecipate e vincete

un cesto pieno di deliziose specialità AOC-IGP
dal 2° al 5° posto in premio un duo di queste specialità.
La date limite est fixée au 31 octobre 2012

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.

Qual è la regione d'origine dello Sbrinz AOC?

- Freiberge
- Svizzera centrale
- La Valle del Rhin

Quale prodotto ha ottenuto, più di 10 anni fa la prima AOC?

- Carne Secca del Vallese
- Echivaz
- Vacherin fribourgeois

Desidero abbonarmi gratuitamente alla rivista AOC-IGP
"Tradizione & Territorio" Tedesco Francese

Cognome:

Nome:

Indirizzo:

NPA, Località:

I PRODOTTI AOC E IGP IN SVIZZERA

situazione dicembre 2011

REGISTRO AOC

(Appellation d'origine contrôlée)

	date de publication		
1. L'Etivaz AOC	02 .03 .00	12. Berner Alpkäse AOC,	
2. Rheintaler Ribel AOC	14 .08 .00	Berner Hobelkäse AOC	02 .04 .04
3. Tête de Moine AOC	08 .05 .01	13. Munder Safran AOC	02 .07 .04
4. Gruyère AOC	12 .07 .01	14. Vacherin Fribourgeois AOC	28 .02 .06
5. Eau-de-vie de poire AOC	21 .12 .01	15. Emmentaler AOC	06 .10 .06
6. Sbrinz AOC	24 .04 .02	16. Poire à Botzi AOC	05 .10 .07
7. Formaggio d'alpe ticinese AOC	14 .02 .02	17. Raclette du Valais AOC	21 .12 .07
8. Abricotine AOC	06 .01 .03	18. Werdenberger Sauerkäse AOC	
9. Vacherin Mont-d'Or AOC	16 .05 .03	Liechtensteiner Sauerkäse AOC	
10. Cardon épineux genevois AOC	10 .10 .03	Bloderkäse AOC	18 .02 .10
11. Pain de seigle valaisan AOC	27 .02 .04	19. Damassine AOC	09 .03 .10

REGISTRO IGP

(Indication géographique protégée)

	date de publication
20. Viande des Grisons IGP*	29 .09 .00
21. Saucisse d'Ajoie IGP	07 .11 .02
22. Viande séchée du Valais 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 Kalbsbratwurst IGP, St. Galler OLMA-Bratwurst IGP	26 .08 .08
27. Longeole IGP	02 .04 .09
28. Glarner Kalberwurst IGP	01 .12 .11

*Non essendo prodotto obbligatoriamente con della carne svizzera, la carne dei Grigioni IGP non può utilizzare il logo con la croce svizzera





photo, Céline Ribordy



photo, Robert Hofer

UN BOUQUET DI ARVINE

Il celebre vitigno bianco del Vallese si può declinare in 109 modi diversi. Chiamato 'Sélection Valais', questo assortimento lotta contro l'uniformazione del gusto.

Testo, France Massy

Pierre-André Roduit ama il mondo per i suoi colori, per la varietà e la diversità che vi si incontrano. «Immaginate un mondo in bianco e nero, esseri umani tutti identici e una sola stagione. Che noia, che tristezza! È la pluralità, è l'alterità a suscitare l'interesse...» Il responsabile della viticoltura vallesana ha adattato questo suo motto alla vigna e loda il programma per la salvaguardia del patrimonio genetico viticolo vallesano cui ha dato vita già nel 1991 l'Office Cantonal de la Viticulture del Vallese. «Individuando le parcelle più antiche e andando alla ricerca dei ceppi più interessanti, abbiamo preservato la diversità genetica dei vitigni tradizionali coltivati nel Vallese e abbiamo garantito l'autenticità del materiale vegetale viticolo del nostro cantone.» In collaborazione con la stazione federale di ricerca Agroscope Changins-Wädenswil e la Société des Pépiniéristes Viticulteurs Valaisans, l'ufficio cantonale vallesano ha selezionato 109 individui di Arvine e li ha trapiantati nel Domaine du Grand Brûlé.

Vini più complessi e dal gusto più deciso

«Situato in posizione magnifica sul cono alluvionale della Lozentze, a Chamoson, il Domaine du Grand Brûlé offre condizioni ottimali per compiere studi agronomici ed enologici. Nel 2006, 6000m² sono stati piantati con i 109 cloni di Arvine presenti nel nostro deposito. Questa selezione massale richiede senza dubbio più lavoro e più rigore nella cura della vigna, ma produce vini più complessi, più eleganti, di gusto più deciso. Salvaguardare la diversità delle nostre piante di Arvine significa innanzitutto rispettare il Vivente, ma anche lottare contro l'uniformazione del gusto», spiega Pierre-André Roduit. L'osservazione di queste parcelle di vigna e dei vini che vi vengono prodotti sarà portata avanti per dieci anni. «Procederemo per micro-vinificazione (5-10 litri) per analizzare come si comportano i diversi tipi di Arvine della nostra Sélection Valais». Secondo Pierre-André Roduit, «l'ideale è comporre dei bouquet di individui. Oltre alla varietà e al piacere a livello di gusto, la selezione massale riduce i rischi che si corrono invece quando si opta per un solo individuo, per una selezione pura: se quest'ultimo

presenta dei problemi, se è sensibile a una malattia o a un parassita, è una catastrofe e si può perdere un'intera vendemmia!»

I primi risultati sono molto incoraggianti. La Petite Arvine del Grand Brûlé ha conquistato con regolarità onori e medaglie d'oro. «Il consumatore cerca sempre più spesso vini dall'identità forte. Con la nostra selezione massale, possiamo davvero contribuire a far emergere l'identità e l'autenticità dei vini di denominazione d'origine protetta del Vallese.» •

L'ARVINE

Il vitigno Arvine è radicato nella terra vallesana da almeno quattro secoli.

I documenti antichi fanno tuttavia pensare che la coltura dell'Arvine sia restata a lungo modesta rispetto a quella del Moscato, dell'Humagne bianco e del rosso. Ancora non molto apprezzata nella prima metà del ventesimo secolo, in seguito comincia a suscitare l'entusiasmo dei viticoltori e dei degustatori. Le superfici coltivate a Petite Arvine sono quasi quadruplicate tra il 1991 e il 2008. Questi nuovi vigneti beneficiano delle migliori selezioni perché richiedono molta attenzione. Alcuni specialisti comparano del resto la Petite Arvine a «una dama molto esigente.» Solo le migliori esposizioni sono adatte a questo vitigno che matura in terza epoca e non sopporta né i suoli troppo fertili né un'eccessiva siccità. I degustatori apprezzano la sua tipicità e la sua predisposizione all'invecchiamento e parlano volentieri di naso di pompelmo, di aromi di rabarbaro o di ananas e, in bocca, di frutto della passione, di kiwi o di mela cotogna. Alcuni articoli usciti in Svizzera e all'estero vantano i meriti di questo bianco potente e alcuni produttori di fama internazionale cominciano a diffondere la coltivazione dell'Arvine in altre regioni dell'Europa.

Fonti: Storia della Vigna e del Vino del Vallese, «Petite Arvine: l'histoire d'une suivante devenue reine», Sabine Carruzzo, Arnaud Meilland, Christine Payo e Chantal Ammann-Doubliez, storici; «Premières mentions de l'Arvine et de l'Amigne au XVII^e siècle», José Vouillamoz, ampelografo.

GINEVRA,

un dolce paesaggio campestre

testo, Véronique Zbinden /// fotos, Jean Revillard, rezo.ch

Dite mandrie di bisonti e vi ritrovate subito proiettati nelle vaste pianure dell'ovest. Dite pomodori, melanzane o mozzarella e pensate alle terre mediterranee. Eppure siamo a Ginevra, città (e cantone) che pratica l'agricoltura su quasi metà del suo territorio. Più nota per la Longeole e il cardo, è comunque anche uno dei giardini del paese, il terzo cantone viticolo, pioniere nel campo della vendita diretta, capace di offrire i suoi prodotti migliori a due passi dal centro della città...

Dal 2004, il marchio Genève Région Terre-Avenir (GRTA) mette in primo piano i valori cari ai consumatori: prossimità, tracciabilità, freschezza. Sono oggi più di trecento i produttori che possono esibire il logo multicolore ornato del getto d'acqua sulle loro specialità. Passeggiata bucolica alla scoperta di tre di loro, tre produttori impegnati per il quali la Settimana del Gusto dura tutto l'anno...

INSACCATI, CARNI SALATE, RICONVERSIONE

Un edificio tozzo con le travi a vista dal fascino bucolico, nel cuore del villaggio di Bernex. Sopra il parcheggio, troppo piccolo per il numero di cittadini che vi si affollano, un cartello mostra, l'uno accanto all'altro, il muso allegro di un maiale e quello di una placida mucca e la scritta «Vendita diretta». Da Liliane e Marc Graf, tuttavia, si cercherebbero invano le mucche: la fattoria è stata trasformata in abitazione nel 1990, con una dipendenza destinata alla trasformazione e alla vendita diretta, mentre i capi di bestiame sono stati trasferiti nel comune di Aigues Vertes.

Negli anni sessanta Bernex contava venticinque allevatori, oggi ne restano solo tre. E nessuno produce più latte. Dai Graf, l'umore è tuttavia gioioso e dinamico più che portato alla nostalgia. Marc, 45 anni, ha preso in mano la proprietà familiare nel 1986 e ha ripensato il suo destino...

Oggi, tutti quei cittadini o quei vicini di casa non riempiono per caso il suo parcheggio e il suo negozio. Vengono per la Longeole, per le salsicce di vitello e quelle da arrostire, per le terrines e altri pâtés, la carne secca e i cervelas, oltre che per la carne fresca venduta in vari tagli, le otto piccole salsicce secche assolutamente deliziose e le carni salate e affumicate – in tutto un centinaio di prodotti di cui i Graf hanno pazientemente elaborato le ricette.

Marc Graf ha seguito nel frattempo una formazione per imparare le tecniche di macelleria e di taglio e soprattutto ha ridato vita, rimettendolo a norma, al macello di Loëx, a 800 metri dall'allevamento, insieme ad altri quattro produttori della regione. L'idea? Favorire una piccola produzione di prossimità, attenta all'etica e di qualità.

Gli animali? Centoventi bovini e una cinquan-

tina di maiali, per una sessantina di ettari in tutto, nutriti con il foraggio prodotto in loco e un mix di cereali preparati a La Plaine. La vendita diretta e la trasformazione costituiscono ormai un'impresa a sé, una seconda vita, insomma, nota Marc Graf, con 2,5 dipendenti e il 40% del fatturato complessivo. I prodotti dei Graf esibiscono nella maggior parte dei casi il marchio GRTA e l'AOC. Questa filosofia che mira alla difesa del territorio e della produzione locale si riflette anche nella gamma di specialità proposte nel negozio: pâtés di Aire-la-Ville, mostarda, uova e vari tipi di olio di Lully, lenticchie di Sauvigny, più qualche specialità ticinese rara, scovata da Liliane, originaria del cantone del sud delle Alpi...

ROSE, CARDI E PASSIONE

Una storia classica, all'inizio, quella dei Gallay: un nonno contadino che ha una stalla con delle mucche e coltiva cereali, un padre che si lancia nella coltivazione delle rose, tenta poi con qualche legume e introduce innovazioni (un angolo dedicato alla vendita diretta già negli anni settanta), un figlio, Pierre, che esita a espatriare per andare a vivere dall'altra parte del mondo alla fine della formazione come orticoltore.

Meno classico, in compenso, il grande cubo di vetro che accoglie oggi il cliente che arriva al Domaine de la Brunette, a Cartigny. Vi si possono fare acquisti come – e meglio – che al mercato: primizie, piante e fiori, pomodori di varietà antiche, cardi e insalate, birre artigianali, marmellate fatte in casa, vari tipi di olio molto raffinati, meringhe e specialità della Gruyère, latte con marchio di qualità, formaggi e salumi, pane prodotto nel villaggio vicino, senza dimenticare i vini ginevrini. Quasi cinquecento prodotti regionali tutti diversi l'uno dall'altro e tutti altrettanto gustosi...

Quando si trova a gestire l'impresa di famiglia,

nel 1992, Pierre Gallay smette di vendere all'ingrosso per privilegiare la vendita al dettaglio e di prossimità. Nel 2008 apre dunque un negozio.

Ogni anno il numero di persone che lo frequentano cresce del 30% per arrivare ad accogliere una cinquantina di visitatori al giorno, quattro o cinque volte di più nel fine settimana. Un successo dovuto sia a varie manifestazioni organizzate durante l'anno – mercato delle piante in maggio, degustazioni – sia al dinamismo di questo quarantenne molto giovanile.

La superficie destinata alla vendita diretta è passata progressivamente da settantacinque a quasi trecento metri quadri. Impianti e attrezzature, concepiti secondo una filosofia ecologista, hanno richiesto l'investimento di più di un milione di franchi. Ma stando a Pierre Gallay, la vendita diretta oggi è «il solo modo che ha un agricoltore per prendere in mano il proprio destino»

Si è lanciato in questo lavoro «fatto per passione» anche per poter produrre ciò che altri non producevano, o non producevano più: radici invece di colture più classiche, pomodori saporiti, cardo fresco quando l'industria conserviera ha chiuso.

Ha sempre saputo di essere «sulla strada giusta». Perché Pierre Gallay è prima di tutto un appassionato del gusto e la sua clientela ama venire a scoprire nel suo negozio sei varietà di piselli di cui non ci si stanca mai, pomodori rari, fagiolini extra senza filo, insalate eccezionali, squisite fragole Mara des bois o di un'altra varietà chiamata «profumo dei boschi».

E le rose? Le ha ancora, un profumo incredibile avvolge chi entra, ma nel giardino ci sono anche irresistibili peonie e persino orchidee con un marchio di qualità. Un piacere per tutti i sensi...



Liliane et Marc Graf
7, chemin de la Chapelle
1233 Bernex
tél. 022 850 04 45



Pierre Gallay
Domaine de la Brunette
360, route de Chancy
1236 Cartigny
tél. 022 756 16 76.
www.gallay-fleurs.ch



**È vostro mangiando
molto formaggio svizzero.**



**È vostro mangiando ancor
più formaggio svizzero.
Visitate formaggiosvizzero.ch**



LENTICCHIE, MELE E ALAMBICCO

Sono passati ormai più di vent'anni da quando la prima lenticchia verde è spuntata sui nostri suoli calcarei, lontano dal suo territorio, vulcanico, e dalla regione della sua denominazione d'origine, il Puy. I più grandi chef l'hanno adottata, i consumatori la richiedono; oggi sono sei a coltivarla, da Vandoeuvres a Athenaz, e si farebbe fatica a distinguerla dalla sua cugina dell'Auvergne. Salvo forse trovarla migliore perché più fresca?

Siamo a Versoix, tra la doppia linea invisibile della frontiera vodese e di quella francese e l'Osservatorio astronomico di Sauverny ed è una bella success story quella che può raccontare e portare avanti la quarta generazione della famiglia Courtois, rappresentata da Christophe, attuale proprietario, aiutato da sua sorella Corinne.

In un passato ancora recente qui brucavano vitelli e mucche e scorazzavano maiali, cavalli e altri animali. Una grande azienda agricola cerealicola, una tra le numerose aziende di questo tipo nella zona. Il latte, ma anche il formaggio. E le mele. Negli anni ottanta, la prima svolta: Michel Courtois aumenta e

diversifica la produzione di legumi e in seguito a un disaccordo con la cooperativa si mette a vendere direttamente le proprie mele.

Un terzo della superficie del comune è ancora agricola e nella proprietà dei Courtois – cinquantacinque ettari, di cui il venti per cento occupato dalle lenticchie – non si è rinunciato alle colture tradizionali: cereali, barbabietole, colza e mais, trifoglio, ma anche pascoli.

La parte della vendita diretta tuttavia ha continuato a crescere negli anni. Mele, pere, rabarbaro, lenticchie, lino, marmellate fatte in casa, insalate, pomodori, cipolle, cetrioli, lattughe, melanzane, ma anche i prodotti di punta dei colleghi come i pâtes di carne. Il 60% delle primizie è prodotto sul posto. In un angolo, un alambicco permette di distillare un'acquavite personalizzata.

L'edificio è stato ingrandito, l'organizzazione dell'insieme è stata modificata, rimaneggiata, rivista – e forse i cambiamenti non sono ancora finiti... All'interno: uno dei più antichi spazi di vendita diretta alla fattoria; i suoi muri raccontano la storia contadina, urbana e umana di questo paese. I suoi muri? Nel deposito dei prodotti GRTA, la linea di pietre

bianche ricorda ancora la mangiatoia delle mucche e la stalla.

All'inizio gli introiti della vendita diretta rappresentavano il 10% del totale, oggi sono arrivati al 50%, nota Christophe Courtois. La lenticchia è diventata il prodotto principale e una delle immagini simbolo del territorio genevrino. E Christophe Courtois ha appena introdotto una cugina della lenticchia verde del Puy: la beluga, piccola e scura, ancora più buona in insalata.

È appassionante, osserva, lui che ha fatto un apprendistato in ambito contabile, riuscire a «gestire tutto allo stesso tempo: contabilità, negozio, coltivazioni, contatti umani, lavoro fisico: molto più gratificante che non limitarsi a un unico tipo di attività»...

Indirizzi completi dei produttori del cantone di Ginevra su:

www.opage.ch

e l'applicazione

«Genève Terroir»

(AppStore e Google play)



Famille Courtois
13, rte de la Branvaude
1290 Versoix
tél. 022 755 43 16
www.fermecourtois.ch

BERE ACQUA UNA TENDENZA POSITIVA

Testo, Simone Widler /// foto, Werner Tschan

*“Bevete un bicchiere d’acqua – fa bene,
è buona ed è economica!”*

Una buona notizia: secondo alcune recenti inchieste, sempre più persone in Svizzera bevono regolarmente l’acqua del rubinetto. Dal 46% nel 2001 si è passati al 64% nel 2011, quasi il 20% in più in dieci anni. Il gusto gradevole, il prezzo vantaggioso e il fatto che l’acqua potabile è sana: ecco le principali ragioni di questa tendenza positiva.

Siamo fatti d’acqua

Il 70% della superficie terrestre è coperta d’acqua e più o meno con la stessa percentuale l’acqua è il maggior costituente del corpo umano! Grazie a un sistema ottimale di protezione delle acque, la qualità dell’acqua in Svizzera è buona. L’acqua potabile svizzera, serbatoio d’acqua europeo, viene raccolta usufruendo di tre fonti naturali – sorgenti, grandi falde freatiche e soprattutto laghi. Bevete un bicchiere d’acqua – fa bene, è buona ed è economica!

Pericolose bevande zuccherate

Ecco una situazione quotidiana a tutti ben nota: a casa, in ufficio, a passeggio nei boschi o al ristorante, si pensa che una bevanda zuccherata dia una carica di energia utile per affrontare il lavoro, la scuola, lo svago. Le bevande zuccherate – che possono contenere fino a 25 zollette di zucchero per litro – diventano, anche a causa della pubblicità, le bevande preferite dei bambini e degli adolescenti. Ma le bevande zuccherate rovinano lo smalto dei denti e contribuiscono così all’insorgere della carie. Fanno inoltre crescere il tasso di glucosio nel sangue, provocano l’obesità e negli adulti, a lungo termine, possono causare arteriosclerosi, infarti e ictus. La relazione tra un consumo moderato, ma regolare di bevande zuccherate e un aumento dei rischi per la salute è stata provata da alcuni ricercatori svizzeri

dell’Università di Zurigo. Le bevande edulcorate che contengono fruttosio sono poi particolarmente insidiose. Il fruttosio non può essere immagazzinato come tale nel corpo e in parte si trasforma dunque direttamente in grasso.

CONSIGLI PER I VOSTRI BAMBINI

- Proponete loro dell’acqua in occasione dei pasti.
- Durante il giorno, mettete a disposizione dei vostri figli dell’acqua in un luogo alla loro portata.
- Date da bere dell’acqua ai bambini quando escono di casa per andare a giocare o a fare sport.
- Anche voi: bevete molta acqua.
- E ricordatevi –ricordandolo anche a chi vi sta vicino– di berne sempre regolarmente

Promozione Salute Svizzera

Promozione Salute Svizzera è un’istituzione che promuove, incentiva e realizza attività destinate a migliorare la salute di tutti. Dell’istituzione fanno parte rappresentanti della Confederazione, dei cantoni, delle assicurazioni, della Suva, dei medici, della scienza, ma anche di organizzazioni che operano nel campo della prevenzione delle malattie ecc. Tutti questi attori si impegnano a promuovere la salute e una migliore qualità della vita.

www.promozionesalutesvizzera.ch





BEVETE ACQUA!

Promozione Salute Svizzera ha lanciato la scorsa primavera una nuova campagna per incitare bambini e adolescenti a bere l'acqua del rubinetto. Questo nuovo tema, che avrà la priorità nei prossimi quattro anni, sarà accompagnato da una serie di campagne specifiche e di eventi promozionali - all'interno delle scuole o nel corso di varie manifestazioni.

Promozione Salute Svizzera non andrà direttamente nelle scuole, ma terrà a disposizione dei diversi partner del progetto il materiale predisposto appositamente per la campagna. Distributori di bicchierini, rubinetti volanti, opuscoli informativi, piccoli regali per i bambini, cartoline postali, borracce ecc...

Tutti gli insegnanti potranno prendere a prestito degli oggetti, a condizione di partecipare alle spese di trasporto. Il materiale da distribuire potrà essere richiesto gratuitamente o ottenuto a prezzo ridotto. Sono i cantoni ad aver accesso

alla piattaforma su cui è possibile fare le ordinazioni del materiale di Promozione Salute Svizzera, è dunque ai cantoni che dovranno rivolgersi gli insegnanti interessati.

Il tipo di comunicazione utilizzato per la campagna «bevete acqua» è stato pensato per i bambini a partire da 4 anni, ma si rivolge anche ai genitori. Un flyer specialmente indirizzato a questi ultimi sarà distribuito dai cantoni. Tutti i cantoni si sono impegnati a mettere in atto almeno quattro misure in quattro anni.

Per sapere di quanta acqua avete bisogno ogni giorno, visitate il sito www.slowUp.ch, rubrica «Sono in forma?», vi troverete uno strumento di calcolo che vi permetterà di stimare il vostro fabbisogno d'acqua in maniera personalizzata consentendovi di analizzare il vostro consumo di bevande.

Bevete un bicchiere d'acqua - fa bene, è buona ed è economical! •

I CAFFÈ MAX HAVELAAR?

Un mondo di aromi

Testo, Véronique Zbinden // foto, Florie Marion/Max Havelaar

UN ESPERTO CI RIVELA QUALCHE SEGRETO DELL'ARABICA E DELLA ROBUSTA

In quanto specialista degli aromi, ha svolto uno studio qualitativo sul caffè dietro richiesta di Max Havelaar. Che cosa può dirci in proposito?

Chahan Yeretzian*: Il progetto Fair Bean punta a misurare e comparare le qualità sensoriali di diversi caffè per capire se davvero, come spesso si dice, il caffè Fairtrade è meno buono. Abbiamo analizzato quattordici miscele Fairtrade e sei convenzionali dal punto di vista sensoriale e aromatico, prima con un gruppo di degustatori e poi con strumenti di misura messi a punto appositamente. Lo studio non ha evidenziato differenze di tipo qualitativo.

A lungo sul mercato non sono stati disponibili caffè Fairtrade in numero sufficiente per fare miscele di buona qualità. Poi la scelta è aumentata e oggi è possibile produrre ottimi caffè Fairtrade.

La richiesta di trasparenza e di equità da parte dei consumatori, che cercano i marchi bio e Fairtrade, è una tendenza forte del mercato.

È noto che esistono due grandi famiglie di caffè, l'arabica e la robusta. Ma l'universo del caffè in realtà è molto più vasto... Esistono tantissime varietà selvatiche e quasi un centinaio di ibridi, ma in effetti quelle sono le due varietà principali attualmente in commercio.

Che cosa si sa della sua storia?

La coffeea è originaria, come l'umanità, dell'Etiopia. Si ritiene che il frutto venisse consumato già nell'antichità per i suoi effetti stimolanti. Nel V secolo la sua polpa rossa veniva mescolata a del grasso e masticata

durante le lunghe marce.

I primi raccolti si registrano nella penisola arabica e le prime torrefazioni risalgono al XV secolo, nello Yemen. Nel XVI secolo, in Europa, aprono i primi «caffè». Dal vecchio continente, attraverso la colonizzazione, il caffè si diffonde in altre aree geografiche: America latina, Indonesia, Filippine. E infine nel mondo intero.

Qual è la sua importanza oggi?

Il caffè è la bevanda più consumata al mondo dopo l'acqua. È molto importante per i paesi produttori, ma anche, tramite tutte le industrie collegate, per i nostri. Il 70% del caffè prodotto nel mondo (138 milioni di sacchi da 60 kg, nel 2011) viene negoziato in Svizzera.

E qual è il ruolo del commercio equo e solidale?

È ancora marginale, rappresenta circa il 5% del fatturato, ma cresce notevolmente ogni anno.

Che cosa determina la qualità di un caffè?

Ogni fase è importante, dal raccolto ai vari trattamenti successivi. Migliaia di terreni diversi, ripartiti lungo una linea che corre intorno all'equatore (la coffee belt) trasmettono le loro note caratteristiche al caffè.

La selezione e la cura nel decorticare i chicchi, operazione che viene svolta in tre modi diversi (wet, dry, semi-dry o semi-wet), sono fondamentali; il primo metodo, superiore qualitativamente, richiede l'uso di molta acqua e questo è un problema in certe regioni. Il caffè verde viene poi trasportato e

immagazzinato in sacchi da sessanta chili e passa per le mani di numerosi intermediari. Le miscele sono di solito composte prima della torrefazione. Anche la miscela, il tipo di torrefazione, la durata di quest'ultima e la temperatura influenzano il gusto.

Una torrefazione lunga produce una marcata nota tostata che può mascherare alcuni difetti, rendere il gusto più amaro, ma anche cancellare altre qualità. Una torrefazione leggera esalta le caratteristiche specifiche di un caffè.

Ormai, si degusta il caffè come il vino?

L'aroma, o flavour, è il risultato dell'unione di due elementi, il sapore e l'odore. Sono state isolate mille molecole sensoriali che è possibile analizzare, ma la maggior parte non ha alcun effetto sull'odore. Sono una cinquantina le molecole che contribuiscono all'aroma, di cui una ventina molto importanti. Il 90% di queste ultime si ritrova anche nel vino e nel cacao.

Molte sono instabili e volatili, si tratta dunque di bere il caffè in tempi rapidi. Non deve essere stato macinato più di tre mesi prima.

Nel degustare si devono considerare la texture e i tratti più evidenti che tutti sono in grado di percepire: l'acidità, l'amaro, il tostato, la nota legnosa, bruciata, fruttata, floreale. Al di là di queste caratteristiche, il fatto di distinguere tra nota di arancio e di mandarino è una questione da esperti, se non di marketing...

*Chahan Yeretzian è chimico fisico, specialista degli aromi all'Università di scienze applicate di Zurigo.



Alexis Paz, 40 anni, con
suo figlio

UN CAFFÈ DALL'AROMA DI CACAO

Flor de Pino, una piccola comunità di produttori dell'Honduras, è fiera della sua certificazione.

Più di sessanta miscele di caffè certificate Max Havelaar sono in commercio in Svizzera.

Tra di esse, il caffè proveniente da Flor de Pino, una comunità agricola dell'Honduras, a due passi dal confine con El Salvador, nella provincia di Oco-tepeque.

Su dieci terreni appartenenti a singoli proprietari e venti terreni comunitari vi si produce un caffè di grande qualità, dall'aroma di cacao.

La cooperativa Flor de Pino è stata fondata negli anni settanta da qualche pioniere, tra cui Rodolfo deres Maldonado che ne è oggi il presidente e ha ottenuto la certificazione Fairtrade nel 2010.

Rodolpho, Alexis, Veronica e Quetzier sono fieri di questo marchio che assicura loro maggiore stabilità e sicurezza nonché il riconoscimento del loro lavoro. Oltre a qualche mucca e a una piccola produzione di miele, il caffè rappresenta una fonte di reddito importante per la regione e dà da vivere direttamente a circa trecento persone.

I membri della cooperativa Flor de Pino hanno scelto di investire i loro premi in impianti di essiccazione più performanti per ridurre

il numero di intermediari ed essere più autonomi. Intendono anche fare ulteriori investimenti per migliorare la qualità del caffè e impiegare una persona che si occupi dell'amministrazione. Per questa comunità, «il Fairtrade è anche un modo per creare ponti culturali tra il nord e il sud».

“La sorte di due miliardi di persone è legata a quella dei piccoli produttori”



LA FONDAZIONE MAX HAVELAAR SVIZZERA FESTEGGIA I VENT'ANNI DI ESISTENZA

Come è nata l'avventura del marchio Fairtrade o del commercio equo e solidale e quale significato ha oggi?

È nata dal caffè e dalle banane. È tramite la vendita di questi semplici beni di consumo che Max Havelaar si è fatta conoscere dal grande pubblico all'inizio degli anni novanta. Da allora abbiamo fatto parecchia strada e il numero dei prodotti che hanno ottenuto il marchio è salito ormai a oltre 1600.

In crescita continua, la vendita dei prodotti Fairtrade Max Havelaar ha raggiunto nel 2011 un fatturato di 328,3 milioni di franchi; 70 milioni sono andati direttamente ai produttori

dei paesi in via di sviluppo, 5,4 sotto forma di premi.

Spezie, yogurt, zucchero, frutta secca ed esotica, t-shirt e abbigliamento, palloni da calcio, riso, tè, fiori si sono aggiunti al caffè e alle banane degli inizi. Complemento ideale ai prodotti del territorio, tutti questi beni sono ora disponibili presso i grandi distributori Migros e Coop, oltre ai negozi specializzati. Ed è possibile mescolarli per cucinare piatti saporiti.

Per esempio?

Un pollo della regione con una salsa al caffè

Fairtrade o un carpaccio di pesce di lago ai frutti esotici...

Dopo essersi fatta conoscere nel commercio al dettaglio, la Fondazione Max Havelaar ha cominciato a lavorare con il settore alberghiero e della ristorazione, con Starbuck, il gruppo Accor e con diverse università svizzere.

Ma in effetti, chi è questo Max Havelaar?

Max Havelaar è il nome che si è data la prima organizzazione per il commercio equo e solidale fondata nei Paesi Bassi nel 1988, ma è anche il titolo di un romanzo molto popolare in Olanda e parzialmente autobiografico: Max Havelaar ovvero le Aste di caffè della Società di commercio olandese. L'autore, Eduard Douwes Dekker, era un funzionario delle colonie olandesi che tentò invano di combattere le ingiustizie.

Max Havelaar Svizzera è una Fondazione senza fini di lucro nata il 14 febbraio 1992 e che dunque ha appena festeggiato i suoi primi vent'anni. Membro dell'organizzazione internazionale Fairtrade Labelling Organization International (FLO), attribuisce il marchio ai prodotti equi secondo i criteri fissati dal FLO.

Il marchio poggia su tre pilastri: lo sviluppo economico, il rispetto della persona umana e la tutela ambientale. Le norme che fissa sono molto severe e riguardano la sicurezza dei lavoratori e la protezione dell'ambiente; tutta la catena di produzione, fino al carrello del consumatore, è inoltre sottoposta a controlli indipendenti.

Nel mondo intero, la sorte di due miliardi di persone – quasi un terzo dell'umanità – è direttamente legata a quella dei piccoli produttori. Si tratta di migliorare le loro condizioni di vita e di lavoro affinché possano prendere in mano il proprio destino.

Il commercio equo e solidale dà ai piccoli produttori l'opportunità di migliorare le proprie condizioni di vita. Una struttura democratica delle organizzazioni, relazioni commerciali dirette e buone condizioni di lavoro sono i principali fattori di questo miglioramento. Inoltre, un prezzo minimo è garantito ai contadini e ai lavoratori che forniscono la materia prima. I piccoli produttori ricevono anche un premio Fairtrade – che generalmente viene reinvestito in strumenti di produzione o infrastrutture comunitarie – al quale si può aggiungere un altro premio per l'agricoltura biologica. •

www.maxhavelaar.ch

Parte di

GENERAZIONE M

MGB www.migros.ch julia.matt/immat

Il meglio delle
fattorie svizzere.

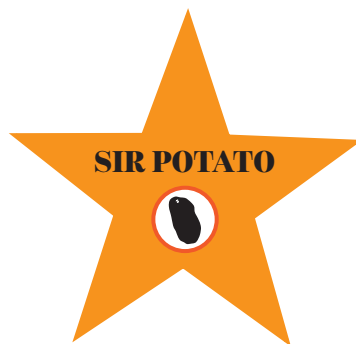


Fai qualcosa di buono per te e per la natura. Il marchio TerraSuisse ti garantisce tutta la bontà dei prodotti coltivati in modo sostenibile permettendoti di aiutare al contempo più di 12 000 fattorie svizzere.



www.migros.ch/terrasuisse

MIGROS
M per il Meglio.



UNA STRAORDINARIA CARATTERISTA

Testo, France Massy /// foto, ProSpecieRara

Sempiterna spalla, contorno per eccellenza, onnipresente nella cucina elvetica, la patata è stata sempre destinata al ruolo di attrice non protagonista.

Oggi imprescindibile, la patata ha tuttavia fatto fatica a imporsi. Importata dalle Ande da navigatori spagnoli e inglesi nel XVI secolo, fu dapprima apprezzata per i suoi fiori. Poi, nel 1756, il re di Prussia Federico il Grande fece piantare nella campagna berlinese dei campi di patate sorvegliati da soldati. Questa precauzione suscitò l'interesse dei contadini che approfittarono del buio per rubare qualche tubero e piantarlo a loro volta. Un'astuzia utilizzata per introdurre l'esotico legume nel mondo contadino. La stessa astuzia e lo stesso aneddoto vengono attribuiti dai francesi al loro re Luigi XVI.

Al di là degli aneddoti, una cosa è sicura: per vincere le resistenze nei confronti del famoso tubero e indurre il popolo a mangiarlo, fu necessario l'interessamento diretto e di Federico il Grande e di Luigi XVI. Il primo faceva servire patate durante i suoi spostamenti nelle diverse regioni del regno, il se-

condo esibì, il 24 agosto 1786, vigilia della festa di San Luigi, un fiore di patata all'occhiello e diede ordine ai suoi intendenti di proporre la patata sulla tavola reale.

Un anno più tardi, il 21 ottobre 1787, Luigi XVI chiese a Parmentier di organizzare un banchetto in onore del nuovo legume. Nel menu: soltanto patate! Zuppa di purè di patate, brodo grasso al pane di patate, matedote di patate, patate in salsa bianca, patate accompagnate da una salsa speciale dello chef e, per finire con il primo servizio, patate al roux. Il secondo servizio non stancò affatto i convitati: pâté di patate, patate fritte e in insalata, frittelle, dolce e brioche di patate...

Oggi, esistono più di 5000 varietà di patate, un centinaio delle quali sono depositate negli archivi di ProSpecieRara.

In Svizzera si coltivano – in maniera convenzionale, integrata (IP) o biologica – più di 30 diversi tipi di patate su una superficie di 11.000 ettari. Oltre il 50% della produzione nazionale proviene dai cantoni di Berna e Vaud. •

PROSPECIERARA

La nostra scelta



Parli



Blaue St. Gall



*Blauschalige
Bristen*



Blaue Veltin



*Weisse
Lötschentaler*



King Edward



Rössler



*Blaue
Odenwälder*



Early Rose



Pfavi



*Highland
Burgandy Red*



Blaugelbe Stein



Rosaefolia





A TAVOLA!

Testo, France Massy /// Foto, Douglas Mandry

La Settimana del Gusto ha riunito i fratelli Bovier per un photo shooting nel giardino della Sitterie, a Sion (feudo di Jacques) e per farsi consigliare qualche ricetta dove la discreta patata svolge un ruolo non trascurabile.

Nipoti e figli di barista-ristoratore, i Bovier hanno seguito le orme del padre e della madre, a sua volta provetta cuoca. «A casa si parlava solo e sempre di cucina. La tavola era il luogo per eccellenza della convivialità. Il pranzo della domenica, in famiglia, era fatto con patate appena arrivate dal campo, di fagioli raccolti dopo la messa e di un pollo arrosto...», spiegano in coro.

Jacques gestisce un minuscolo «Jardin-Restaurant», La Sitterie, a Sion. Una cucina di 14 m², un cuoco, un apprendista, lo chef e ventiquattro posti a sedere – non uno di più – per i privilegiati che possono degustare i suoi piatti. Una cucina spontanea, creativa, gustosa e molto di più...

Un incanto per tutti i sensi. Le papille gustative vanno in visibilio: tanto sapore, tanta emozione, tanta felicità e così pochi orpelli. Non sono cose che si incontrano tutti i giorni. Alla Sitterie si ritorna, della Sitterie si diventa dipendenti. E Jacques e i suoi aiutanti ci ricevono, ogni volta, come amici da coccolare.

Edgard, di 10 anni più vecchio, regna sulle cucine del Lausanne Palace, del Château d'Ouchy, del La Grappa e ... su 45 dipendenti. Chef esecutivo, Edgard Bovier stabilisce i menu di tutti i ristoranti e supervisiona tutte le cucine. Ma è su «La Table d'Edgard» che si concentra particolarmente. Uno scrigno di lusso, sobrio e chic, dove il cliente può gettare un'occhiata in cucina mentre assapora piatti mediterranei. Se la dimensione è un'altra, se c'è un pizzico di glamour in più e vi si incontrano più personaggi noti, l'amore per una cucina «autentica», vicina al prodotto e piena di sole è ugualmente ben presente. Edgard preferisce che il lustro delle paillettes resti lontano dal piatto. «Più è semplice, più è buono!» È anche il motto di Jacques Bovier. «Ovvio, fino a 20 anni abbiamo mangiato le stesse cose.»



Ingredienti per 4 persone

- 4 cosce d'anatra
- 1 filetto d'anatra rosolato
- 1 mazzetto di timo-serpollino
- grasso d'anatra o di oca
- Sbrinz AOC grattugiato
- 4 grossi porcini

purè di patate

- 4 belle patate Victoria (farinose)
- 15 g di burro
- 1 dl di panna liquida
- sale, pepe, noce moscata

salsa

- 2 cl d'olio d'oliva
- 100 g di brunoise di carote e sedano
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 1 dl vino rosso
- 3 dl sugo di anatra o di vitello
- 5-6 semi di ginepro

condimento

- fleur de sel (sale grezzo)
- pepe macinato al momento



Ingredienti per 4 persone

confit di petto

- 800 g di petto di maiale fresco e locale
- salsa di soia
- sciroppo di germogli di abete
- foglie di alloro

purè di patate

- 4 belle patate Victoria (farinose)
- 15 g di burro
- 1 dl di latte
- sale, pepe, noce moscata

gras pistà

- 100 g di lardo di Colonnata tritato molto fine
- 2 spicchi d'aglio
- 50 g di prezzemolo
- 2 foglie di levistico

tuile

- 1 o 2 patate Charlotte
- olio d'oliva

PARMENTIER DI ANATRA AI PORCINI

gratin allo sbrinz aoc e succo di ginepro della Corsica

Purè di patate

Pelare le patate e cuocerle in acqua salata. Schiacciare le patate con il passino, amalgamare aggiungendo panna e burro in parti uguali. Profumare con un pizzico di noce moscata. Salare, pepare.

Anatra

Sfregare le cosce d'anatra con del sale grosso. Disporle in una casseruola. Aggiungere qualche rametto di timo-serpollino. Ricoprire di grasso d'anatra o di oca e lasciar rosolare a fuoco basso per due ore e mezza-tre.

Togliere la casseruola dal fuoco e lasciar intiepidire. Rimuovere la pelle, staccare la carne e sminuzzarla. Mettere da parte.

Rosolare la brunoise di verdure in un po' d'olio d'oliva. Far restringere insieme al concentrato di pomodoro. Deglassare con vino

rosso, abbassare il fuoco poi bagnare con il sugo d'anatra. Aggiungere qualche seme di ginepro. Lasciar cuocere a fuoco lento fino a quando le verdure risultano morbide. Aggiungere allora la carne di anatra e controllare il condimento.

Presentazione

In un piatto per gratin: disporre sul fondo il confit di anatra nella sua salsa. Lasciar raffreddare 5 minuti per evitare che il purè e la salsa si mescolino, poi aggiungere il purè. Per finire: cospargere con un po' di Sbrinz grattugiato e passare tutto in forno a 160°.

Al momento di servire, far saltare in padella i funghi porcini tagliati a fette sottili con qualche rametto di timo-serpollino e utilizzarli per guarnire.

Per dare al piatto un aspetto allegro, Jacques Bovier aggiunge su ogni porzione un medaglione di filetto di anatra rosolato.

MOUSSELINE DI PATATE AL GRAS PISTÀ

etto di maiale confit, tuile croccante e Belper Knolle

Mousseline di patate al gras pistà

Pelare le patate e cuocerle in acqua salata. Schiacciare le patate con il passino, amalgamare aggiungendo panna e burro in parti uguali. Profumare con gras pistà e un pizzico di noce moscata. Salare, pepare.

Confit di petto di maiale

Passare il petto di maiale nella salsa di soia e nello sciroppo di germogli di abete mescolati bagnandolo da tutti i lati. Collocarlo in un piatto per gratin (con la cotica verso l'alto) insieme a qualche foglia di alloro e infornare a 120° per 4 ore. Il grasso deve avere una consistenza morbida, fondente.

Lasciar raffreddare la carne poi tagliarla a cubetti di 5 cm. Riscaldare al momento di servire.

Tuile di patate Charlotte

Pelare le Charlotte, grattugiarle a crudo come per i rösti. Non sciacquare!

Mettere un poco di olio d'oliva sul fondo di una padella antiaderente e stendervi le patate per ottenere delle tuile sottili e delicate come un pizzo. Lasciar cuocere lentamente (5-6 minuti). Girarle per dorarle anche dall'altro lato.

Presentazione

Collocare il petto di maiale al centro del piatto. Aggiungere la mousseline al gras pistà. Decorare con un po' di Belper Knolle, la tuile e un pizzico di santoreggia.



Jacques Bovier, La Sitterie de Sion
www.lasitterie.ch



Pierre-Michel Delessert

Ingredienti per 4 persone

12 grosse spugnone

purè di patate

300 g di patate Agria
15 g di burro
2 spicchi d'aglio schiacciati
1 dl di panna liquida

purè di piselli

150 g di piselli
15 g di burro

per guarnire

2 cl di olio d'oliva
40 g di burro
20 g di scalogno
10 g di prezzemolo sminuzzato
qualche scorza d'arancia candita

salsa

1 dl di sugo di vitello all'arancio

condimento

fleur de sel (sale grezzo)
pepe
olio d'oliva



Pierre-Michel Delessert

Ingredienti per 4 persone

4 fette di chorizo
4 tranci di merluzzo da 140 g ciascuno

2 dl di fondo bianco (vedere ricette di base)
20 g di burro
1 dl di olio d'oliva extravergine
Terre Bormane
sale, pepe

1 piccola baguette parigina
8 olive taggiasche tagliate a rotelle
4 mazzetti di basilico
fleur de sel (sale grezzo)
peperoncino di Espelette

brandade di merluzzo (baccalà alla provenzale)

400 g di merluzzo salato
2 l di latte
2 spicchi d'aglio pelati senza la parte verde centrale
1 peperoncino pili-pili
1 rametto di timo
1 foglia di alloro
200 g di patate cotte
1,5 dl di panna

1,5 dl d'olio di olive taggiasche
pepe macinato al momento
1 piccolo mazzetto di erba cipollina

SPUGNOLE RIPIENE DI PATATE

e piselli con sugo di vitello all'arancio

Purè di patate

Pelare le patate e cuocerle in acqua salata. Sciogliere il burro con agli spicchi l'aglio schiacciati. Schiacciare le patate con il passino, amalgamare con la panna calda e montare con il burro all'aglio; condire.

Purè di piselli

Cuocere i piselli all'inglese, passarli nel mixer e al setaccio. Montare la polpa così ottenuta con una noce di burro e condire.

Presentazione

Riempire 8 spugnone di purè di patate e 4 spugnone di purè di piselli. Rosolare da entrambi i lati in una padella con un po' d'olio poi aggiungere una bella noce di burro, mettere lo scogno sul burro, condire. Lasciar cuocere affinché i gusti si mescolino per 5 minuti. Alla fine della cottura, aggiungere il prezzemolo sminuzzato.

Su un piatto caldo, posare le 3 spugnone alternando i sapori, circondare con sugo di vitello all'arancio e disporre qualche scorza d'arancio candita sulle spugnone.

MERLUZZO FRESCO SKREI* SU UN LETTO DI BRANDADE

con crostini, "chiodi" di chorizo e scaglie di olive taggiasche

*(merluzzo artico adulto)

Preparazione della brandade

Dissalare il merluzzo per 36 ore in acqua fredda. Mettere il merluzzo dissalato in una casseruola, versarvi il latte, aggiungere gli spicchi d'aglio, il peperoncino, il timo, l'alloro e lasciar cuocere per 10-15 minuti. Sgocciolare e sfogliare il merluzzo. Togliere con cura tutte le lisce, la pelle e le spezie. Schiacciare le patate calde e mescolarle al merluzzo con un cucchiaio di legno. Scaldare la panna. Incorporare a poco a poco l'olio d'oliva e la panna calda mescolando costantemente per montare la brandade. Concludere con un pizzico di pepe macinato al momento. Sminuzzare e unire l'erba cipollina. Mettere da parte conservando al caldo.

Merluzzo

Tagliare il chorizo in sottili fiammiferi, poi pungere il merluzzo fresco con l'aiuto di un

coltello e inserirli. Scaldare il fondo bianco e aggiungere i resti di chorizo amalgamandoli per una decina di minuti prima di passare il fondo e montarlo con il mixer insieme al burro e a 2 cucchiaini di olio d'oliva. Controllare il condimento e tenere la salsa al caldo. Tagliare le baguette in sottili fette rotonde e tostarle all'ultimo minuto. Condire il merluzzo fresco e cuocerlo in padella dal lato della pelle. Quando la pelle è ben croccante, girarlo e finire la cottura.

Presentazione

Collocare la brandade al centro del piatto e posarvi sopra il trancio di pesce. Circondare con un cucchiaio di salsa e finire con le fettine rotonde di olive, tutto intorno. Disporre i crostini sul bordo, guarnire con basilico e una spolverata di fleur de sel e i peperoncino di Espelette.



Edgard Bovier, Lausanne Palace
[www.lausanne-palace.com/
fr/la-table-d-edgard.php](http://www.lausanne-palace.com/fr/la-table-d-edgard.php)



UN PICCOLO PARADISO

nel Giura solettese

Testo, Pierre Nicolet // foto, Roland Gerth

Visto dalla Svizzera romanda, il Giura sembra finire al confine del cantone che porta lo stesso nome. Ma la geografia disdegna le frontiere politiche e l'arco giurassiano si prolunga così fino a Zurigo. È nel cantone di Soletta che ci fermiamo oggi, per visitare il parco regionale di Thal.

Il «Naturpark Thal», addossato ai dolci contrafforti del Weissenstein, ha aperto le porte, se si può dire così, nel 2009. A parte la sua posizione, così centrale, nel nord della Svizzera (tra Basilea, Berna e Zurigo), questo luogo, ideale per passeggiate ed escursioni, offre la possibilità di praticare un turismo semplice e dolce.

Nella valle del Dönnern, ampia e verdeggiante, i visitatori possono godere di uno straordinario equilibrio, tanto raro oggi, tra presenza umana e natura.

E cosa c'è di più naturale che approfittare dell'occasione per scoprire anche i prodotti tipici di una regione in cui gli agricoltori curano i pascoli, allevano i loro animali e hanno cura di un paesaggio che, senza il loro apporto, non brillerebbe così in tutte le sue sfaccettature?

Il parco di Thal, un esempio pionieristico in questo campo, ha chiesto e ottenuto di poter apporre il marchio dell'UFAM (l'Ufficio federale dell'ambiente) su quattordici di questi prodotti per valorizzare «generi

alimentari, articoli non alimentari o servizi» che «devono essenzialmente essere prodotti e forniti entro il perimetro del parco e le cui principali materie prime devono provenire dalla regione.»

Qualche esempio di quello che si può trovare nel Giura soletese.

Dai campi di segale, di grano, di frumento, ma anche di un cereale più raro, il farro, la famiglia Schnyder di Laupersdorf (Schnyder Mühle & Mehllädli, Dorfstrasse 214) trae più di una dozzina di tipi diversi di farina dai molteplici usi; tutto ciò in stretta collaborazione con gli altri agricoltori della zona.

Con queste farine, la panetteria Flückiger produce e vende, nei pressi di Balsthal, all'entrata del parco (Bäckerei Flückiger, Solothurnerstrasse 5, Klus), tre tipi di pane che hanno ottenuto marchio dell'Ufficio federale: ideali per un pic-nic tra i verdi prati del parco regionale!

Altro fiore all'occhiello di questo luogo: l'olio di colza, prodotto da Ruth e Willy Gasser di Laupersdorf (venduto dal consorzio «So natürlich», Hölzlistrasse 57, Balsthal): grazie alla spremitura a freddo e all'assenza di filtraggio, quest'olio dal colore dorato brilla nelle bot-

tieglie e conserva tutte le sue qualità intrinseche.

Chi dice prati e pascoli dice anche formaggi: quelli affinati da Josef Fluri e Hansjörg Stoll (Käserei Reckenkien, Reckenkein 257, Mümliswil) non temono confronti, in particolare l'Hosenlupf che dispiega tutta la sua potenza di gusto grazie a una sapiente mescolanza di spezie.

Il parco naturale di Thal invita alla scoperta del suo ricco paesaggio e dei prodotti regionali di qualità.

E per finire, lasciamoci tentare dalla salsiccia secca di Robert Stübi (Metzgerei Stübi, Dorfstrasse 34, Matzendorf): la Knoblauchring, all'aglio e la Jurakette, la catena del Giura, di cui Michael Bur, responsabile dei prodotti regionali del parco, parla in questi termini: «è il nostro Roger Federer: elegante, simpatica, locale.»

Dare la possibilità di assaporare prodotti naturali nella regione stessa che li ha visti nascere è un privilegio di cui il Parco naturale regionale di Thal può andare giustamente fiero. •

I PARCHI NATURALI IN SVIZZERA

Benché il Parco nazionale svizzero dei Grigioni, che esiste da ormai quasi 100 anni, sia molto noto, la fama degli altri parchi riconosciuti come «Parchi d'importanza nazionale» dall'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM) non è purtroppo altrettanto grande. Per promuoverli, la Confederazione ha lanciato dunque una campagna d'informazione.

Il 1° dicembre 2007 sono entrate in vigore le basi legali per la creazione di parchi d'importanza nazionale. Da quella data a oggi sono stati aperti undici parchi mentre altri sei stanno per ottenere il marchio, di cui potranno fregiarsi per dieci anni. Varietà e rarità degli ambienti naturali; bellezza dei paesaggi; siti culturali di grande valore; importanza

dei prodotti del territorio: ecco le principali caratteristiche di questi parchi, la cui concezione deve inoltre radicarsi in un concetto di sviluppo sostenibile e di conservazione delle ricchezze naturali.

I parchi d'importanza nazionale sono divisi in tre categorie:

i parchi nazionali, i parchi naturali regionali e i parchi naturali periurbani.

Un parco nazionale è costituito da una zona centrale e da una zona periferica. Nella zona centrale, gli habitat della fauna e della flora locali, preservati intatti, possono svilupparsi in maniera naturale. Le attività umane sono fortemente ridotte. La zona periferica include

villaggi, paesaggi rurali coltivati nel rispetto della natura e un'economia turistica e forestale che protegge la zona centrale dagli impatti negativi.

Un parco naturale regionale è un territorio rurale che si distingue per la varietà dei suoi paesaggi, la ricchezza della sua biodiversità e il carattere unico dei suoi beni culturali, come il convento di San Giovanni nella Val Müstair o la ferrovia retica nel Parc Ela, che fanno parte del patrimonio mondiale dell'umanità. È giusto preservare e valorizzare queste ricchezze e utilizzarle per garantire uno sviluppo sostenibile della regione. Le riserve di biosfera, come quella di l'Entlebuch (LU) rispondono, oltre che ai criteri nazionali relativi ai parchi naturali

regionali, a quelli, internazionali, fissati dall'UNESCO.

Un parco naturale periurbano è composto da una zona centrale e da una zona di transizione. La prima offre habitat intatti alla fauna e alla flora. La zona di transizione è una specie di zona-cuscinetto dove è possibile svolgere un'ampia varietà di attività didattiche o di svago e di relax che migliorano la qualità della vita della popolazione urbana. Un parco naturale periurbano si situa in un raggio di 20km dal centro di un agglomerato ed è facilmente accessibile con i trasporti pubblici.

Per maggiori informazioni:

www.parchi-svizzeri.ch



AI VOSTRI SMART- PHO- NES... PRONTI, VIA!

Dove trovare il miglior pane di segale vallesano? O una fonduta divina al formaggio di pecora? I sablés bretons alle fragole più croccanti a nord di Yverdon-les-Bains? Come procurarsi autentici pomodori cornuti delle Ande o commoventi piselli Lincoln in pieno centro cittadino? Dove comprare del cardo in novembre e del rabarbaro in maggio, delle fragole Mara des bois dopo averle raccolte con le proprie mani o un raro olio di nocciole bio, dei fantastici saussissons secs e dei dessert tipici della Bénichon da piangere di nostalgia?

Vi state ancora ponendo domane simili? Allora significa che non avete scaricato la nuova applicazione gratuita AGRI info, da poco disponibile per iPhone e Android. Riprendiamo dunque.

Vi trovate, per caso, a essere: un cittadino, salariato, genitore, amante della buona tavola, esigente, con troppe cose da fare e tuttavia armato di buona volontà; questa sera avete ospiti a cena e per i prossimi weekend (da pianificare) attendete: bambini, cugini e nonni in visita, ma la vostra ampia dispensa è ostinatamente, disperatamente vuota.

Accarezzate il vostro smartphone nel senso dell'edelweiss e sul suo schermo appariranno alcuni magici indirizzi. A cominciare dai luoghi in cui fare i vostri acquisti, al Domaine de Maison Forte di Troinex che vende direttamente i suoi prodotti, per esempio. O alla Halle romande se siete dalle parti di Losanna, uno straordinario mercato di prodotti del territorio nel cuore della città. I prodotti di stagione vi faranno venire mille idee per splendidi menu... E comunque, nel caso vi manchi l'immaginazione o non sappiate come fare, andate su www.agirinfo.com, cliccate su Recettes paysannes... e

ringraziate le contadine svizzere e il loro ampio repertorio di ricette. Scegiamone qualcuna a caso: zuppa al radicchio come primo, pollo Marsillon ai pomodori di Ginevra, tiramisù alle fragole per dessert. Per quanto riguarda gli ingredienti, si veda sopra!

Al capitolo svaghi verdi e manifestazioni, l'app vi propone una gita in famiglia al Festival des Terroirs sans Frontière che si tiene in località La Grand-Borne, un fine settimana sotto un tipi nella Vallée de Joux (variante cugini numerosi), un giro a Cernier per la Fête la Terre (opzione nonni), una visita tematica all'Arboretum di Aubonne, trentasei discese dall'alpeggio e innumerevoli feste della vendemmia - tra le altre cose - per ogni tipo di pubblico!

La nuova applicazione di AGIR, l'agenzia d'informazione agricola romanda, invita ad accarezzare la campagna con la punta delle dita

Insomma, l'applicazione recensisce tutti gli indirizzi campestri imperdibili - brunch, ristoranti, visite alle stalle, luoghi insoliti o più classici in cui passare la notte - prima di condurvi sul posto con l'aiuto di un preciso itinerario. La lista dei prodotti premiati al Concorso svizzero dei prodotti regionali, quella delle aziende agricole che praticano la vendita diretta, le informazioni sull'attualità agricola e gli opuscoli di ricette valgono decisamente la pena. What else? Seguite l'edelweiss. • Véronique Zbinden

Per maggiori informazioni:

agenzia d'informazione agricola romanda (AGIR)
www.agirinfo.com

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



ILS ONT TOUS DU CARACTÈRE

www.lesvinsduvalais.ch



Suisse. Naturellement.

A déguster avec modération



CHE NE DIRESTE DI CRAUTI ALL'ASSENZIO?

Testo Véronique Zbinden /// foto DR



Nelle stesse date della Settimana del Gusto, il Comptoir suisse vi invita a fare alcune interessanti (ri)scoperte gastronomiche...

I profumi che accoglieranno i visitatori all'entrata, tra le file di stand di Beaulieu, saranno davvero particolari. Seducenti, sconcertanti, inebrianti, un po' acidi a volte, quando non addirittura decisamente sconvolgenti...

Si sa che il Comptoir a ogni edizione dà ampio spazio ai migliori artigiani del gusto del cantone - e non solo. Al Vacherin Mont-d'Or e alla Tomme fleurette, al Boutefas e allo Chasselas. Che l'incontro autunnale sulle colline, nella parte alta della città, onora immancabilmente i nasi più fini con il concorso Jean-Louis. Che a volte accoglie mucche e in certi casi anche una fauna più esotica. E non parliamo poi di tutto ciò che ormai è standard e che si è certi di ritrovare anno dopo anno.

Ma allora di che cosa stiamo parlando? Di due specialità assai misconosciute. Le due star del Comptoir di quest'anno non sono abbastanza apprezzate e perciò risultano sottostimate: si tratta dei crauti e dell'assenzio. Che oggi devono rifarsi una reputazione. I crauti, in verità, sono una pietanza leggera, sana e per niente costosa. Sì, avete letto bene. Gli amanti della dieta disintossicante dovrebbero prenderli in considerazione. Si imparerà innanzitutto come cresce, fermenta e si prepara la prode brassicacea. Si

risalirà poi all'invenzione del piatto, in tempi remoti. La sua prima menzione è legata alla grande Muraglia cinese: gli operai che lavoravano a quella grandiosa costruzione sotto l'imperatore Shi Huangdi, nel 221 a.C., avrebbero avuto l'idea di insaporire così la loro ciotola di riso quotidiano. Fu poi il re dei Mongoli a riprendere la ricetta e a introdurla in Europa come quella di un piatto fine e delicato. Si racconta che i romani facessero anche loro marinare del cavolo bianco nel sale in orci d'olio e che Ippocrate lo prescrivere ai suoi pazienti come ricostituente. Nel Medioevo, i monaci conservavano i cavoli interi, coperti di sale e di aceto, in grandi recipienti e ne facevano un uso quotidiano in inverno: avevano così inventato, senza saperlo, uno dei più eccezionali rimedi contro lo scorbuto. Se i marinai avessero seguito il loro esempio prima del XVIII secolo, chissà quante vite umane avrebbero potuto essere salvate! Perché, bisogna sottolinearlo, i crauti sono una bomba di vitamine C, A, B e K, di acido lattico e di fibre, favoriscono la digestione e hanno un effetto depurativo. Sì, proprio così...

Dopo i crauti e i loro effluvi un po' aspri, gli aromi all'anice dell'assenzio ci richiamano alla mente un'altra antica storia. Gli egizi consideravano quest'erba una vera e propria panacea. Demonizzata dalla Bibbia,

sarà apprezzata dagli artisti e denigrata dai benpensanti per la sua funesta reputazione, il suo gusto amaro, la sua aura di mistero...

L'assenzio deve il suo nome ad Artemide, figlia di Zeus e sorella gemella di Apollo. Artemide dalla seducente bellezza e dal carattere capriccioso incarna la dualità del vizio e della virtù, come la sua pianta emblematica.

Le pozioni di assenzio si utilizzavano nell'antica Roma e l'assenzio era un componente essenziale di molti rimedi già nell'antichità anche se appare nella sua versione alcolica solo in epoca moderna. La bevanda nota con questo nome nasce ufficialmente in una valle nascosta dell'Arco giurassiano nel 1769; la prima distilleria industriale apre a Couvet all'epoca della Rivoluzione francese. Altre presto seguiranno, a Pontarlier e in altri luoghi, e la fama di questa Fata verde, che si allunga con l'acqua seguendo un rituale affascinante, crescerà rapidamente.

Il seguito è noto. Vittima del suo successo, associata a un sordido fatto di cronaca, viene proibita a partire dal 1910. Oggi più che riabilitata è comunque sempre avvolta in una sorta di mistero e si degusta come le bevande alcoliche di grande tradizione, per il suo bouquet di aromi e sapori, la sua speciale magia...•

**COMPTOIR
SUISSE**





EXPO BEAULIEU LAUSANNE DU 14 AU 23 SEPTEMBRE 2012
www.comptoir.ch

INVITATION

Entrée offerte par:
Semaine du goût



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

Nom: _____

Prénom: _____

Adresse: _____

NPA: Ville: _____

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

Parte di

GENERAZIONE M



La natura sa
cosa fa bene.

Ecco perché produce per noi ogni giorno prodotti freschi come i pomodori bio. Alla Migros sono disponibili oltre 1000 prodotti bio. Informazioni al sito www.migros.ch/bio



MIGROS
M per il Meglio.

SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO?

Verifichiamolo al Comptoir



Per la prima volta a Beaulieu uno spazio concepito in maniera ludica e pedagogica sarà interamente dedicato alla nutrizione.

«Guarda a che punto siamo arrivati! Pane, aglio, formaggio, maza, foglie di rapa, cibi sani, certo, ma che non hanno nulla a che fare con il pesce salato, le costolette d'agnello alle spezie, le pietanze agrodolci e gli stufati tentatori; e non si vedono neanche cuocere a fuoco lento dei cavoli all'olio, per Zeus, da mangiare con il purè di piselli!». Quattro secoli prima della nostra era, il poeta greco Antifane già vituperava le abitudini alimentari dei suoi contemporanei.

Un lontana eco della sua voce risuonerà quest'autunno a Beaulieu, dove il Comptoir per la prima volta dedicherà uno spazio alla nutrizione. Mangiare nella maniera giusta o «mangiar male», nutrirsi in modo sano, degustare, sgranocchiare qualcosa o abbuffarsi... Duemilacinquecento anni dopo Antifane siamo convinti di saperne un po' di più sull'alimentazione, ma dobbiamo ricordare che ogni civiltà è stata caratterizzata da credenze su alimenti magici, miti su cibi sospetti o maledetti, divieti religiosi o di natura dietetica. Questo il tema della mostra organizzata all'Alimentarium, il museo svizzero dell'alimentazione.

Il mangiatore contemporaneo è disorientato dal moltiplicarsi delle ingiunzioni: utilizzare meno sale, mangiare meno carne, meno grassi e meno zuccheri, ma più frutta e verdura, pesce e fibre, rinunciare al dolce o a un buon bicchiere di vino rosso ecc. Norme colpevolizzanti e spesso contraddittorie. Il percorso dell'Alimentarium guida il visitatore e lo aiuta a vederci più chiaro.

Inoltre, sei laboratori animati da studenti dell'HES di Ginevra nel campo della nutrizione e della dietetica spiegheranno ai bambini, in modo molto concreto, la piramide alimentare.

Perché mangiare broccoli? Che cosa sono i farinacei? A che cosa servono le proteine? Esistono tipi di grasso «buoni»? Alla risposta a queste e altre domande si alterneranno giochi e attività sensoriali.

Un altro spazio, incentrato sul movimento, sarà sempre dedicato ai bambini. Vi si potranno scoprire in tempo reale i benefici dell'attività fisica, in particolare in relazione all'apporto calorico giornaliero.

Lo spazio nutrizione del Comptoir suisse è il frutto della collaborazione di diversi partner: l'Alimentarium, la Società svizzera di nutrizione, l'Ufficio federale della sanità pubblica, l'associazione svizzera delle dietiste

diplomate e l'associazione vodese degli istituti medico-sociali, l'istituto di scienze dello sport dell'Università di Losanna e Swiss food research, un consorzio di enti di ricerca e sviluppo nell'ambito agro-alimentare.

I diversi partecipanti presenteranno un'ampia panoramica dei problemi sollevati oggi dall'alimentazione. Sarà inoltre predisposto uno sportello di discussione e di consulenza rapida con dietologi diplomati per permettere ai visitatori di affrontare i temi che più li interessano.

Ci si occuperà infine dei regimi alimentari più adatti alle varie età della vita. Bisogna mangiare in modo diverso quando si è in pensione o si è raggiunta un'età più avanzata? Come fare per conservare a tutte le età il gusto per il cibo, la curiosità e il piacere di mangiare cose buone e sane? Alcuni cuochi presenteranno i risultati delle loro riflessioni su questo tema attraverso una selezione di ricette per zuppe, dessert e marmellate.

Per finire, lo spazio nutrizione accoglierà ogni giorno conferenzieri di grande levatura, dallo chef Benoît Violier (tre stelle Michelin) al campione olimpico di judo Sergei Aschwanden, che affronteranno argomenti quali la dieta degli sportivi, il ruolo del sale, l'idratazione ecc. • *Véronique Zbinden*

INCONTRI INTORNO AL GUSTO

Del pane, del vino, e tutto un mondo da creare...

testo, Véronique Zbinden

Una nuova categoria di eventi cerca di far scoccare la scintilla tra un ristoratore, un produttore e i loro clienti. Un invito alla curiosità, fuori dal contesto usuale.

Tutto ebbe inizio con qualche nota musicale e due o tre grands crus: Satie, Bach, un'atmosfera jazz, un virtuoso dell'oboe e un flautista ispirato. Era il settembre 2011, dalle parti di Féchy.

O piuttosto, tutto ebbe inizio con una conversazione tra Jacques Puisais, specialista del gusto, eminente enologo e filosofo, Raymond Paccot, una star del vino in Svizzera. Era il 2009, a Châteauneuf, nel quadro dell'Académie internationale du vin e Raymond Paccot ricorda un'appassionante discussione sulle emozioni suscitate dal vino, sul rapporto tra diverse forme di creazione: l'arte, la musica, il vino, i sapori, i profumi, gli odori... E sul piacere, spesso indicibile, che procurano un grand cru o un piatto squisito...

«Decidemmo di mettere in relazione dei musicisti e dei vini e io organizzai una prima esperienza a Ginevra, nel 2010, sempre nel quadro dell'Académie internationale du vin.» Ogni partecipante degustava contemporaneamente uno Champagne o un Bordeaux, un Borgogna, un cru piemontese o un Le Brez del Domaine de la Colombe - ascoltando il commento illuminante di Jacques Puisais. Poi i musicisti cominciarono a suonare, lasciandosi trasportare dall'ispirazione e dall'istante. «Un meraviglioso momento di emozione che abbiamo avuto voglia di rivivere», dice il viticoltore di Féchy.

L'anno scorso, la grande sala di Féchy ha così accolto il primo evento di una nuova categoria della Settimana del Gusto destinata a vedere la luce ufficialmente nel 2012, al momento della successiva edizione. «Il vino in musica» ispira ormai tutta una serie di «Incontri intorno al gusto».

Si tratta in sostanza di far scoccare la scintilla tra un ristoratore, un produttore e i loro clienti. Di offrire una

cornice favorevole allo scambio, all'incontro, alla curiosità, alla scoperta...

«Ogni anno, qualcuno ci faceva la stessa osservazione», dice Catherine David, coordinatrice della Settimana del Gusto, «spesso, per mancanza di tempo o di immaginazione, i ristoratori si accontentano di proporre un menu simpatico. Mentre molti artigiani dei mestieri della buona tavola e molti produttori amerebbero partecipare in prima persona e non sempre ne hanno i mezzi».

Era dunque logico che dei ristoratori - che dispongono dell'infrastruttura adeguata e dei locali necessari - organizzassero un proprio evento invitando un «complice» a prendervi parte e a volte dandogli carta bianca.

Questo concetto intende favorire i contatti tra produttori e consumatori, città e campagna e promuovere prodotti di qualità in un modo non strettamente commerciale, offrendo serate particolari, sorprendenti, originali...

I ristoratori potranno immaginare grandi tavolate e sfruttare l'effetto sorpresa.

I primi iscritti? Un ristoratore friburghese che invita un produttore di formaggi, un grande chef vodese che ospita un produttore di vini. Il vino in musica, evento pioniere nel 2011 e bel successo della scorsa edizione, ritornerà con un cast eccezionale che farà incontrare jazz e musica classica: Jean-Louis Capezzali, oboista, Sylvie Barberi, pianista, François Payet Labonne, violinista, Jean-Luc Fillon, oboista, bassista e direttore d'orchestra passato dalla classica al jazz e Ronnie Lynn Patersonn, pianista e batterista americano eclettico, che spazia dal jazz alla classica. Il quartetto degusterà gli stessi vini proposti al pubblico traducendoli in note e in immagini. Infine, i formaggi di Jacques Duttweiler si abbineranno a loro volta con i crus del concerto... •

«Il vino in musica»,
giovedì 13 settembre, 19,30,
sala grande di Féchy.



LA LISTA DEGLI INCONTRI INTORNO AL GUSTO

Genuss im Gürbmattli /// Gurzelen /// Berne
 Genusstrio in Grünenmatt /// Lützelflüh /// Berne
 Le cuisinier et le vigneron /// Fribourg
 Sentinelles Slow Food /// Genève
 Illusions et autres vérités /// Dombresson /// Neuchâtel
 Le Chasselas, un vin de garde? /// St-Blaise /// Neuchâtel
 Menu de la Sainte Barbe /// Travers /// Neuchâtel
 Genuss für alle Sinne /// Uznach /// St-Gall
 Il Delta del sapore /// Ascona /// Tessin
 Serata dedicata al Tofu /// Chiasso /// Tessin
 Conferenza sulla stevia /// Locarno /// Tessin
 Repas dégustation au whisky /// Conthey /// Valais
 Voyage immobile /// Dorénaz /// Valais
 Sérac de l'alpage de Flore /// Erde /// Valais
 Vins - agneau - safran /// Miège /// Valais
 La fête aux terrines /// Monthey /// Valais
 La cuisine n'a pas d'âge /// Ravoire /// Valais ///
 La Patagonie, conférence /// Saint-Maurice /// Valais
 Inauguration du four à pain /// Sarreyer /// Valais

Sierre défie le goût /// Sierre /// Valais
 Le Valais découvre le cacao /// Villette (Le Chable) /// Valais
 Je déguste les saveurs locales /// Apples /// Vaud
 Repas gastronomique à la truffe /// Begnins /// Vaud
 Lumière sur un souper du XIIIème siècle /// Cugy /// Vaud
 Le fromager et le vigneron /// Cully /// Vaud
 Merveilles du lac et grands crus /// Echichens /// Vaud
 Dégustons ensemble les légumes /// Epalinges /// Vaud
 Le Vin en musique /// Féchy /// Vaud
 Délices d'ici, dégustez local /// Lausanne /// Vaud
 Le Majordome de Crissier /// Lausanne /// Vaud
 Tout savoir sur la moutarde /// Lausanne /// Vaud
 Le sens des rencontres /// Mont-La-Ville /// Vaud
 Le moulin au cours des "LÔ" /// Montricher /// Vaud
 Les poissons du Léman /// Morges /// Vaud
 Tout savoir sur la moutarde /// Morges /// Vaud
 Secrets d'affinage /// Rougemont /// Vaud
 De la terre au pain /// Yverdon-les-Bains /// Vaud
 Terre Ferme donne le goût /// Yverdon-les-Bains /// Vaud

Maggiori informazioni nell'insero degli eventi o sul sito
www.settimanadeltgusto.ch e applicazioni iPhone e Android

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 scelta 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.



PESCAR E GUSTARE

Il Gusto in movimento

Venite a pescare con noi e portate il vostro pescato in cucina. Dei bei momenti a bordo dell'acqua e una cucina di prodotti regionali freschi.

- Sa 15 settembre
Ore 15 in seguito pasto
65 Fr. (Pesca e Menu)
- Bistro Prima Luna
Effingerstrasse 92
3008 Bern, 031 311 11 22
www.prima-luna.ch



BROCHETTE DE BERNÉSIENS

Il Gusto in festa

Gli abitanti gourmandi del comune di Bernex cucinano per voi una gamma di brochette a seconda del loro gusto, la loro cultura ed il loro savoir-faire, con carne, verdura e frutta locale. Assistiti da 3 ristoratori del comune.

- Gi 13 settembre, dalle ore 18.30
- Commune de Bernex
Signal de Bernex
1233 Bernex
022 757 10 27



TRA SELVAGGIO E ALLEVATO

Tavola del gusto

In un menù, provate la differenza tra il vero gambero selvatico e il gambero di allevamento insieme al branzino delle coste Britanniche e il branzino delle aziende di allevamento.

- Del 18 al 20 settembre
pranzo e cena
60 Fr.
- Cigalon
39, route d'Ambilly
1226 Thônex,
022 349 97 33
www.le-cigalon.ch



GIORNATA DELLE ERBE DI ENTLEBUCH

Il gusto in festa

Le erbe selvatiche sono una tendenza e uno stile di vita. Scoprite quelle dell'Entlebuch con le specialiste Chrüter Oski e Sandra Limacher, punti di riferimento in materia. Con loro, le erbe diventano star delle spezie, della cottura, degli oli e della pasta.

- Do 9 settembre, di ore 9 a ore 16
- UNESCO Biosphäre Entlebuch
Chlosterbüel 28
6170 Schüpflheim
041 485 88 50
www.biosphaere.ch



LE MANI IN PASTA

Lezioni di Gusto

Scoprite i segreti della pasta per torte con 2 blés del campo Moulus sotto i vostri occhi. Il paesano e l'artigiano panettiere vi riveleranno le loro conoscenze.

- Gi 13 settembre, dalle ore 11
- H2ôtes, Fleur de Farine
Route de Moiry 6
1148 Cuarnens
079 434 70 46
www.h2otes.ch



GAUFRES ET BRICELLES

Il gusto in festa

Gustosa pasticceria, dolce e salata, secondo le ricette d'altri tempi, preparati dal cuoco Michel Stangl, al suono della fisarmonica di Olivier Forel.

- Ma 11 settembre, Ore 10-13
- Place du Marché, Neuchâtel
- Me 12 settembre, Ore 10-13
- Place du Marché, La Chaux-de-Fonds



ZUCCA E SELVAGGINA

Tavola del gusto

Date sapore all'autunno con carpaccio di cervo con zucca in agrodolce e caprino alle erbe, gnocchetti di zucca e ricotta al ragù di cinghiale, tagliata di cervo su letto di funghi porcini trifolati e caponata di zucca - dessert.

- Da 18 a 22 settembre pranzo e cena
Domenica 23, pranzo
Da 18 Fr.
- Ristorante Stazione Bioggio
Via Stazione 20
6934 Bioggio
091 605 11 67
www.allastazione.ch



ORTIEFOLIES AL PASCOLO

Il Gusto in movimento

L'ortie toccherà la vostra curiosità? Un'escursione che vi porterà nell' atipico pascolo La Vare. Vi diletterete con più di sette piatti ortillés architettati dagli appassionati.

- Sa 15 e do 16 settembre
58 Fr.
- Balades Aromatiques
Route de Villa 40
1966 Ayent-Villa
079 771 41 03
www.baladaromatique.ch

Fiore a Gianni Kalandranis per l'insieme dei suoi eventi



MENÙ TUTTO È POSSIBILE

Tavola del Gusto

Un menù speciale che associa dei gusti inediti inventati dall'apprendista del secondo anno Andréas Kalandranis che sarà quei giorni lo chef in cucina.

- Ve 21 e sa 22 settembre, pranzo e cena, 65 Fr.

PASTO DI DEGUSTAZIONE WHISKY

Incontro intorno al Gusto

Un menù speciale di 21 portate (7 piatti) accompagnati da 14 specialità di whiskies, una serata inedita animata dalla Signora Marie-Thérèse Chaillan specialista di whiskies.

- Gi 20 settembre, ore 19, 80 Fr.

I BAMBINI IN CUCINA

Il gusto a scuola

Gli allievi delle classi primarie di Plan-Conthey sono invitati al ristorante per scoprire e gustare differenti alimenti e condividere in seguito un menù speciale "Fourchette Verte" bambini. • Ma 18 settembre

- Ristorante Le Grand Bleu
Rue Centrale 40 / 1964 Conthey
027 346 34 97



CREATE LA VOSTRA FONDUTA

Lezioni di Gusto

Create la vostra miscela fonduta secondo la vostra ispirazione grazie ai consigli e astuzie del Mastro Formaggiaio Stefan Böni. La serata terminerà sicuramente con una fonduta. Fonduta e buffet di formaggio a discrezione (80 e 100 uscite).

- Del 5 al 7 settembre, ore di 18.30 a ore 23
75 Fr. Tutto compreso

■ Naturli Bieri AG
Frauwisstr. 8
8493 Saland
052 766 06 06
www.naturli.ch



PASSEGGIATA IN BICICLETTA DA BODENSEE A WERDENBERG

Il Gusto in movimento

Uno o due giorni di passeggiata in bicicletta da Rorschach per Alstätten fino a Werdenberg. Esplorate e degustate la bellezza culinaria e dei paesaggi della vallata del Rhin.

- Sa 22 e do 23 settembre
59 Fr. a 148 Fr.

■ Trägerverein Culinarium
Mattenweg 11
9230 Flawil
058 228 24 81
www.culinarium.com



ANTICHE VARIETA'

Degustazione di Gusto

Visita di culture nella nostra piccola tenuta per una produzione naturale e senza trattamenti. Degustazioni di vecchie varietà d'ortaggi, 50 varietà di pomodori e altre scoperte originali.

- Sa 15 et 22 Sa 15 e do 16 settembre
di ore 9 a ore 16
Gratis

■ Ferme des Pralies
Les Pralies 2
1277 Arnex sur Nyon
079 744 64 53
www.lafermedespralies.ch



CONTENENTI CONTENUTI

Il Gusto della cultura

4 artisti visivi provenienti da ambienti diversi sono invitati a poggiarsi e a creare sul tema del contenitore; in linea con l'alimentazione ed il nostro rapporto fisico, etnico o fisiologico con questi. Creazioni culinarie in questi contenitori dallo chef Benoit Martin. Pasto-degustazione alla galleria Eric Rihs agli Emibois, in presenza degli artisti. Esposizione e foto. Interverranno: Eric Rihs, Benoit Martin e gli artisti seguenti: Luzia Hurzeler, Ariane Epars, Ruedi Schwyn, Boris Rebetez e Doris Lasch.

- Del 22 settembre al 20 ottobre Expo durante il mese
- Galerie des Emibois
2338 Les Emibois
032 951 17 45



IL DELTA DEL SAPORE

Incontro intorno al gusto

In collaborazione con l'azienda agricola Terreni alla Maggia, cena gastronomica con menù preparato con ingredienti prodotti sul Delta della Maggia dall'omonima azienda (riso, petto di pollo, polenta bianca dolce, ecc.).

- Ve 21 settembre, ore 19
39 Fr.
- Ristorante Ticinella
Via Vorame 86
6612 Ascona
091 791 30 65
www.enjoyticino.com



ROULOTTE DEL TERRITORIO

Degustazione di Gusto

Studenti e apprendisti, venite a convincervi che nutrirci di corsa non equivale a rinunciare ad un'alimentazione sana e gustosa. La Roulotte del Territorio, con i suoi prodotti di qualità prodotti dal territorio friburghese, sarà là per proporre dei sapori en-case, il migliore di tutti!

- Gi 13 e ve 14 settembre
di ore 11 a ore 14
5 Fr. a 10 Fr.
- Prodotti del territorio del Paese di Fribourg
Place Georges Python
1700 Fribourg
026 467 30 30
www.terroir-fribourg.ch

MORAT

Giovedì 13 settembre, il centro di Morat si trasformerà in un immenso laboratorio del gusto. Gli artigiani del gusto della regione del Lago di Morat proporranno, in diversi stand, delle degustazioni e permetteranno di fare scoperte sorprendenti. Il tutto nell'atmosfera idillica dell'affascinante cittadina.

www.morat.ch



SAN GALLO

Sabato 15 settembre, a partire dalle ore 17.00, meravigliosi effluvi invaderanno il centro storico di San Gallo. Tutta la manifestazione ruoterà intorno al piacere del gusto. Dall'alta gastronomia ai prodotti tipici del territorio, la via del mercato e la piazza che porta lo stesso nome accoglieranno una serie di stand di artigiani del gusto. Un mercato festoso in cui i prodotti con marchio AOC e i pesci del lago di Costanza potranno essere assaggiati e acquistati! San Gallo e la Regione di Wil vi invitano a venire a scoprire con i vostri bambini la loro magnifica contrada.

www.culinarium.ch/CN_event.asp?id=22

GINEVRA

Dal 13 al 23 settembre, Dietro impulso della consigliera amministrativa Sandrine Salerno, la città di Ginevra si associa alla Settimana del Gusto invitando i bar e i ristoranti di cui è proprietaria, ma anche tutti i bar e i ristoranti del comune, a proporre menu e attività che permettano alla popolazione di scoprire il patrimonio culinario locale...

Al di là della dimensione gastronomica, Ginevra mira a trasformare questo evento in un momento speciale destinato a promuovere, tra un ampio pubblico, la ricchezza e l'importanza dei prodotti del territorio e stagionali, con l'obiettivo di uno sviluppo sostenibile. In questa prospettiva, più di quaranta locali accoglieranno la clientela con ricette e specialità tipiche, a volte poco note o dimenticate e proporranno menu e animazioni per favorire un'agricoltura di prossimità.

www.ville-geneve.ch/semainedugout

SION

Fin dal 13 settembre, la capitale vallesana celebra il gusto! Un grande rally sensoriale organizzato per più di 200 studenti delle scuole aprirà le danze. Poi, durante il mercato del venerdì, il sindaco della città, Marcel Maurer, condividerà con la popolazione una ricetta a marchio «Territorio urbano». Infine, il sabato, una ventina di stand gestiti da locali di ristorazione di Sion e da 13 cantine che fanno parte dell'Association des encauveurs della città proporranno più di 70 diversi piatti accompagnati da 70 crus. Mercato del gusto e laboratori sensoriali.

www.siontourisme.ch

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.



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.

Abplanalp Lucienne Enseignante
 Allenspach Andreas Trägerverein Culinarium
 Amrein Olivier Espace-terroir.ch
 Aubry Micheline AGRIDEA
 Auf der Maur Jost Journalist
 Ayer Pierre-André Cuisinier chef
 Bachmann Christophe Apiculteur
 Baechler Alain Cuisinier chef
 Baermann Peter Cuisinier chef
 Bailly Martine Journaliste
 Barthassat Luc Pays romand pays gourmand
 Beausoleil Denis Directeur de l'Opague
 Benedetti Marc Journalist
 Berger Pierre Co-fondateur de la
 Semaine du Goût
 Bessire Jean-Marc Chef de Cuisine
 Blanc Daniel Chef de Cuisine
 Blaser Max Maître boucher le
 Cochon d'Or
 Boisseaux Stéphane Chercheur
 Bolay Charles-Bernard Président Uniterre Vaud
 Böniger Daniel Journalist
 Bosia Luigi Giornalista
 Boverat Jean-Louis Finale Jeunes Confiseurs
 Bovier Edgard Cuisinier chef
 Bratschi Isabelle Journaliste
 Breitschmid Ueli Curaprox
 Briguet Conrad Ecole d'Ingénieurs de
 Changins
 Burnier Alain Directeur général EHL
 Buss Pierre-Emanuel Journaliste
 Cattaneo Ramona AOC-IGP
 Cassis Ignazio Medico
 Castella Romain Produits du Terroir du
 Pays de Fribourg
 Cerf Cédric Ch. mission Ville de Delémont
 Chanton Marlis Vigneronne
 Chevrier Philippe Cuisinier chef
 Comte Claude Victor Oenophile
 Cornut Didier Oenologue
 Couplan François Ethnobotaniste
 Cramer Robert Conseiller aux Etats
 Crettenand Gilles Mouvement et alimentation
 Crisci Carlo Cuisinier chef
 Cruchon Raoul Vigneron
 De Courten Didier Cuisinier chef
 Décotterd Stéphane Cuisinier chef
 Desponds Michel Ecole professionnelle
 (secteur alimentation)
 Domeniconi Giuseppe Geschäftsleiter Slow Food
 Dumoulin Frédéric Vigneron-encaveur
 Duttweiler Jacques Fromager
 Emery Jean-Marc Notaire
 Eschler Gabi Ing. Agr. ETH
 Fabbi Sidonie Fourchette verte et Service
 de santé de la jeunesse
 Fabbi Sébastien Secrétaire Général Swiss Wine
 Favre Dominique Chef de l'Office de la viticulture
 du canton de Vaud
 Favre Laurent Chambre neuchâteloise
 d'agriculture
 Fazan Daniel Journaliste
 Feier Eveline Schweiz Tourismus
 Felley Pierre-Yves Chambre valaisanne
 d'agriculture
 Fleury Louis Spécialiste viande séchée
 Fleury Mathieu Secrétaire général de la FRC
 Forel Olivier Musicien
 Frehner Rita Projektleiterin
 Frôté Claude Cuisinier chef
 Fuchs Fabian Cuisinier chef
 Gabriel Suzanne Prométerre vaud
 Gallais Véronique Marchande de thé
 Gex Philippe Gouverneur du Guillon
 Geyer Jean-Luc Cuisinier chef

Gigandet Pauline Fondation Rurale
 interjurassienne
 Graff Noémie Vigneronne
 Grandi Paolo Sociogastronomo
 Guidoux Serge Pêcheur
 Guignard Philippe Cuisinier chef
 Haenni Frédéric Gastro-Vaud
 Hamdaoui Mohamed Journaliste
 Hauser Muriel Gastro-Fribourg
 Heyraud Marc Professeur d'université
 Higi Michael Slow Food Ostschweiz
 Hobmeier Elisabeth Chefredaktorin
 Imhof Paul Journalist
 Ingold Jean-Luc Journaliste
 Jaques-Dufour Martine Commission fédérale AOC
 Jenni Martin Journalist
 Joris Jean-Maurice Cuisinier chef
 Jost Esther Coordinatrice Fourchette Verte
 Juillerat Edy Restaurateur
 Jung Hans-Ruedi Geschäftsleiter Ueli Hof
 Kalandranis Giannis Cuisinier chef
 Klein Bernard Chimiste cantonal
 Kondratowicz Frederik Cuisinier chef
 Krebs Etienne Cuisinier chef
 Kunkler Evelynne Ambassadrice Prosper
 Montagné
 Kurt Matthias Touristiker
 Labrosse Serge Cuisinier chef
 Lafarge Patricia Présidente de la
 Semaine du Goût VS
 Lampart Reto Restaurateur
 Lehmann Daniel Cuisinier chef
 Lehmann Tania Coordinatrice Fourchette Verte
 Leuenberger Ueli Conseiller national, enseignant
 Lischetti Isabella insegnante di educazione
 alimentare
 Lonati Bernard Cuisinier chef
 Lonati Chantal Restauratrice
 Longet René Expert en développement
 durable
 Margot Laurence Fourchette verte Vaud
 Marmy Françoise Spécialiste des plantes
 sauvages
 Martin Benoît Gastronomie à domicile
 Massy France Journaliste/vins
 Mathier Diego Vigneron
 Mayor Jean-Philippe Ecole de Changins
 Medolago-Magni Giovanna Coordinatrice Fourchette Verte
 Meier-Schmid Brigitte Gastro Suisse
 Meldem Martine Association des Marchés
 paysans
 Merlo Luca Ristoreto
 Miller Christina Redaktion und Übersetzungen
 Moginier David Journaliste
 Monnerat Philippe Directeur du Forum de l'Arc
 Montangero Stéphane Fédération Fourchette Vert Suisse
 Moresi Gianni Presidente del CF dell'EIC di
 Changins/VD
 Morier-Genoud Patrick Journaliste
 Mottini Donato Commerçant
 Müller-Tschirky Josef Präsident Gastro St. Gallen
 Naef Ruedi Chefredaktor
 Orrù Tiziano SSAT Bellinzona
 Orsat Auguste Epicurien
 Orsat Evelynne Chargée d'enseignement,
 diététicienne
 Orsat Jacques-Alphonse Cave Taillefer
 Paccot Raymond Vigneron
 Paganell David Chocolatier
 Pasotti Marco Ispettore di tirocinio
 Pedrioli Elena Consulente alimentare
 Pesce Alessandro Giornalista
 Pfister Thomas Kulturvermittler
 Philipona Jean-Nicolas Produits du Terroir du Pays
 de Fribourg

Comitato Qualità

Pfaff Rolf-Peter Pfaffconsulting
 Piffaretti Giuseppe Consulente SMPPC
 Pittet Jean-Luc Gastro Jura/Jura-Bernois
 Porchet Jean-Louis Producteur de film
 Rabaey Gérard Cuisinier chef
 Raboud Isabelle Ethnologue
 Raboud Marie-Josèphe Restaurateur
 Ravet Bernard Cuisinier chef
 Rembault Necker Edmée Directrice OVPT (NE)
 Reynaud-Bestenheider Franck Cuisinier chef
 RoCHAT Philippe Cuisinier chef
 Rod Christophe Cuisinier chef
 Rosset Patrick Spécialiste épices
 Roversi Alessandra Slowfood Léman
 Ruegsegger Elisabeth Région Lac de Morat
 Ryser Dominique Fromager
 Schaub Silvia Redaktorin
 Schindler Ingrid Journalistin
 Schläpfer Susi Geschäftsfuhrerin der FZA
 Schlumpf Annagret Köchin
 Schlup Michel Historien de la gastronomie
 Schmid Heinz Journalist
 Schneider Yvan Enseignant
 Schnyder Eliane Paysanne
 Schorderet Nicolas Secrétaire général de l'OW
 Schorderet Marie-Laure Cuisinière
 Schwarzenbach Hermann Weinproduzent
 Semmler Karin Consulente alimentare
 Simon Jean-Charles Journaliste
 Soldati Jean-Marc Cuisinier chef
 Spengler Simon Journaliste
 Stangl Michel Cuisinier chef
 Steiner Tomas Union fribourgeoise du
 tourisme
 Stich Dorothée Stiftung Goût Mieux
 Suter Pierrick Cuisinier chef
 Tamowski David Cuisinier chef
 Tettamanti Francesco Direttore di Ticinowine
 Thomas Pierre Journaliste spécialisé
 Tièche Maryline Diététicienne dipl. ES
 Tisserand Philippe Restaurateur
 Valenta Natascia Responsable
 comunicazione EOC
 Valpiani Marco Cinéaste
 Vaucher Yann Consultant boulanger
 Violier Benoît Cuisinier Chef
 Vouillamoz José Spécialiste ADN de la vigne
 Vogel Erwin Tafelgesellschaft zum
 Goldenene Fisch
 Vouillamoz José Spécialiste ADN de la vigne
 Vuillaume Blaise Epicurien
 Wagner Véréna Enseignante et restauratrice
 Walz Thierry Cave Cidis/Uvavins-Cave
 de la Côte
 Wannaz Gilles Vigneron
 Zahno Bertrand Cuisiniste et Loitche-Potches
 Zbinden Véronique Journaliste

Padrino / Madrina

Martin Dalsass 2011
 Philippe Rochat 2010
 Marie-Thérèse Chappaz 2009
 André Jaeger 2008
 Georges Wenger 2007
 Irma Dütsch 2006
 Fredy Girardet 2005

Créée en 1898, la Chambre de Commerce Suisse pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg a son siège à Bruxelles. Elle est une plateforme de rencontres entre les milieux belges, européens, luxembourgeois et suisses aussi bien dans les domaines économiques, politiques que culturels.

Son Conseil d'administration réunit les représentants des principales entreprises et associations helvétiques présentes en Belgique et au Grand-Duché de Luxembourg. Devenir membre, permet un accès facile à ces différents milieux.

Les activités de la Chambre de Commerce consistent essentiellement en des lunches et des dîner-conférences. Un cocktail d'été regroupant un nombre important de personnes est organisé chaque année au mois de juin. Les membres reçoivent le Swissnews, revue trimestrielle relatant les diverses activités de la Chambre de Commerce et traitant des sujets proches des centres d'intérêts des membres.

La Chambre de Commerce Suisse pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg ne reçoit aucune subvention publique. Elle vit des cotisations et des dons de ses membres.

Founded in 1898, the Swiss Chamber of Commerce for Belgium and the Grand Duchy of Luxembourg has its headquarters in Brussels. It is a platform for meetings between Belgian, European, Luxembourg and Swiss circles in the economic, political and cultural fields.

Its Board comprises representatives of major Swiss companies and associations with a presence in Belgium and the Grand Duchy of Luxembourg. Becoming a member allows easy access to these different circles.

The activities of the Chamber of Commerce consist mainly of lunches and dinner/conferences. A summer cocktail bringing together a significant number of people is held annually in June. Members receive Swissnews, a quarterly newsletter highlighting the activities of the Chamber of Commerce and dealing with subjects closely related to the interests of members.

The Swiss Chamber of Commerce for Belgium and the Grand Duchy of Luxembourg receives no public subsidy. It is funded by contributions and donations from its members.



REJOIGNEZ-NOUS / JOIN US

DEMANDE D'ADHÉSION / MEMBERSHIP APPLICATION

Je, soussigné demande à être admis à la Chambre de Commerce Suisse pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg en qualité de /

I, the undersigned, hereby request to join the Swiss Chamber of Commerce for Belgium and the Grand Duchy of Luxembourg as :

- Personne physique membre (cotisation annuelle de 100 €) /
an individual member (annual fee of €100)
- Personne physique membre protecteur (cotisation annuelle de 250 €) /
a patron individual member (annual fee of €250)
- Société membre (cotisation annuelle de 250 €) /
a member company (annual fee of €250)
- Société membre protecteur (cotisation annuelle de 1500 euros) /
a patron member company (annual fee of 1500 euros)

Et m'engage à verser la somme correspondant à ma cotisation annuelle sur le compte n° 435-2251751-73 (IBAN BE27 4352 2517 5173 BIC KREDBEBB) ouvert auprès de la KBC Banque Bruxelles Congrès.

And I agree to pay an amount equal to my annual fee to bank account no. 435-2251751-73 (IBAN BE27 4352 2517 5173 KREDBEBB BIC) held at the KBC Bank Bruxelles Congrès branch.

Nom & prénom ou raison sociale et personne de contact /
Name & first name or company name and person to contact :

.....

Adresse / Address :

.....

Tél. / Tel. :

Téléfax / Fax :

E-mail :

Profession et branche principale d'activité /
Occupation and main sector of business activity :

.....

Date : 2012

Signature

CAVE CIDIS
Depuis 1933
www.cidis.ch

**DURANTE LA
SETTIMANA
DEL GUSTO**

**MOLTE
PROMOZIONI**

NEI NOSTRI PUNTI DIVENDITE
TOLOCHENAZ • Ch. du Saux 5 • 021 804 54 90
NYON • Route du Stand 37 • 022 363 88 00

gelatomania
createur
de parfums
glacés

Paquis
#Paquis 25

Carouge
St. Joseph 43

Écublens
Eaux-Vives 61

Plainpalais
Ecole de Médecine 6



KULINARISCHER GENUSS
UND DRUCKQUALITÄT
HABEN VIELES GEMEIN-
SAM: HERVORRAGENDE
KÖNNER UND BESTE
ZUTATEN.

SWISSprinters

Die ganze Welt der Medienrealisation.
www.swissprinters.ch

unikat

SUISSE GARANTIE **Schweiz. Natürlich.**

**20 Jahre
Tag des
Apfels**

«Kommst du auch
an den Tag des Apfels?»

«Ja, am 21. September 2012. Schliesslich ist Jubiläum!»

www.swissfruit.ch

**Offre découverte
12 numéros
pour CHF 30.-**

Abonnez-vous sur terrenature.ch
ou par tél. au 0842 800 288

Terre & Nature
JARDINER AU NATUREL

Terre & Nature
ON BEVRAIT MIEUX LES PROTECTEURS

Terre & Nature
SONT-ELLES TROP CLASSIQUES?

Terre & Nature
40 ANS DE SUCCES

Terre & Nature
DES POMMES AU CŒUR

Terre & Nature
DES FRAISES AU COEUR

Terre & Nature
REVENONS À NOS MOUTONS

Terre & Nature
ARRIVONS-NOUS À L'ÉTOILE?

Terre & Nature
LE TOURNESOL SUISSE EST RECHERCHÉ

Terre & Nature
LE TOURISME RURAL FAIT UN TABAC

Terre & Nature
UN SUCCES GRANDISSANT

Terre & Nature
RENCONTRE TROIS ÉTOILES



Formazione **Hes-so**
 Haute Ecole Spécialisée
 de Suisse occidentale
 Fachhochschule Westschweiz

**Master of Science
 HES-SO, Viticoltura
 ed Enologia**

Ecole d'Ingénieurs
 de Changins
 1260 Nyon

Informazioni
www.eichangins.ch

Registrazione
www.hes-so.ch



Svizzera.
 semplicemente naturale. 

Facciamo di tutto per visite perfette alle città.

MySwitzerland.com
 Che vi interessi la cultura o lo shopping, le città svizzere vi offrono tutto. Scoprite su MySwitzerland.com/citta quante emozioni potete vivere in un giorno in 24 città diverse.

**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

I PARCHI SVIZZERI VICINI E SORPRENDENTI



PARCS
PARCHI SVIZZERI
PÄRKE

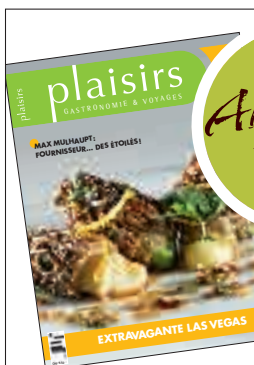
I parchi più vicini: www.parchi-svizzeri.ch
Una campagna informativa dell'Ufficio federale dell'ambiente UFAM

VITISWISS



Vinatura®
Ecologique et contrôlé
Naturnah und kontrolliert
Ecologico e controllato

www.vinatura.ch



Abonnez-vous!

plaisirs
GASTRONOMIE & VOYAGES

Fondé en 1956

Le magazine épicurien de toute la palette des saveurs à humer... le temps d'une lecture...!

Abonnement: Fr. 80.-
pour un an, 6 numéros
avec le Guide La Suisse Gourmande
(disponible également en librairie au prix de Fr. 35.-)

www.plaisirmagazine.ch

Editions Attinger SA
Chemin de la Plage 12 • 2072 Saint-Blaise
Tél. 032 841 72 50

**Partenaire
de La Semaine
du Goût**

La seule revue suisse romande
de gastronomie fondée en 1956

Fourchette verte



Il marchio
dell'
alimentazione
equilibrata



Fourchette verte
è sostenuta da
Promozione
Salute Svizzera
e dai Cantoni

www.fourchetteverte.ch

I NOSTRI PARTNAIRES:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

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



GASTRO SUISSE



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

CON IL SOSTEGNO DEI
CANTONI DI:



Kanton Bern
Canton de Berne



JURA 15 CH
CANTON DU JURA

Kanton St.Gallen
Landw. Zentrum SG

ne.ch
REPUBLIQUE ET CANTON DE NEUCHÂTEL

ti
Legato del Canton Ticino



ga marche!
REVUE ALLEMANDE DE LA MARCHÉ

IMPRESSUM:

Editore

Associazione per la
Promozione del Gusto
Avenue Dapples 21 / CP 177
1000 Lausanne 6
Tél. 021 601 58 03

www.gout.ch
contact@gout.ch
presse@gout.ch
sponsoring@gout.ch

Responsabile editoriale
Catherine David

Redazione

Coordinatore redazione
France Massy

Gionalisti

Marc Benedetti
Anita Geurst
France Massy
Patrick Morier-Genoud
Pierre Nicolet
Alessandro Pesce
Michel Schlup
Alexandre Truffer
Simone Widler
Véronique Zbinden

Grafica

Anouk Andenmatten

Traduzione

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

Copie

120'000 ex.

Stampa

Swissprinters AG
Brühlstrasse 5
CH-4800 Zofingen

Grande concorso

vaud.ch
RÉGION DU LÉMAN

**3 FANTASTICI SOGGIORNI NEL CANTON VAUD
+ 20 CASSETTE DI VINI VODESI
+ 20 CESTE DI PRODOTTI DELLA REGIONE VODESE**
da vincere



1° PREMIO

**1 SOGGIORNO NELLA ZONA
DI LAVAUX*** Patrimonio dell'UNESCO
del valore di CHF 600.-



2° PREMIO

**1 SOGGIORNO
NELLO CHABLAIS***
del valore di CHF 500.-



3° PREMIO

**1 SOGGIORNO
SU LA CÔTE***
del valore di CHF 400.-



4°-23° PREMIO

*Una cassetta di 6 bottiglie
dei migliori crus della Selezione
dei vini vodesi 2012,
del valore di CHF 200.-



24°-43° PREMIO

*Una cesta di prodotti
della regione vodese,
del valore di CHF 100.-

*Tutti i dettagli dei premi consultabili su www.vins-vaudois.com

Condizioni di partecipazione:
possono partecipare tutte le persone di almeno 18 anni di età residenti in Svizzera, con esclusione dei membri dell'Ufficio dei vini vodesi e dei loro collaboratori. I vincitori saranno avvisati personalmente per lettera entro 5 giorni dall'estrazione a sorte. Ultimo termine per partecipare: 15 ottobre 2012. L'estrazione a sorte avrà luogo il 20 ottobre 2012. Il regolamento del concorso può essere richiesto all'Ufficio dei vini vodesi inviando una e-mail a: info@vins-vaudois.ch. Senza obbligo di acquisto. Un solo tagliando per persona. Non viene tenuta nessuna corrispondenza in merito al concorso. Sono escluse le vie legali.

Domanda: (marcare con una crocetta la risposta giusta)

**Quale albergo ha recentemente aperto le porte
nel cuore dei vigneti di Lavaux UNESCO?**

Vinorama Hôtel Lavaux Hôtel le Castel

**Per partecipare all'estrazione a sorte che avrà luogo
il 15.10.2012 si prega di compilare il tagliando:**

Signora Signor

(Saranno presi in considerazione soltanto
i tagliandi debitamente compilati)

Cognome/ Nome :

E-mail :

Recapito postale :

**Raddoppiate le vostre opportunità di vincita
coinvolgendo i vostri amici!**

E-mail 1 :

E-mail 2 :

E-mail 3 :

Inviare la vostra risposta e i vostri dati personali per posta a:

CONCORSO SÉLECTION DES VINS VAUDOIS

Office des vins vaudois

CP 1215

1001 Lausanne

o per e-mail : info@vins-vaudois.com

o tramite il nostro sito internet : www.vins-vaudois.com

Desidero ricevere la newsletter dei vini vodesi

Desidero ricevere la newsletter dei prodotti della regione

Desidero ricevere le offerte dell'Ufficio del turismo

Avete la possibilità di partecipare al concorso tramite la nostra applicazione
iPhone dei vini vodesi o la nostra pagina di facebook: www.facebook.com/vinsvaudois



Les vins vaudois,
simplement
irrésistibles

Vaudois





Le radici



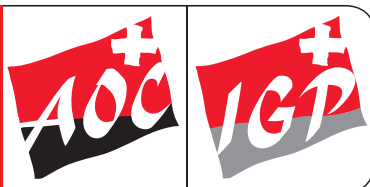
i mestieri



il carattere

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

Svizzera. Naturalmente.



www.aoc-igp.ch



www.facebook.com/aocigp

Appellation d'origine contrôlée / Indication géographique protégée