

gout.ch

per gli esseri umani, gli animali e il pianeta

Zurigo

Regione del Gusto 2026

Zineb Hattab

Madrina della Settimana del Gusto 2026

AOP-IGP

Il marchio di qualità

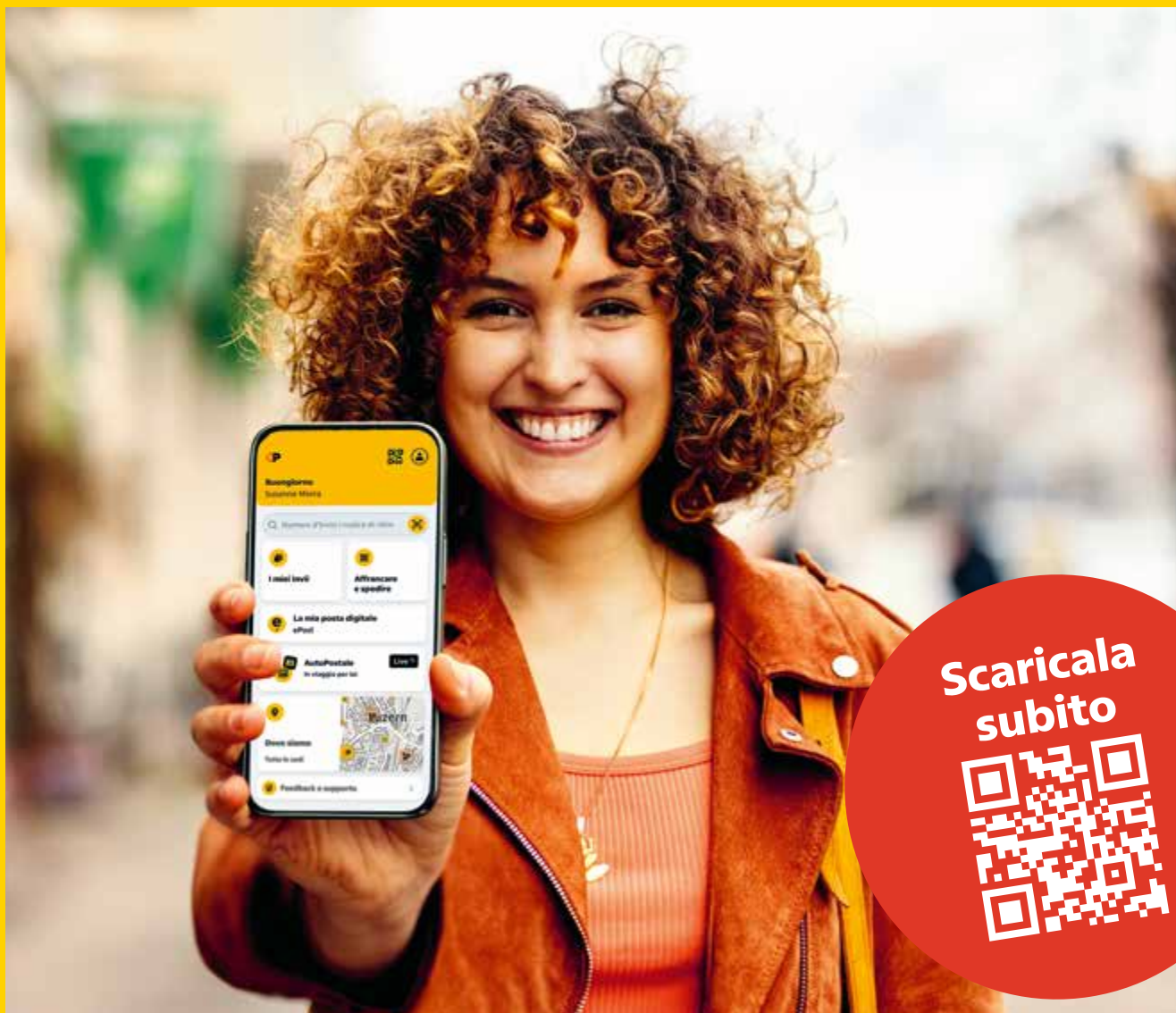
n° 16



Scopri il programma
e vinci un soggiorno
Agriturismo Svizzera



Il Magazine della Settimana svizzera del Gusto 2026



Stai cercando il tuo pacco in arrivo?

Per fortuna c'è l'app della Posta.

Con la Posta si può fare.



Il gusto di Zurigo

Occhi puntati su Zurigo, regione del gusto 2026	6
Zineb Hattab, madrina della Settimana svizzera del Gusto	10



Non c'è gusto senza tradizione

OP-AGP : non c'è gusto senza tradizione	14
Zoom sul marchio Fait Maison	19
Gli aromi inebrianti del vino	21
Swiss Cheese Awards, il paradiso dei formaggi	25
Un altro brindisi per lo Chasselas	28
Claude Frôté, Merito culinario	30
I prodotti alpini sognano la consacrazione	31
Con Alp'26, il Culinarium Alpinum valorizza gli artigiani	34
Vacanze in fattoria	35
Le capre, nuove ambasciatrici della Viamala	36

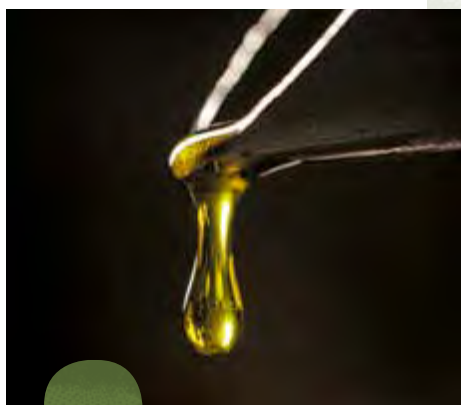
I mille gusti del latte

50 sfumature di latte	39
Marchio « Simmentaler Original », il piacere prima di tutto	42
Spuntini saporiti ed equilibrati	45
Vacche felici all'aria aperta	47
La storia di successo delle Laiteries Réunies Genève	51
Allergie ed intolleranze, quali rimedi ?	55
Notizie dai nostri partner	59



Il gusto dell'innovazione

La coltivazione dell'ulivo, una filiera promettente	60
Incontro con il Tea Master di Chanoyu	64
BE WTR inserisce l'acqua nell'esperienza gastronomica	67
Un nuovo percorso per scoprire le Miniere di Sale di Bex	69
Lo chef Mathieu Bruno prende le redini dello Stamm di QoQa	72
Delta, un caffè sostenibile dal gusto unico	75
Il favino a tavola	79
BioVino si trasforma	83
La Fondazione enraciné® promuove il ritorno alla terra	84



Libri e film	87
Carta della Settimana svizzera del Gusto	89
Partner e impressum	90

Scopri gli eventi in tutto il paese !

Da 26 anni, la Settimana svizzera del Gusto
fa vibrare tutta la Svizzera con centinaia di eventi
incentrati sul cibo di qualità.

Incontra appassionati produttori e produttrici, condividi un pasto preparato da
talentuosi cuochi e cuoche, esplora i territori e le competenze che fanno la ric-
chezza della nostra cultura alimentare. Sei preoccupato per il futuro del cibo ?
Hai voglia di condividere il piacere del Gusto ?

Scannerizza il QR code...

...per scoprire il programma completo
e creare il tuo itinerario goloso perso-
nale a giro per il Paese.

♥ Dal 17 al 27 settembre 2026



Sostieni la Fondazione per la promozione del Gusto

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



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

Per effettuare il tuo bonifico...

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

♥ CH14 0076 7000 E564 1207 5



Cucinare ci rende umani

Sappiamo che il nostro sistema alimentare è arrivato al limite. L'agroindustria ci sta portando verso una forma di barbarie. Giorno dopo giorno, gli alimenti ultra-processati danneggiano non solo il nostro organismo, ma anche l'ambiente.

I nutrizionisti hanno invaso la nostra quotidianità con raccomandazioni di ogni tipo. Hanno però largamente ignorato le trasformazioni che sono ormai diventate la norma: si eliminano fibre e vitamine dai cereali per poi reintrodurle artificialmente. Non sorprende quindi che l'industria degli alimenti ultra-processati sia responsabile dell'aumento di numerose malattie croniche, tra cui l'obesità.

La cucina è il luogo in cui si tramanda una civiltà. È lo spazio della memoria e dell'identità. Dobbiamo restituire alla cucina di famiglia il posto che le spetta. Con le sue manifestazioni, le sue feste e i suoi eventi organizzati in tutto la Svizzera, la Settimana del Gusto ha proprio questa missione: preservare le cucine tradizionali, popolari e familiari. È attorno ai fornelli che diventiamo davvero umani, non acquistando vaschette da riscaldare nel forno a microonde, che dovrebbero farci risparmiare tempo... un tempo che probabilmente finiremo per trascorrere davanti a uno schermo.

I grandi gruppi industriali hanno un solo obiettivo: trasformare noi consumatori in uomini e donne senza radici, in esofagi indifferenti che ingoiano cibo

insipido senza nemmeno riflettere. Noi scegliamo di cucinare per restare vivi, per rimanere esseri umani dotati di memoria ed emozioni. La nostra alleata è l'agricoltura contadina: quella radicata nel proprio territorio, che mette in pratica ogni giorno la sovranità alimentare e resiste nonostante i suoi mezzi limitati. Rendiamo omaggio alle donne contadine in questo Anno internazionale proclamato dalle Nazioni Unite, che ne riconosce il ruolo fondamentale.

Trasmettere questi valori culinari è un atto di resistenza contro l'omologazione del gusto ed è un gesto d'amore di fronte alla crescente solitudine alimentare. A questo proposito, la candidatura del patrimonio alimentare alpino all'UNESCO, che riunisce i Paesi alpini con la Svizzera al centro di questo progetto, rappresenta una tappa fondamentale. Valorizzare un'intera regione transnazionale, unita da una cucina millenaria, da una straordinaria cultura alimentare e da una grande tradizione di ospitalità, può offrire un salutare rallentamento e una sostenibilità ormai indispensabile.

A settembre partecipate alle centinaia di eventi proposti dalla Settimana svizzera del Gusto in tutta la Svizzera. Come dice così bene la nostra ambasciatrice dell'anno, la chef zurighese Zineb Hattab: «Il cibo è amore.» È questo il cuore del nostro messaggio.

Josef Zisyadis

Fondatore della Settimana svizzera del Gusto

Il gusto di Zurigo





Eletta « Regione del Gusto 2026 », Zurigo accoglie tutto l'anno eventi culinari, incontri, progetti scientifici e celebrazioni destinati a valorizzare la ricchezza del suo ecosistema alimentare. Dietro a questa programmazione si delinea un'ambizione più grande: posizionare il cantone come territorio di riferimento in materia di alimentazione sostenibile, innovazione e cultura gastronomica.

TESTO Alexander Zelenka • FOTO DR

Questo riconoscimento, attribuito nell'ambito dell'iniziativa svizzera delle Città e Regioni del Gusto, va ben oltre la semplice promozione turistica. Zurigo intende approfittare di questo anno tematico per dimostrare come un cantone urbano, agricolo e scientifico, possa ripensare il suo rapporto con l'alimentazione. «Vogliamo dare visibilità a tutto ciò che contribuisce alla diversità alimentare del cantone, dalla produzione artigianale alla ricerca scientifica, spiega Oliver Fischer, presidente dell'associazione Goût Zürich, che coordina gli eventi. Il gusto è un punto d'incontro fra piacere, responsabilità e innovazione.» Lo slogan scelto – Scoprire. Partecipare. Assaporare. – riassume perfettamente quest'ambizione. Residenti e visitatori sono invitati ad esplorare un territorio dove si coltiva, si cucina, si sperimenta e si riflette attorno al gusto.

Un anno per raccontare un'altra storia dell'alimentazione

In questa prospettiva, la gastronomia costituisce più un punto di partenza che un fine in sé. Il gusto diventa un filo conduttore che permette di affrontare sfide

più grandi: sanità pubblica, sostenibilità, innovazione alimentare, agricoltura regionale o trasmissione dei saperi, che rispecchiano direttamente le strategie alimentari sviluppate nella città e nel cantone di Zurigo. L'obiettivo è di incoraggiare comportamenti più consapevoli senza rinunciare al sapore o alla convivialità. «Una regione del gusto non si definisce soltanto attraverso le sue specialità culinarie, rilancia Michel Roux, vicepresidente dell'associazione Goût Zürich. Si costruisce anche tramite il modo in cui il cibo è prodotto, condiviso e integrato nella società.»

Il progetto intende mettere a fuoco le molteplici dimensioni della cultura alimentare contemporanea. Dietro ai prodotti e alle ricette si nascondono questioni di produzione locale, di consumo responsabile e di ricerca scientifica. Zurigo ambisce a creare un dialogo fra questi mondi spesso separati. Il cantone vanta in questo un terreno particolarmente fertile: fra aziende agricole, ETH Zurich, alte scuole di formazione, laboratori di ricerca e una fitta rete di start-up foodtech nella Greater Zurich Area, il territorio conta tanti attori coinvolti nei sistemi alimentari del futuro.



Tante specialità da scoprire

Genussregion Zürich distingue diverse tipologie di eventi durante tutto l'anno. Alcuni progetti chiave, come l'iniziativa Zürcher Quinoa o il programma continuativo «Klima à la carte», si estendono su diversi mesi e sono corredati da eventi e campagne di comunicazione specifiche. Seminata in occasione del lancio dell'evento, la Zürcher Quinoa s'inserisce in un progetto più ampio che esplora la coltivazione della quinoa nel cantone. Altri momenti salienti saranno eventi speciali come «Leuchtturm» o creazioni esclusive realizzate appositamente per Genussregion Zürich. Fra queste, l' Højicha Chocolate, ideato dal produttore di cioccolato locale Laflor e dal caffè-salò da tè Miyuko, il Genuss-Dog, una salsiccia vegetale lavorata a partire da scarti di malto d'orzo, oppure la Genuss-Bier, una Red Ale senza alcol prodotta a Winterthur.

Dieci aree scrivono un racconto collettivo

Uno degli aspetti più interessanti di «Genussregion Zürich 2026» sta nella sua struttura decentralizzata, con dieci aree che partecipano al programma. L'idea è di mostrare tutta la diversità del territorio, dai quartieri urbani ai paesaggi viticoli, dai laboratori artigianali alle fattorie innovatrici. Ogni area valorizza i suoi prodotti, le sue tradizioni ed iniziative locali. Il progetto poggia su una rete di partner particolarmente estesa: produttori, ristoratori, albergatori, enti pubblici, ricercatori, scuole, associazioni professionali e operatori turistici. «Vogliamo creare legami solidi fra i vari attori del territorio, prosegue Oliver Fischer. Quest'anno deve servire a riunire agricoltura, gastronomia, ricerca e grande pubblico attorno ad una visione comune dell'alimentazione.»

Gli organizzatori sperano quindi di creare un vero e proprio movimento collettivo attorno al patrimonio culinario zurighese. L'obiettivo non è soltanto di mettere in mostra prodotti o eventi, ma anche di riconnettere gli abitanti con gli uomini e le donne che plasmano il territorio. E perché no, di far crollare alcuni confini simbolici: fra città e campagna, fra

cucina popolare e gastronomia, fra tradizioni artigianali e innovazione tecnologica. Questo approccio è condiviso da diverse personalità impegnate, fra le quali la chef Zizi Hattab, madrina dell'edizione 2026 e protagonista della scena gastronomica zurighese, il ristoratore Rolf Hiltl, la cui famiglia ha ideato il ristorante Hiltl e la catena vegetariana tibits, e il produttore Martin Jucker, fondatore della fattoria omonima e punto di riferimento svizzero della vendita diretta.

Diversi modi di esplorare il territorio

Il programma si articola attorno a tre grandi campi tematici che rispecchiano la diversità della scena culinaria zurighese. Evitando le categorie rigide, queste tematiche propongono diversi approcci all'alimentazione, alla gastronomia e all'innovazione, accomunati da uno stesso spirito di scoperta e di scambio. «Piacere & Gastronomia» celebra il gusto, l'ospitalità e le competenze culinarie, dalle tradizioni artigianali alla cultura gastronomica contemporanea. «Alimentazione & Salute» collega piacere, benessere e sostenibilità tramite esperienze accessibili e stimolanti. Infine, «Scienza & Innovazione» mette in

luce l'ecosistema dinamico fatto di università, imprenditori, produttori e iniziative foodtech che delineano il futuro della gastronomia e dell'alimentazione.

Scorrendo il cartellone, i visitatori scoprono ristoranti, mercati, degustazioni, laboratori, festival ed eventi interattivi. Alcuni appuntamenti puntano al semplice piacere di mangiare e bere, altri associano gastronomia e riflessioni attorno alla sostenibilità, alla nutrizione, all'artigianato o alle nuove tecnologie. «Zurigo possiede un ecosistema unico in Svizzera, sottolinea Michel Roux. Poche regioni uniscono con tale vigore agricoltura, ricerca, industria alimentare e creatività gastronomica.»

Un programma immersivo

Dall'inaugurazione ufficiale organizzata allo Strickhof di Lindau, gli eventi si susseguono in tutto il cantone, con attività previste fino a dicembre. Tutti gli appuntamenti sono elencati su una piattaforma digitale in continua evoluzione che permette al pubblico di seguire il programma e di prenotare alcune attività. Il cartellone prevede degustazioni, cene a tema,

passeggiate golose, festival, conferenze, laboratori di gruppo e esperienze immersive. L'autunno sarà uno dei momenti salienti dell'anno, in particolare con la Settimana svizzera del Gusto organizzata dal 17 al 27 settembre.

Questo appuntamento autunnale dovrebbe rafforzare la visibilità nazionale del progetto e sottolineare il ruolo di Zurigo nei dibattiti attuali attorno all'alimentazione, alla sostenibilità e alle nuove pratiche alimentari. Seguendo la volontà degli organizzatori, l'insieme del programma è stato concepito come esperienza aperta e partecipativa, destinata sia agli appassionati di gastronomia che alle famiglie, ai professionisti del settore e ai visitatori curiosi, riuniti attorno ad un valore universale: il piacere del gusto.

♥ genussregion.zuerich/de





Zineb Hattab

« Il cibo è amore. E ne abbiamo tutti bisogno. »

Si distingue per il suo vivace entusiasmo Zineb Hattab, la giovane e talentuosa chef la cui cucina, essenzialmente vegana, fa furore a Zurigo. Con 15/20 al GaultMillau e una stella Michelin nel suo ristorante Kle, la madrina della Settimana del Gusto 2026 incarna la diversità e il dinamismo culinario della città di Zurigo. Incontriamo quest'ingegnere diventata cuoca principalmente per il piacere della condivisione.

TESTO Knut Schwander · **FOTO** Erna Drion

E' stata scelta come Madrina della Settimana del Gusto 2026, che cosa rappresenta per Lei ?

E' un grande onore. Non essendo svizzera, sono particolarmente lusingata da questa scelta. E anche riconoscente di essermi sempre sentita ben integrata da quando sono arrivata in Svizzera.

Che cosa proporrà di speciale in occasione della Settimana del Gusto ?

Non voglio mettermi in mostra. Però nei vari eventi che si svolgeranno fra marzo e settembre, vorrei integrare e valorizzare tutti quelli che mi circondano. Penso in particolare ai contadini e ai produttori che mi consegnano i loro prodotti. Sono loro che sono la chiave del mio approccio all'alimentazione, della mia cucina e dei miei piatti forti.

Può citarne alcuni ?

Il cavolo rapa, un prodotto tipicamente svizzero ma che non è molto popolare... ingiustamente! Nel mio ristorante KLE, è diventato la nostra star. Lo associo alle alghe, per un piatto che collega mare e monti. Un piatto che mi somiglia, visto che vengo dal mare e vivo ora ai piedi delle montagne. Intenso e ricco, è il nostro piatto forte da tre anni. Ma ce ne sono tanti altri...

Ci faccia venire l'acquolina in bocca...

Sono spesso ricette ispirate alle mie origini, ma realizzate con prodotti esclusivamente svizzeri. Al Dar, c'è la harira, questa minestrina popolare marocchina, e le bombas della Barceloneta, che sono polpette di patate e carne macinata, che hanno un grande successo. Al Cor, si trovano le croquettas e il pa de vidre amb tomàquet, il famoso pane catalano con i pomodori.

E' diventata una delle chef più in vista di Zurigo. Eppure la cucina non era il Suo primo sogno. Che cosa voleva fare, da bambina ?

Ho sempre voluto fare qualcosa di utile, di cui si percepiscono gli effetti. Ho pensato di fare la volontaria o di diventare medico. Alla fine, ho scelto una carriera di ingegnere. Ed è mentre preparavo da mangiare per i miei compagni di studio che ho realizzato quanto la cucina unisce e permette lo scambio fra le persone.

Che tipo di piatti cucinava mentre studiava a Barcellona ?

Cose semplicissime, a volte sperimentali. Ma erano soprattutto piatti italiani, pasta e risotto, combinati con ricette marocchine o spagnole. Quello che volevo, era soprattutto allontanarmi da tutto quel comfort food così diffuso negli ambienti universitari.

DEPUIS
1901



VILLARS

125 ans

de savoir-faire chocolatier suisse au service
des gourmets et chefs du monde entier



125 Jahre Schweizer Schokoladen-Know-how
für Feinschmecker und Chefs auf der ganzen Welt

125 anni di esperienza nella cioccolateria swizzera
al servizio dei buongustai e chef del mondo intero



FABRIQUÉ À FRIBOURG
Hergestellt in Fribourg
Prodotto a Friburgo



LAIT SUISSE
Schweizer Milch
Latte svizzero



SUCRE SUISSE
Schweizer Zucker
Zucchero svizzero



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



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



I biscotti da aperitivo di Agathe.



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



ALLE ERBE AROMATICHE DEL
GRAND-SAINT-BERNARD.



AL GRUYÈRE AOP



I primi biscotti
certificati Bio suisse



Prodotto a
circuitto breve



Con del burro
svizzero pregiato



Ha mai combinato qualche disastro in cucina ?

Certo! Quando uno fa delle prove e degli esperimenti, non sempre funziona. Anche oggi in realtà, mi succede di sbagliare. Mi è successo proprio stamattina (risata)... Ma per come la vedo, sbagliare fa parte del gioco della creazione, che sia ai fornelli, nella musica o nello sport.

Che cosa Le ha dato voglia di venire in Svizzera ?

La crisi economica, se posso dire! C'erano poche prospettive in Spagna. Quindi con mio marito ci siamo proiettati verso il centro dell'Europa, prima nel Liechtenstein, poi in Svizzera.

Aveva 24 anni quando è arrivata la svolta, quando ha scelto la cucina...

Sì, un giorno ho realizzato quanto ero felice a stare in cucina. Ho capito quante soddisfazioni mi dava. Allora ho pensato: vai! Non prendevo troppi rischi, perché avrei sempre potuto tornare alla mia carriera di ingegnere. Infatti all'inizio tutti pensavano che fosse una follia passeggiare. Ma no, ho fatto degli stage e mi è piaciuto.

C'è da dire che ha puntato in alto fin dal primo stage. Come ha fatto per essere accettata da Andreas Caminada, lo chef da chi tutti vogliono andare ?

Gli ho semplicemente scritto una lettera che spiegava la mia situazione e le mie ambizioni. Evidentemente i miei argomenti erano convincenti. In seguito ho ricominciato con Massimo Bottura, vicino a Modena. E poi con i fratelli Roca. Ho capito in fretta che non volevo fare nient'altro che cucinare.

E' andata fino a New York. Che cosa L'attirava negli Stati Uniti ?

Con mio marito, avevamo sempre pensato che un'esperienza negli Stati Uniti sarebbe stato un bel progetto. Le cose sono nate in modo naturale. Lui ha avuto l'opportunità di partire per il suo lavoro. E io ho avuto la fortuna di incontrare lo chef del Blue Hill, con il quale ho parlato del mio progetto, ed ha funzionato! Da cosa nasce cosa, ho poi trovato lavoro al Cosme, il miglior ristorante messicano di New York. Per me, quella è stata una tappa decisiva nella definizione del mio stile culinario.

E' in quel momento che è tornata in Svizzera. E che ha riscontrato un successo immediato...

Non mi aspettavo un tale successo. Ma penso che sia piaciuta la singolarità del mio approccio sostenibile. E soprattutto, facevo quello che amavo e volevo. In un certo senso, il Covid mi è stato utile. Mi ha aiutato a ripensare il mio approccio e la mia offerta. Abbiamo sviluppato i nostri concetti, aumentato il numero di impiegati. E puntato tutto sulla cucina vegana.

Quindi non ha sempre cucinato vegano ?

No, anzi. Preparavo di tutto, carne, pesce, verdure... fra l'altro, mi piacciono i prodotti del mare e i formaggi. Ma sono una scienziata, so che si può ridurre la proporzione di questi prodotti senza rinunciare al piacere. Nessuno ha bisogno di manzo o di foie gras. Seguire le stagioni offre prospettive spesso insospettabili. Di questo ho fatto il mio stile.

Non era rischioso, visto che tanti consumatori diffidano di questo tipo di approccio ?

Sono sempre stata fiduciosa. So che, se è buono, funziona. Ma non puoi barare.

Qual è il profilo dei Suoi clienti ?

Pensavo che sarebbero stati soprattutto millenials, ma sono sorpresa di vedere che la nostra clientela è molto varia. Va dai giovani che vengono a festeggiare un diploma, fino ai loro nonni. Ci sono tanti curiosi, diversi expats anche, che vengono nei nostri tre ristoranti in base al progetto e alla voglia del momento.

Ci dica dove trova l'ispirazione per continuare a sviluppare la Sua cucina...

Viaggio e mangio all'estero. Parlo con i contadini, con i miei collaboratori. Ci confrontiamo, esploriamo le nostre memorie ed è un grande arricchimento. L'anno scorso, sono stata in Giappone e questo ha influenzato i miei menu. Quest'anno, saranno più mediterranei...

Dove e come si immagina fra cinque o dieci anni ?

Voglio continuare a stare vicina ai miei collaboratori ogni giorno per offrire loro dei luoghi dove il lavoro è sicuro e sostenibile. E spero di contribuire a far cambiare l'approccio della gente al cibo: il supermercato non rispecchia quello a cui aspiriamo! In Giappone, ad esempio, il cibo è un argomento che viene affrontato a scuola. Questo implica scelte politiche anzitutto. Ma sono pronta ad impegnarmi al mio livello. L'ho già detto, l'aspetto umano della cucina per me è centrale. Non bisogna mai dimenticare che il cibo è amore. E ne abbiamo tutti bisogno.

I suoi ristoranti

A Zurigo, Zizi Hattab dirige tre locali di riferimento nella gastronomia vegetale: il ristorante stellato KLE, il DAR dalle influenze marocchine-spagnole, e il winebar COR.

♥ restaurantkle.com

♥ restaurantdar.com

♥ corwineandpintxos.com

**Non c'è gusto
senza tradizione**





I marchi di qualità AOP (DOP in italiano) e IGP sono recenti a livello di storia alimentare della Svizzera e dell'Europa. Eppure, i prodotti che essi proteggono sono molto più antichi. Il loro gusto non è nato da una carta, si è costruito lentamente, seguendo le prassi agricole, gli scambi commerciali e le abitudini alimentari dei territori di cui sono originari.

TESTO Alexander Zelenka · **FOTO** AOP-IGP

Nelle regioni alpine, la trasformazione del latte in formaggio rispondeva prima di tutto ad una necessità. Durante la stagione della salita al pascolo per la stagione estiva, il bestiame produceva più latte di quanto le fattorie potevano consumare. La trasformazione in forme permetteva di conservare questa ricchezza e di trasportarla. E' in questo contesto che sono nati dei formaggi oggi emblematici come il Gruyère AOP o l'Etivaz AOP, primo formaggio svizzero ad ottenere questa denominazione nel 2000. Il loro gusto risulta direttamente dalle specifiche condizioni di produzione: pascolo in alta quota, flora alpina e lavorazione stagionale nelle baite.

Le tradizioni alimentari si sono anche consolidate attorno ai mercati. Nelle città medievali, gli artigiani macellai o panettieri erano organizzati in corporazioni che stabilivano le ricette e le tecniche di lavorazione. Trasmesse di generazione in generazione, esse hanno contribuito a far durare nel tempo numerosi prodotti. Il Pain de seigle valaisan AOP è un buon esempio. Nelle valli alpine dove il frumento non resisteva al clima rigido, la segale si è imposta come un cereale di primaria importanza. La sua trasformazione in panetti rotondi e compatti, capaci di conservarsi a lungo, corrispondeva ai fabbisogni di una società contadina costretta ad inverni lunghi e rigidi.

L'artigianato come patrimonio

La memoria agricola si legge anche nella scelta delle varietà coltivate. Alcune di esse hanno attraversato i secoli perché erano particolarmente ben adatte al loro ambiente. L'Abricotine AOP, ad esempio, deve la sua fama ad un clima molto secco e soleggiato che favorisce la maturazione del frutto. In altre regioni, sono piuttosto i metodi di trasformazione che hanno costruito la reputazione dei prodotti. La Viande séchée du Valais IGP deve molto all'aria secca delle valli alpine, propizia all'essiccazione lenta dei pezzi di manzo.

Per tanto tempo, queste specialità sono state prodotte senza protezione particolare. La loro fama derivava dall'abitudine e dalla fiducia dei consumatori. Ma con l'industrializzazione dell'alimentazione

e la maggiore circolazione delle merci, il nome di alcuni prodotti specifici sono stati a volte usati senza avere un legame con la loro origine regionale.

Le denominazioni sono state create precisamente per rispondere a questa evoluzione. Non solo fissano un'origine geografica: riconoscono anche un insieme di pratiche ereditate dal passato. Dietro ad ogni AOP/DOP o IGP, c'è una memoria collettiva fatta di metodi agricoli, di condizioni climatiche e di savoir-faire artigianale trasmesso di generazione in generazione.



San Gallo



St. Galler Bratwurst IGP

La St. Galler Bratwurst IGP è una delle salsicce arrosto più famose della Svizzera. Viene prodotta con una miscela di carne di vitello e di maiale, condita con latte e spezie. La sua fama è antica dato che troviamo già traccia in archivi del XV secolo di salsicce fini prodotte a San Gallo. Oggi, questa specialità è strettamente legata alla cultura culinaria locale, in particolare durante le feste e i mercati. L'IGP garantisce la sua origine regionale e il rispetto della ricetta tradizionale.

♥ sg-bratwurst.ch

Giura bernese



Tête de Moine AOP

Inizialmente prodotto vicino a Bellelay, il Tête de Moine AOP è un formaggio a base di latte crudo vaccino. La sua particolarità consiste nell'intagliatura a rosette fini con l'aiuto di una girolle, procedimento che ne libera gli aromi e gli conferisce la sua caratteristica forma. Il formaggio deve il suo nome all'abbazia eponima, dove dei monaci producevano già un formaggio famoso nel Medioevo. Oggi, l'AOP protegge la sua lavorazione in una zona di montagna ben delimitata del Giura e del Giura bernese.

♥ tetedemoine.ch

3 prodotti simbolo

Friburgo



Poire à Botzi AOP

La Poire à Botzi AOP è una piccola pera coltivata principalmente nel canton Friburgo. La sua coltivazione è legata alla storia degli orti familiari che un tempo circondavano le fattorie del cantone. Raccolta ancora soda, viene solitamente cucinata intera, spesso con zucchero e spezie, ed accompagna alcuni piatti tradizionali come il ragù di agnello durante la festa della Bénichon. L'AOP protegge oggi questa varietà locale e la sua zona di produzione, contribuendo a mantenere una tradizione frutticola regionale.

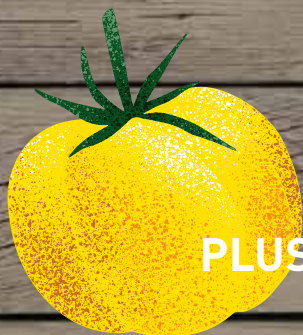
♥ poire-a-botzi.ch



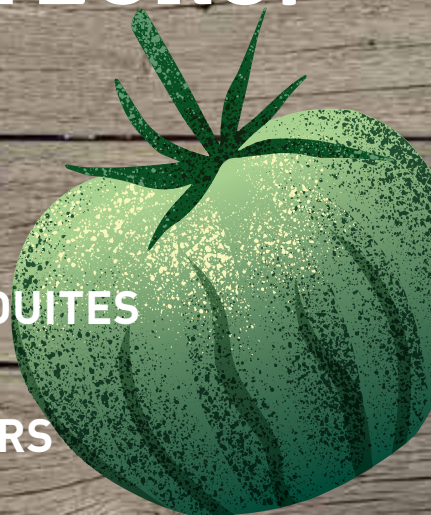
La **MARQUE** DE VOS
légumes GENEVOIS !



EN CONSOMMANT LOCAL,
DEVENEZ CONSOM'ACTEURS!



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



*Le Goût
de la Nature*

Entreprise



Certifiée



WWW.UMG.CH

100% LOCAL





Landgasthof Riehen
Hotel & Restaurant

Ritrovate la vera arte culinaria nel vostro piatto

In molte cucine i prodotti convenience stanno prendendo sempre più spazio: fanno risparmiare tempo, ma spesso sacrificano ciò che rende speciale la buona ristorazione – carattere, artigianalità e sapori genuini. Il Label Fait Maison «fatto in casa» premia i ristoranti che scelgono consapevolmente un'altra strada: piatti preparati interamente, o in gran parte, in casa, con un utilizzo minimo di prodotti industriali, sempre dichiarati con trasparenza.

TESTO Manuela Lavanchy · FOTO pickyourlab.ch

Per gli ospiti significa menu chiari, cucina sincera e sapori con una vera identità, lontani dall'omologazione del gusto. Il riconoscimento viene assegnato su base volontaria ed è una promessa concreta di qualità per chi ama la vera arte culinaria.

Una rete svizzera con oltre 650 indirizzi

Lanciato nel 2017 da GastroSuisse, Fondation Promotion du Goût, Slow Food Svizzera e dalla Fédération romande des consommateurs (FRC), il Label Fait Maison nasce con l'obiettivo di valorizzare il lavoro artigianale nelle cucine dei ristoranti, contrastare l'uniformazione dei sapori, garantire maggiore trasparenza ai consumatori e promuovere prodotti regionali e stagionali. A nove anni dalla sua creazione, il label riunisce oggi una rete nazionale di oltre 650 indirizzi in tutta la Svizzera, tra ristoranti gourmet, locande tradizionali e mense attente alla qualità.

Il vostro ristorante preferito dove si cucina davvero fresco?

Segnalateci il vostro indirizzo preferito! Conoscete

un ristorante che condivide lo spirito del Label Fait Maison «fatto in casa»? Consigliatelo: se il ristorante soddisfa i criteri e sceglie di aderire al Label, potrete vincere un buono gastronomico del valore di 50 franchi.

Settimana del Gusto: un piatto «signature» 100% fatto in casa

Durante la Settimana del Gusto, i ristoranti Fait Maison «fatto in casa» partecipanti (vedi programma) trasformano i prodotti stagionali dell'agricoltura svizzera in un piatto 100% fatto in casa, pensato per rappresentare l'identità culinaria di ogni ristorante. In alcune strutture, l'esperienza è accompagnata da una selezione di vini svizzeri.

Scoprite tutti i ristoranti premiati nella Regione del Gusto di Zurigo e in tutta la Svizzera su

♥ labelfaitmaison.ch

Scopri gli eventi
Fatto in casa



Vini d'emozione, terra di sapori.

#tavolataVS

Svizzera. Naturalmente.

Da consumare con moderazione



SWISS WINE
VALAIS



swisswinevalais.ch

Aromi inebrianti

Il divino nettare merita di essere ispirato a lungo, con attenzione, prima di essere degustato. Il naso del vino ci fa viaggiare, racconta una storia e risveglia la nostra memoria dei sapori.

TESTO France Massy

ILLUSTRAZIONE Transhelvetica/Marco Heer

FOTO DR

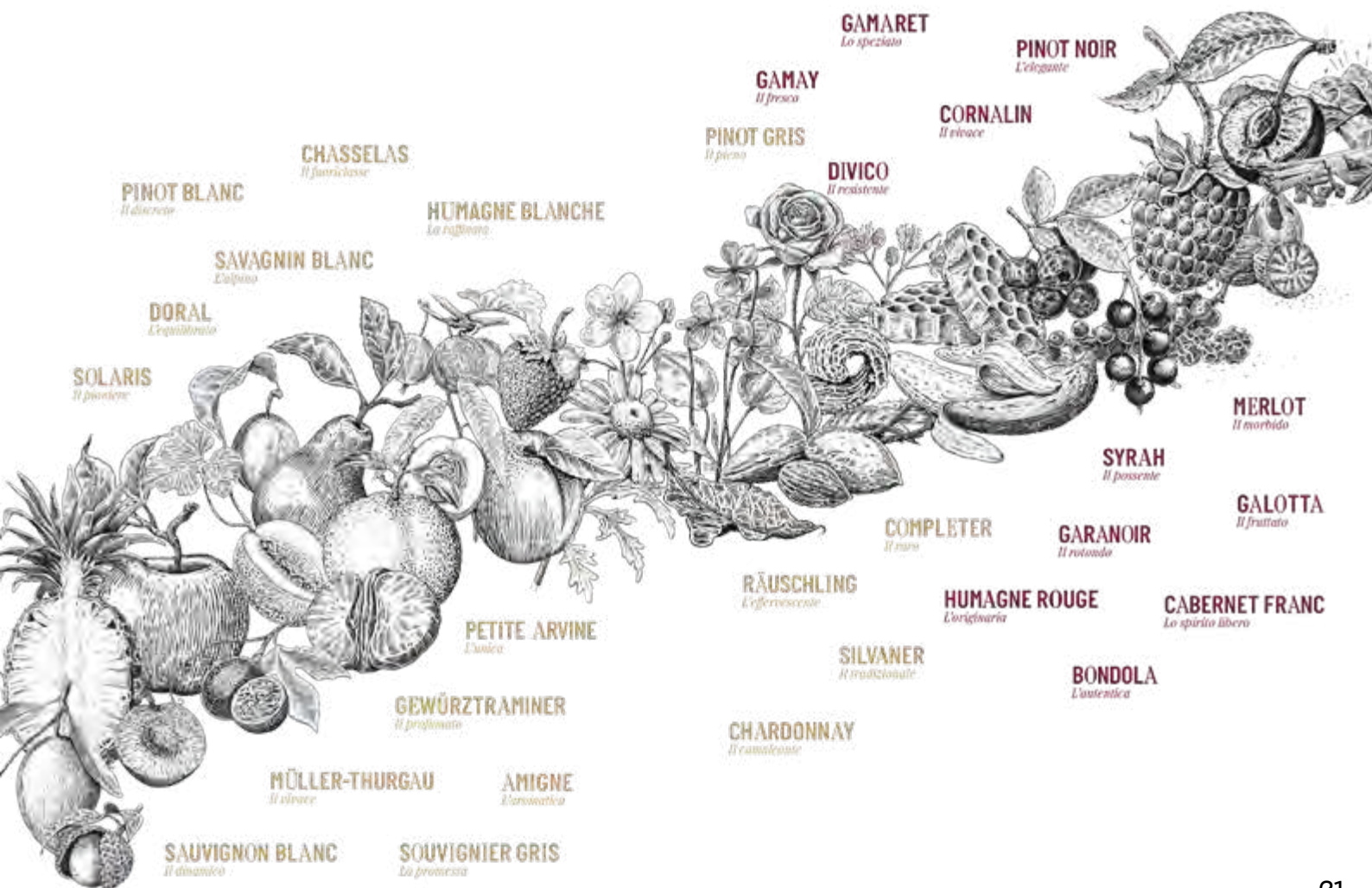
Come funziona l'olfatto ?

Tutto si gioca fin dall'epitelio olfattivo del feto. I ricettori di una stessa molecola vengono dispersi in modo aleatorio sulla superficie della mucosa. Due persone non disporranno quindi mai dello stesso sistema olfattivo. Da qui nasce la prima difficoltà nel descrivere un vino in maniera omogenea.

Quando si annusa un vino, l'olfatto percepisce prima le molecole aromatiche per via nasale: attraverso l'inspirazione dal naso, esse arrivano all'epitelio olfattivo e poi al bulbo olfattivo situato fra gli occhi. Queste vengono definite odori del vino.

Poi, quando si versa il vino in bocca, se ne percepiscono gli aromi. Questa è la via orale (o retronasale) che permette alle molecole appena liberate di risalire, passando dal palato, verso le cavità nasali, proprio come avviene quando si mangia.

L'olfatto è un senso talmente sofisticato che le percezioni possono differire secondo i nostri criteri genetici, la nostra cultura sociale, il nostro ambiente. E siccome il vino è uno dei prodotti alimentari più complessi al mondo, è normale che le nostre papille gustative vengano scombussolate e il nostro linguaggio alterato, fino a suscitare i commenti più assurdi, dal più poetico al più grottesco.



Il suo libro «Les Parfums du vin», sarà ripubblicato alla fine dell'anno. L'occasione giusta per chiedere al direttore di Proxipel, Richard Pfister, che è anche enologo e profumiere, di raccontarci qualcosa in più su questo senso incredibile dell'olfatto.

Fondatore di Proxipel, la start-up che sviluppa una nuova tecnologia itinerante di fabbricazione di pellet a base di tralci di vite e non solo, Richard Pfister non è un imprevedibile qualunque. Enologo formato a Changins, ha dedicato la sua tesi di ingegneria ai possibili collegamenti fra l'enologia e la profumeria. Da una ventina d'anni a questa parte, questo tema è diventato il fil rouge delle sue attività professionali. Consulenza enologica, formazione di professionisti del vino in analisi sensoriale, conferenze: condivide il suo sapere in numerosi paesi viticoli. Il suo parere di esperto viene richiesto da grandi case su svariati processi tecnologici che puntano ad adattarsi ai cambiamenti climatici e all'evolversi del gusto del consumatore. Ha contemporaneamente fondato l'impresa Proxipel nel 2013, che da allora è in costante crescita. Ma non pensa minimamente a mettere da parte il mondo inebriante dei profumi del vino. Incontriamolo.

Richard Pfister, ci spiega come il Suo metodo ha rivoluzionato l'approccio alla degustazione ?

Di solito si classificano gli odori per somiglianza olfattiva. Ma non può funzionare per tutti visto che ognuno ha un naso diverso. Ho fatto un altro tipo di lavoro, soffermandomi in particolare sulle molecole aromatiche, per sviluppare il mio metodo che consiste nell'evidenziare una decina di odori dominanti che vengono poi divisi in famiglie e poi in descrittori. Alla fine arriviamo a oltre 150 odori che rappresentano il complesso olfattivo più completo possibile del vino.

Si evoca spesso il carattere strettamente individuale dell'olfatto e del gusto, perché ? Il Suo metodo aiuta a trovare un punto d'incontro ?

Sì, basandosi sulle molecole aromatiche, si riesce a capire perché una persona descriverà un vino diversamente dal suo vicino, perché possiamo trovare la stessa molecola in riferimenti completamente diversi.

Ad esempio, degustando un Gewürztraminer, Lei evocherà la rosa e io il litchi perché entrambi contengono una molecola comune (l'alcol feniletile). Stessa cosa per alcuni vini rossi complessi e invecchiati, dove si ritrova l'associazione di note di narciso (fiore bianco dalle note animali/verdi) e di cavallo (nota animale, spesso vicina al sudore del cavallo o al cuoio) che hanno in comune il p-cresolo.

La definizione di una molecola risulta più precisa dell'identificazione olfattiva degli aromi alla cieca, perché abbiamo tutti nasi diversi. Se ci aggiungiamo le nostre diversità genetiche, le nostre differenze di culture e di esperienze olfattive, ci accorgiamo presto che descrivere gli aromi di un vino è un esercizio personale e soggettivo.

In un calice di vino, si percepisce tutto (o quasi) tranne l'uva. Ci spieghi perché...

L'uva, quando si mangia, non ha molti odori, tranne alcuni vitigni come il moscato. La maggior parte degli altri grappoli non ne ha. Sono la vinificazione e la fermentazione che fanno comparire gli odori nascosti dell'uva.

Il viticoltore e l'enologo possono quindi influenzare gli aromi del vino ?

Possono rivelare alcuni precursori aromatici, alcuni odori nascosti. In base al terreno, alla scelta della data della vendemmia, al tipo di defogliazione, alla gestione dell'irrigazione (stress idrico), il viticoltore può influenzare gli aromi. L'enologo li farà emergere idealmente tramite la scelta del tipo di vinificazione, i lieviti usati, il contenitore (legno, cemento, inox, anfora, grès) e la durata dell'affinamento.

Che cosa può influenzare i nostri sensi e in particolare l'olfatto ?

Tante cose! I nervi olfattivi sono collegati a tante zone del cervello. L'atmosfera, la temperatura del vino e della stanza, la musica, il colore (degustare un vino in un bicchiere nero che impedisce di identificare il colore stravolge la nostra percezione), i nostri ricordi, il ritmo cardiaco (uno stato di rilassamento, un ritmo cardiaco calmo, è ideale per una degustazione attenta), la fame, gli ormoni...

**« Assaggiando un Gewürztraminer,
Lei evocherà la rosa e io
il litchi, perché entrambi contengono
una molecola comune. »**

L'enologo e profumiere
Richard Pfister condivide
il suo sapere in numerosi
paesi viticoli. Qui durante una
conferenza a Bordeaux.



Possiamo allenare il nostro naso ?

Certo, possiamo tutti diventare ottimi nasi allenandoci. E' soprattutto una questione di memoria. Prendersi alcuni secondi per annusare gli alimenti mentre si cucina, le erbe e i fiori in giardino, l'odore della terra dopo la pioggia, il sentore di un animale. Fare in qualche modo un proprio bagaglio olfattivo.

Poi, per rafforzare i ricordi di una fragranza, è molto utile associare altri tipi di ricordi alla memoria olfattiva per mantenere il suo effetto a lungo termine. La si può associare ad un aneddoto, ad informazioni testuali, ad una musica o ad un'emozione, per esempio.

**Per il profumiere Jean-Claude Ellena
(Un jardin sur le Nil di Hermès), il vino
bianco Sancerre si avvicina al profumo**

« In Love Again » che ha creato per Yves Saint Laurent. E per Lei, quale profumo evoca quale vitigno ?

«La Nuit de l'Homme» di Yves Saint Laurent – per rimanere sulla stessa marca – ha delle note ambrate di vecchio cuoio e allo stesso tempo delle note speziate che mi evocano vini rossi invecchiati in botti e leggermente evoluti, come alcuni Gamay vecchi di pochi anni, ben concentrati, oppure un vecchio Cornalin.

**Per approfondimenti :
il libro « Les Parfums du Vin »,
Richard Pfister**

♥ oenoflair.com



SWISS CHEESE AWARDS 2026

FRIBOURG

BY FROMARTE
6-11 OTTOBRE 2026

Organizzatore



Città ospitante



Sponsor principali



regio.
garantie

swissmilk



Svizzera. Naturalmente.

Il nostro Formaggio Svizzero.
www.formaggiosvizzero.ch





Un vero e proprio paradiso dei formaggi

Fra il Reno e il Ticino, dal Lago di Ginevra al Lago di Costanza, la Svizzera vanta un mosaico di sapori composto da quasi 700 tipi di formaggio lavorati fra pascoli e vette alpine. I migliori saranno premiati dal 6 all'11 ottobre a Friburgo, durante gli Swiss Cheese Awards.

TESTO Paul Imhof • FOTO DR

Questo autunno Friburgo sarà il palcoscenico degli Swiss Cheese Awards, dove si incontrano esperti, artigiani e buongustai. Una cosa è subito chiara: qui il formaggio gioca in casa.

Nelle Prealpi friburghesi si estende l'area della Gruyère, paesaggio di pascoli e di tradizioni, dove nascono due prodotti di spicco del patrimonio caseario svizzero: il Gruyère AOP, stagionato e saporito, e il Vacherin fribourgeois AOP, più tenero e delicato, quasi cremoso.

Si gioca in casa, quindi? Meglio non arrischiarsi. Il patrimonio caseario della Svizzera è tanto variegato quanto il paese stesso, con il suo mosaico di paesaggi e di climi, le sue lingue e le sue culture, i suoi modi di vivere urbani e rurali. Questa ricchezza si

rispecchia nella varietà degli allevamenti, dalla mucca alla pecora passando per la capra, e questa diversità si ritrova nei formaggi.

La mera divisione in categorie delle 700 specialità elvetiche richiede già uno sforzo del palato e della mente. Dallo Sbrinz AOP al Formaggio d'Alpe Ticinese DOP, dal Raclette du Valais AOP ai formaggi di pecora e di capra, dalle paste molli ai formaggi freschi, fino alle creazioni più recenti e al burro, l'insieme si declina in 33 categorie, che disegnano a malapena una prima classificazione. Poi arriva il momento della degustazione. 200 giurati assaggiano, paragonano, definiscono le sfumature fino a far emergere delle classifiche, e infine dei vincitori.

Al termine delle degustazioni, tre titoli di campioni

svizzeri vengono assegnati alle più belle realizzazioni. Nel 2024, durante l'ultima edizione, il palmarès ha consacrato, nelle paste dure e extra-dure, il caseificio Lanthen di Schmitzen (FR) per il suo Gruyère AOP; nelle paste semi-dure, il Brigand du Jorat del caseificio di Saint-Cierges; infine, nelle paste molli e formaggi freschi, il Vacherin Mont-d'Or AOP del caseificio André di Romanel-sur-Morges.

Prima di perdersi in tanta abbondanza, una precisazione va fatta. Che cos'è il formaggio in fondo? Il Dizionario storico della Svizzera lo ricorda con esattezza: «Il formaggio è un alimento di alta qualità prodotto principalmente a partire da latte di mucca, ma pure di pecora o di capra. È ricavato dalla coagulazione del latte per mezzo di caglio e/o acidi organici, e si consuma fresco o stagionato».

La lavorazione del formaggio segue una successione di tappe fisico-chimiche ben definite. Sotto l'azione combinata di fermenti lattici e di presame, il latte coagula e si divide fra cagliata e siero. La cagliata viene poi assemblata, spezzettata per favorire lo spurgo, poi versata negli stampi, pressata e salata. La salatura gioca un ruolo determinante regolando

l'attività dell'acqua, orientando lo sviluppo microbico e partecipando alla densificazione e all'aromatizzazione della pasta. La stagionatura corrisponde ad una fase di trasformazione biochimica durante la quale micro-organismi, enzimi e condizioni ambientali interagiscono per definire la consistenza e il profilo organolettico del formaggio.

Tutto questo potrebbe sembrare semplice. Come spiegare allora una tale diversità con oltre 700 varietà? Che cosa segna il carattere di un formaggio, quello del Gruyère AOP per esempio?

Il suo tratto distintivo, netto ed evolutivo, si afferma col passare del tempo. Viene definita in particolare dalle colture di batteri lattici propri di ogni caseificio, mantenute e trasmesse con pazienza da una caldaia all'altra, invece di essere replicate ogni volta.

Così facendo, tappa dopo tappa, si costruisce l'aroma tipico del Gruyère, che si perfeziona ulteriormente per l'effetto della temperatura e dell'umidità delle cantine, nonché per l'equilibrio fra la pasta e la salamoia che viene applicata durante lo strofinamento delle forme. I batteri presenti in questa



« Il gusto deve trovare un richiamo
nella consistenza »

Christian Zürcher,
vincitore dell'edizione 2025



La 14^a edizione dei Swiss Cheese Awards

→ a Friburgo, presso la sala Saint-Léonard

Martedì 6 ottobre

Inizia la selezione. Quasi 1000 formaggi, divisi in 33 categorie, sono esaminati da una giuria internazionale di circa 200 esperti. Ogni pezzo viene assaggiato, valutato, discusso, finché non emergono i primi eletti

Giovedì 8 ottobre

I migliori formaggi accedono ad una seconda selezione. Una super-giuria perfeziona le scelte e nomina i Swiss Champions in tre categorie: paste dure e extra-dure, paste semi-dure, paste molli e formaggi freschi.

Venerdì 9 ottobre

Nel laboratorio, il concorso del più bel tagliere di formaggio apre la giornata, sotto gli occhi del pubblico. La sera, l'Awards Night dà lustro alla manifestazione: i 33 vincitori di categoria, i tre Swiss Champions e il più bel tagliere sono annunciati e festeggiati.

Sabato 10 e domenica 11 ottobre

Il quartiere di Bourg accoglie il tradizionale mercato. I formaggi premiati vi affiancano le specialità regionali, da degustare sul posto o da portare via.

♥ cheese-awards.ch

salamoia interagiscono con la crosta e partecipano alla trasformazione delle proteine. Si formano delle composizioni aromatiche che penetrano nella pasta e le conferiscono il carattere. Più sono intense, più si distinguono le note umami.

«Il gusto deve trovare un richiamo nella consistenza», spiega Christian Zürcher, stagionatore di Gruyère AOP e di Tête de Moine AOP a Moudon. La consistenza è come una compattezza in bocca, quasi tattile, che prolunga la persistenza del gusto. Il Gruyère AOP non deve essere né grasso né appiccicoso, ma deve fondere, rimanere morbido e man mano che prosegue la stagionatura, avere quella leggera friabilità che segna la sua maturità.

Che cos'è, in fondo, che contraddistingue un formaggio, che dà unicità ad una forma piuttosto che ad un'altra? Come per il vino, tutto dipende dal territorio,

ricorda Christian Zürcher. Le espressioni «prodotto del territorio» o «cucina del territorio» non sono frutto del caso: indicano che l'origine imprime il suo marchio. Paesaggi e climi, varietà e razze, nonché la lavorazione, dal pascolo fino alla vasca di stagionatura. «La vasca fa l'annata», confida. Ogni giornata alimenta il processo, come la vigna che, da un anno all'altro, rafforza il suo slancio.

Esagerato? Appena. Dal terreno fino alla degustazione, si delineano risonanze fra queste due icone del gusto.

Per valutare questa grande ricchezza, il concorso del miglior tagliere di formaggio offre un contesto d'esplorazione privilegiato. Due anni fa veniva premiata Manon Vauthey, di Cugy (VD). Per i visitatori, è un invito a comporre il proprio percorso. A capire da dove partire e quale sapore lasciare per ultimo.

Un altro brindisi per il più iconico dei vitigni svizzeri

Giunta alla sua quarta edizione, la Giornata mondiale dello Chasselas, che si svolgerà il 12 dicembre, si sviluppa ulteriormente e conferma le proprie ambizioni: promuovere ben oltre i confini il vino che rappresenta così bene l'identità dei nostri territori.

TESTO Alexander Zelenka · ILLUSTRAZIONI Christian Moreillon



Ovunque in Svizzera, ma anche all'estero, degustazioni, incontri ed eventi saranno organizzati per valorizzare i molteplici aspetti di questo vitigno. Anche se lo Chasselas rimane soprattutto associato all'aperitivo e a momenti di convivialità, possiede una ricchezza e una diversità che meritano di essere riscoperte.

Partecipazione in aumento

L'evento si inserisce in un contesto particolare per il settore viticolo, segnato da numerose difficoltà. Eppure, l'interesse verso lo Chasselas rimane vivo. «Molti produttori partecipano, sottolinea Nathalie Favre, segretaria generale dell'Associazione per la promozione dello Chasselas. La Giornata mondiale dello Chasselas è ormai un appuntamento fisso nel loro calendario». Un'adesione che testimonia la volontà di promuovere un vitigno che costituisce un vero e proprio patrimonio naturale.

Coltivato nelle principali regioni vinicole del paese, lo Chasselas rispecchia con fedeltà le caratteristiche dei territori dai quali proviene. A seconda dei terreni, dell'altitudine, dell'esposizione o dei metodi di vinificazione, rivela particolarità molto diverse, che vanno dalla delicatezza minerale a profili più profondi e complessi.

Un fumetto sulle tracce dello Chasselas

Fra i mezzi di promozione del vitigno, citiamo il fumetto intitolato « Sur la piste du Chasselas », scritto da Claude-Alain Mayor e Alexandre Truffer, e illustrato da Christian Moreillon, alias Brozermo. Il libro propone un viaggio nelle varie regioni dove viene coltivato lo Chasselas. Con una trama accessibile a tutte le età, i lettori scoprono la storia del vitigno, i paesaggi che lo accolgono, la diversità dei suoi territori e la sua sorprendente capacità di invecchiamento.

♥ Il libro può essere ordinato per email, alla tariffa preferenziale di CHF 15.- invece di CHF 22.- per i lettori di gout.ch, utilizzando il seguente QR code.



Onore alle vecchie annate

A lungo considerato un vino da bere giovane, lo Chasselas conquista oggi gli intenditori grazie alla sua sorprendente capacità di invecchiamento. I professionisti ricordano sempre che alcuni vini guadagnano notevole sapore nel tempo. Col passare degli anni, il vitigno acquisisce note di miele, di cera d'api, di frutta secca, di spezie dolci, di sottobosco e di tartufo. Un'evoluzione che sorprende spesso i consumatori e che contribuisce a cambiare la reputazione di questo storico vitigno.

Questa capacità di invecchiamento sarà particolarmente valorizzata durante diverse manifestazioni organizzate nell'ambito della Giornata mondiale. «Partecipando ad alcune masterclass e degustazioni mirate, gli appassionati di vino avranno l'occasione di paragonare le diverse qualità dello Chasselas e l'evoluzione della sua gamma aromatica nel corso degli anni», sottolinea Nathalie Favre. L'obiettivo è di suscitare la curiosità, di incoraggiare le scoperte e di ricordare il ruolo centrale dello Chasselas nella storia della viticoltura.

Un concorso che festeggia i 15 anni

Il 2026 segna anche un tassello importante per la promozione dello Chasselas, con la quindicesima edizione del Mondiale dello Chasselas, concorso internazionale di riferimento dedicato al vitigno, che si è svolto a fine maggio. «Malgrado la crisi che colpisce la viticoltura, abbiamo ricevuto più campioni – 707, ovvero il 10% in più dell'anno scorso – e la cosa ci rallegra», precisa Nathalie Favre.

La longevità di questi due appuntamenti dimostra la vitalità di un vitigno che continua a riunire produttori, degustatori ed appassionati ben oltre i confini nazionali. Appuntamento fissato per il 12 dicembre per brindare ad uno dei migliori ambasciatori del nostro Paese.

♥ mondialduchasselas.com



Claude Frôté, Merito d'onore

Ha accolto i buongustai per quasi quarant'anni nel suo ristorante Le Bocca a Saint-Blaise (NE). Nativo di La Neuveville (BE), Padrino della Settimana del Gusto 2017, Claude Frôté ha lasciato il segno sulla scena gastronomica svizzera.

TESTO Manuella Magnin • FOTO Dan Riesen

Il Merito culinario che gli è stato consegnato lo scorso marzo dal Presidente della Confederazione, Guy Parmelin, corona l'insieme della sua carriera di cuoco, ristoratore, viticoltore e ex-presidente della Fondazione Evelyn e René Gessler, la quale ha ideato le Grandes Tables Suisses. Claude Frôté rimane un protagonista assoluto della gastronomia elvetica, che ha sempre sostenuto trasmettendo le sue competenze e la sua passione. Oggi in pensione, Claude Frôté divide ormai il suo tempo fra la sua azienda vinicola, le piste da sci d'inverno e le colline della Toscana che ama percorrere in bicicletta nella bella stagione. Intervistiamo questo grande difensore del gusto.

Claude Frôté, che cosa ha provato quando ha ricevuto il Merito d'onore dalle mani del Presidente della Confederazione Guy Parmelin a Berna?

Mi sono sentito estremamente onorato da questo riconoscimento. Era un po' come la ciliegia sulla torta. Ho adorato il mio mestiere. Ho formato 71 apprendisti, sia in sala che in cucina, di cui 17 hanno oggi il proprio ristorante. Sono molto riconoscente che il Presidente della Confederazione dedichi tempo alla nostra professione, che ha bisogno di sostegno. Il settore Ho.Re.Ca è uno dei maggiori datori di lavoro della Svizzera e forma tanti giovani.

Per Lei, questo premio era più importante di una stella Michelin o dei punti GaultMillau?

Non si può stabilire una scala di valori. Le guide gastronomiche sono più importanti per alcuni. Sono economicamente interessanti nelle regioni turistiche per attirare clienti. Per quanto mi riguarda, avevo la fortuna di essere conosciuto ed apprezzato nella mia regione. Non ho mai avuto problemi a riempire

il mio ristorante. L'80% dei nostri turni era sempre al completo durante tutta la mia carriera al Bocca!

Nel 2017, Lei è stato Padrino della Settimana del Gusto, come ha vissuto questo ruolo?

Avevo voglia di far passare un messaggio alla gioventù, di risvegliarne il gusto per il cibo e il vino, di stimolarne l'interesse per i nostri mestieri. Ho quindi creato un menu speciale per i giovani e fatto venire dei viticoltori per raccontare loro i vitigni, la vinificazione e gli abbinamenti. Questo lavoro di stimolazione dei giovani è molto importante e dovrebbe, secondo me, essere veicolato tramite corsi di nutrizione dalla più tenera età.

Qual è il piatto che evoca in Lei maggiori emozioni?

È il piatto giusto al momento giusto. Un salame nelle montagne neocastellane o una lingua di manzo ai capri può procurare tante emozioni quanto uno squisito caviale o una faraona al vino giallo servita da Meurice a Parigi. Racconto spesso che quando salivo in bicicletta allo Chasseral e raggiungevo la vetta, prendevo un calice di bianco con un piccolo sigaro. Anche se non apprezzavo particolarmente il suo produttore, trovavo questo vino straordinario. E poi ci sono anche i piatti che ricordano l'infanzia, come il famoso pollo della domenica...

Come vive oggi la Sua passione per il gusto?

Ho ancora una rete sociale molto estesa nel mondo della ristorazione. Sono spesso invitato ad eventi legati alla gastronomia. E soprattutto, sono molto coinvolto nella mia azienda vinicola familiare a La Neuveville. Produciamo circa 25000 bottiglie all'anno che consegniamo personalmente ai nostri clienti.

♥ meritoculinario.ch

Il gusto delle Alpi sogna la consacrazione

Il patrimonio alimentare delle Alpi potrebbe essere riconosciuto dall'UNESCO a breve. La Svizzera è in prima linea per una candidatura internazionale che mira a valorizzare le pratiche, le specialità e le tradizioni coltivate in tutto l'arco alpino.

TESTO Oriane Grandjean • FOTO DR





Il sapore di un boccone di formaggio d'alpe, la croccantezza del pane di segale o l'aroma di un minestrone arricchito di piante selvatiche appena raccolte. Sono sensazioni che convergono perché attingono allo stesso universo: quello di un patrimonio alimentare delle Alpi che si celebra da una parte all'altra del Paese, dalla Val de Bagnes alla Valposchiavo passando per Nidwald, e che potrebbe entrare a breve a far parte del Registro delle buone pratiche di salvaguardia del patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO.

A fine marzo 2026, la Svizzera ha depositato una candidatura congiunta con Francia, Italia e Slovenia. «E' stato un processo lungo, spiega Julien Vuilleumier, collaboratore scientifico presso l'Ufficio federale della cultura. Già nel 2015, il progetto Interreg Alpine Space «AlpFoodWay» aveva posto le basi di una collaborazione multinazionale attorno al patrimonio alimentare delle Alpi. Aveva permesso di stilare un inventario delle buone pratiche, di valorizzare i principali eventi, come ad esempio la festa del pane di segale (Lo Pan Ner) e di avviare scambi fra le diverse comunità di questo territorio. Questo lavoro ha evidenziato i punti di forza concreti di una candidatura UNESCO.»

La Svizzera gioca un ruolo chiave nella presentazione di questa candidatura, in parte grazie al Centre d'étude des populations alpines (CREPA),

nel Vallese, al centro di competenze Polo Poschiavo, nella Valposchiavo, e all'Ufficio federale della cultura che ha sostenuto tutto l'iter. Se questo porterà i suoi frutti, l'iscrizione definitiva all'UNESCO avverrà a fine del 2027. «Questo riconoscimento avrebbe un significato particolare per Polo Poschiavo, spiega il suo direttore, Cassiano Luminati. Lavoriamo da oltre vent'anni alla salvaguardia del patrimonio culturale immateriale legato all'alimentazione alpina nella Valposchiavo, e siamo stati capofila del progetto europeo AlpFoodWay. Non è quindi un'iniziativa alla quale abbiamo semplicemente aderito: è un processo che abbiamo contribuito a costruire, con le comunità della valle e con i nostri partner francesi, italiani e sloveni.»

Altra punta di diamante di questo patrimonio alimentare delle Alpi, il PALP Festival, evento eclettico che abbina musica e territorio in tutto il canton Vallese. Al di là dei concerti che attraggono un pubblico variegato, il comitato organizzatore tiene molto a valorizzare le tradizioni alimentari delle Alpi, in particolare durante il Mercato dei territori alpini. Potremmo anche citare la festa di Lo Pan Ner, che riaccende la fiamma dei paesi attorno ai loro forni comuni e al mitico pane di segale. Nata nella Valle d'Aosta, questa sagra si tiene ormai in tutta la Valposchiavo, nel Vallese e in oltre 200 luoghi delle Alpi. Parliamo pure delle manifestazioni

Il patrimonio alimentare delle Alpi, che cos'è ?

Le pratiche alimentari non si riducono solo ai prodotti del territorio, ma comprendono anche le conoscenze, i metodi, le competenze, i rituali e gli usi sociali legati alla produzione, alla preparazione e al consumo del cibo. Il concetto di patrimonio alimentare raggruppa quindi sia le pratiche agricole tradizionali, sia le competenze artigianali, i rituali stagionali attorno al cibo, le tradizioni, le credenze o ancora le espressioni legate all'alimentazione. Il concetto di patrimonio alimentare delle Alpi esplora le pratiche di un territorio preciso : quello dell'arco alpino. In questo mondo storicamente caratterizzato da spostamenti difficili e condizioni climatiche pesanti si sono sviluppate competenze straordinarie nella conservazione degli alimenti, ad esempio, e delle varietà vegetali particolarmente resistenti.



organizzate dal Culinarium Alpinum di Stans, che si profila come un centro internazionale di competenze in materia di patrimonio culinario: «Alp'26 è diventato un appuntamento chiave per costruire e mantenere una rete internazionale, rileva Andres Lietha, direttore della fondazione Kulinarisches Erbe der Alpen (KEDA). Tramite questo evento, e tramite il nostro podcast nel quale invitiamo ospiti da tutta la regione alpina, vogliamo mostrare come l'arco alpino sa unire sostenibilità e piaceri della tavola.»

Il valore del patrimonio alimentare delle Alpi non va più dimostrato, anche se un'iscrizione all'UNESCO costituirebbe «un riconoscimento del lavoro di fondo fatto da anni, ritiene Cassiano Luminati. Non si tratta solo di tradizioni o di prodotti specifici, ma della valorizzazione di un programma comunitario di salvaguardia. Concretamente, per la Valposchiavo, rafforzerebbe la credibilità e la visibilità di quello che già facciamo: progetti educativi, di trasmissione intergenerazionale e di valorizzazione delle filiere locali.»

Il potenziale maggiore risiede forse nell'emulazione provocata, nel suo piccolo, da ogni iniziativa locale. «Oltre al nostro concorso Alp'26, vogliamo soprattutto promuovere gli scambi diretti fra gli attori del territorio alpino, aggiunge Andres Lietha. Perciò abbiamo implementato un forum destinato

ai professionisti per valorizzare esempi di cooperazione internazionale fra agricoltura, gastronomia, ripensamento strategico e turismo.»

Per sapere se la sfida dell'iscrizione UNESCO sarà vincente, bisognerà pazientare. «Dovremmo sapere questo autunno se il dossier sarà valutato nel programma 2027, spiega Julien Vuilleumier. Sarà poi esaminato da un gruppo di esperti e, in caso di successo, l'iscrizione al Registro sarà effettiva a fine 2027. In linea di massima, la nostra candidatura dovrebbe soddisfare le condizioni e potrebbe essere accettata.»

Un'iscrizione al Registro dell'UNESCO garantirebbe un sostegno economico continuativo da parte dell'Ufficio federale della cultura. Consoliderebbe anche gli scambi fra comunità alpine, integrate in un quadro istituzionale forte. «Questa rete transnazionale viva, fatta di professionisti, di associazioni, di istituzioni locali che si incontrano, condividendo le proprie esperienze e ispirandosi vicendevolmente, è già un successo, dice Cassiano Luminati. Un'iscrizione al Registro le darebbe una legittimità durevole. Non sarebbe un fine in sé, ma una tappa: il riconoscimento di un cammino già percorso insieme e un invito a proseguirlo.»

« Vogliamo offrire una vetrina ai produttori dell'arco alpino. »

Dal 6 all'8 novembre, il Culinarium Alpinum di Stans celebrerà la ricchezza del patrimonio alimentare alpino in occasione di Alp'26. Aperta ai produttori di tutto l'arco alpino, questa manifestazione biennale associa degustazioni, incontri con il pubblico e dibattiti attorno alle sfide dell'alimentazione di montagna. Marie Pfammater, responsabile dei progetti agricoli del Culinarium Alpinum, ne delinea il quadro.

TESTO Alexander Zelenka · FOTO DR



Dal 2024, il patrimonio culinario alpino ha il proprio concorso. Com'è nata quest'idea ?

Le Alpi custodiscono una straordinaria diversità di tradizioni alimentari, che rimangono spesso poco visibili al di fuori del loro territorio di origine. L'obiettivo del concorso – direttamente ispirato al Concorso svizzero dei prodotti del territorio che si svolge ogni due anni a Courtemelon (JU) e con il quale lavoriamo a stretto contatto – è di riunire prodotti provenienti da tutti i paesi dell'arco alpino (Francia, Austria, Slovenia, Germania, Svizzera, Liechtenstein e Italia). Nel 2024, solo il Liechtenstein e la Germania mancavano all'appello. Per il mercato 2026, avremo sicuramente produttori provenienti dalla Francia, dall'Austria, dall'Italia e, ovviamente, dalla Svizzera.

Quali sono i vari premi assegnati ?

Una giuria di esperti valuta tutti i prodotti e premia i migliori con medaglie di bronzo (da 17 punti), d'argento (18 punti) e d'oro (19 e 20 punti). Il «Premio di Eccellenza» viene assegnato al miglior prodotto di una categoria, tutte le sotto-categorie comprese. Per poter ambire a quel premio, il prodotto deve prima aver ottenuto una medaglia d'oro in fase di degustazione. Se 12 prodotti o più hanno ricevuto una medaglia d'oro, solo i prodotti avendo ottenuto 20 punti possono essere nominati per il «Premio di Eccellenza».

Per quale motivo avete deciso di associare al concorso un forum e un mercato ?

Il concorso è destinato soprattutto ai professionisti, mentre il mercato permette un incontro diretto con il pubblico. I visitatori possono scoprire, assaggiare e chiacchierare con i produttori, i quali si impegnano a proporre alla degustazione tutti i loro prodotti. Il forum, invece, offre uno spazio di riflessione e di discussione sulle sfide legate all'alimentazione, alla trasmissione dei saperi e allo sviluppo dei territori alpini. Le tre dimensioni sono complementari.

Che tipi di prodotti sono rappresentati ?

La diversità è molto importante. Troviamo latticini, specialità di carne, pane, marmellate, miele, sciroppi, birre, alcolici, piante aromatiche, tisane e prodotti fermentati. Questa varietà dimostra la ricchezza delle culture alimentari alpine, che si sono sviluppate in contesti geografici e climatici molto diversi.

Alcuni prodotti l'hanno sorpresa ?

Ogni edizione porta qualcosa di nuovo. Penso ad esempio all'Ennstaler Steirerkas, un formaggio austriaco dal sapore acidulo che si degusta sbriciolato su delle patate o dei knödel; penso allo zafferano o ad oli prodotti a partire dai semi di zucca. Ma ci sono anche gli imperdibili, come lo Sbrinz, che io apprezzo particolarmente. Questi prodotti raccontano una storia, quella di un territorio e delle persone che ci vivono. Ed è proprio questo che rende questo concorso affascinante.

Qual è la vostra ambizione per il futuro di questa manifestazione ?

Non vogliamo ingrandirci oltre misura dato che, per motivi di spazio, non possiamo montare più di 50 stand nel monastero dove si svolge il mercato. Invece prevediamo di portare il numero di prodotti in degustazione da 400 a 500, per dare maggiore visibilità ai produttori dei paesi vicini. Istituiremo fra l'altro un Premio dell'innovazione che ricompenserà i prodotti i cui ingredienti, il processo di lavorazione e i benefici per la società (sostenibilità, etica e fisiologia della nutrizione) presentano un carattere innovativo.

Dal 6 all'8 novembre, il Culinarium Alpinum di Stans accoglierà il forum, il mercato e il concorso Alp'26

♥ alp26.ch



Concorso

In palio: 3 x 1 notte per 2 persone al Hof zur Linde. Scannerizza il QR Code e tenta la fortuna.



Una fattoria che sa di vacanza

All'Hof zur Linde di Attiswil, le mattine profumano di pane fresco, di marmellate fatte in casa, di formaggi locali, di yogurt e di frutta essiccata dall'azienda. Davanti alla porta dello Spycher, l'antico granaio storico restaurato con cura, un cestino per la prima colazione attende gli ospiti venuti a godersi la tranquillità e la dolcezza di un soggiorno in fattoria.

TESTO DR · FOTO studiogataric.ch

Qui i visitatori non ricercano il lusso nel senso classico del termine, ma qualcosa di più vitale: la calma, la natura, gli animali e un'altra relazione con il tempo. «Alcune persone hanno piacere ad aiutare nella stalla, altre si godono semplicemente il giardino e l'aria di campagna con un buon libro», racconta Brit Eli. Le famiglie apprezzano particolarmente gli spazi di gioco, la vita di fattoria e la prossimità con gli animali. Molti tornano ogni anno, a volte da dieci anni. «Quando i nostri ospiti dicono che gli sembra di tornare a casa, ci fanno il più bello dei complimenti.»

La storia dell'agriturismo in fattoria risale ad oltre vent'anni. Animati dal piacere degli incontri e dalla voglia di condividere il loro quotidiano, i proprietari hanno visto il progetto crescere nel tempo. Prima con lo Stöckli, poi con il restauro dello Spycher, reso possibile grazie al sostegno ricevuto da un progetto di sviluppo regionale. Tappa dopo tappa, la fattoria si è trasformata in un luogo di vacanza di grande fascino, dove si viene a cercare la tranquillità, la campagna e un certo dolce vivere.

Oggi la magia del luogo supera ampiamente il semplice soggiorno in fattoria. Fra un momento di relax nel bagno nordico o la sauna e una serata raclette abbinata con specialità locali, è tutto un invito a rallentare e ad assaporare pienamente l'atmosfera del posto.

Per Brit Eli, l'agriturismo non si limita solo ad accogliere visitatori in fattoria. «Vogliamo fargli vedere il dietro le quinte della produzione alimentare e ricordare i cicli naturali che la rendono possibile.» In un'epoca in cui molti si sono allontanati dal mondo agricolo, questa prossimità assume un valore particolare. Qui la vacanza diventa anche un modo di ricollegarsi con la terra, con le stagioni, e di sviluppare un approccio più consapevole all'alimentazione.

♥ hof-zur-linde.ch

Vacanze in fattoria, a contatto con il territorio

- Pernottamento in uno Spycher storico o in un accogliente Stöckli
- Cestino per la prima colazione composto da prodotti freschi della fattoria
- Momenti di relax fra bagno nordico e sauna
- Animali, spazi di gioco e immersione nella quotidianità della fattoria
- Facilmente raggiungibile con i mezzi pubblici (Attiswil, BE)

Scopri tutte le offerte su :

♥ myfarm.ch/it

La capra del Rheinwald, nuova attrazione turistica

La Viamala conta su un ambasciatore inaspettato per conquistare i visitatori. Fra territorio, paesaggi alpini e gastronomia locale, questa strategia originale vuole rafforzare l'economia regionale valorizzando un patrimonio vivo.



TESTO Reto Thörig, direttore di Viamala Tourismus · **FOTO** DR

Come catturare l'attenzione quando si è una regione di passaggio? Nella Viamala, nel cuore dei Grigioni, la risposta passa per il territorio. E in particolare per la capra del Rheinwald, diventata il simbolo di un approccio che unisce turismo, agricoltura e gastronomia locale.

La regione si estende lungo il Reno posteriore, dal passo del San Bernardino fino al Domleschg. Da secoli, costituisce un importante asse di transito fra il nord e il sud delle Alpi. I Romani avevano già sviluppato la strada dello Splügen, che divenne più tardi una via commerciale di cruciale importanza. Spezie, vino, cotone e agrumi vi transitavano, così come i viaggiatori e gli scrittori.

Valli protette e agricoltura sostenibile

Con l'apertura delle grandi linee ferroviarie alpine, seguita dagli assi stradali moderni, la Viamala ha progressivamente perso la sua importanza strategica. Oggi si attraversa la regione in meno di un'ora. La percentuale di escursionisti mordi-e-fuggi è particolarmente

alta, limitando i ritorni economici locali. Per gli operatori turistici, la sfida consiste quindi nell'incoraggiare soggiorni più lunghi e rafforzare il valore aggiunto creato sul posto.

Per farlo, la regione punta su delle valli protette, una storia ricca, una cultura viva e un'agricoltura sostenibile. Dopo la Val Poschiavo, la Viamala vanta la più grande produzione agricola biologica del cantone dei Grigioni. Gli orti del Domleschg sono famosi per le loro varietà di mele, mentre le aree montane sono destinate principalmente all'allevamento. In questo contesto, la gastronomia s'impone naturalmente come un veicolo di sviluppo. I prodotti regionali sono di alta qualità e vengono promossi tramite un'offerta culinaria che va dalla semplice locanda di paese alle tavole gastronomiche.

Prodotti del territorio originali

Per incarnare questa identità, la regione ha scelto la capra del Rheinwald. Otto famiglie vivono dell'allevamento di circa 300 animali. Al di là del loro valore

economico, queste capre giocano un ruolo importante nel mantenimento del paesaggio, limitando i cespugli dei pascoli e degli alpeggi. La loro valorizzazione è molteplice. Due caseifici producono formaggio di capra, la carne è apprezzata per le sue qualità gustative e le pelli possono pure essere utilizzate. Ma è soprattutto la storia che raccontano che interessa i responsabili turistici. Incarnano un modo di vivere montanaro, grandi conoscenze agricole e un legame stretto con il territorio.

La commercializzazione della carne rimane tuttavia una sfida. Contrariamente ad alcune zone alpine meridionali, il consumo di capretto non appartiene alle tradizioni locali. Per sviluppare la filiera, Viamala Tourismus lavora con gli allevatori, le aziende di trasformazione e i ristoratori per identificare nuove possibilità di valorizzazione. Questa collaborazione ha già permesso la comparsa di prodotti quali la luganiga di capra, il mostbröckli (carne speziata ed essiccata), il prosciutto crudo oppure gelati lavorati col latte di capra. Il formaggio, invece, trova naturalmente il suo posto in numerose preparazioni.

Un'esperienza da vivere

Ma l'obiettivo non si limita alla vendita di prodotti. Si tratta di proporre un'esperienza completa. I visitatori

incontrano le greggi durante le loro camminate, scoprono il loro ruolo nell'economia alpestre e assaggiano i loro prodotti nei ristoranti associati. Qualcuno riparte pure con qualche specialità in valigia. Questo approccio crea una dinamica positiva per tutta la regione. Favorisce la commercializzazione dei prodotti locali, contribuisce a tenere il valore aggiunto sul territorio e offre nuove prospettive agli allevatori.

Più lunga è la permanenza dei visitatori, maggiori sono i ritorni economici per i produttori e i ristoratori. Attraverso la capra del Rheinwald, la Viamala illustra una forte tendenza del turismo contemporaneo: fare del territorio e di chi lo lavora un elemento centrale dell'esperienza proposta ai turisti. Un modo per trasformare un semplice prodotto regionale nel biglietto da visita di una destinazione.

Quest'anno, Viamala giunge i Grandi Luoghi del Gusto.

♥ swisstastes.ch

♥ viamala.ch





HEIMATSCHUTZ

Sie sind die Loterie Romande



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



Finden Sie alle unsere Begünstigten



**I mille gusti
del latte**



Per tanto tempo il latte è stato ridotto a un unico alimento quasi universale. Questa apparente uniformità, ormai superata, è stata sostituita da una situazione in continua evoluzione. Il latte non è più uno solo, ma si è moltiplicato: animale, vegetale, al naturale, arricchito, fermentato o aromatizzato, si declina in una tavolozza di sfumature che racconta sia le nostre abitudini, sia l'evoluzione delle nostre società.

TESTO Alexander Zelenka · **ILLUSTRAZIONE** Dora Formica · **FOTO** Adobe Stock

Bevanda antichissima, il latte animale – soprattutto di mucca, ma anche di capra o di pecora – rimane uno dei prodotti più consumati al mondo. Poco costoso, accessibile, nutriente, è diffuso in tutte le culture e in tutte le classi sociali. Dal caffè latte europeo al chai indiano, si inserisce in una sorte di democrazia alimentare che lo vede presente ovunque, sotto varie forme.

Ma da una quindicina di anni, sembra che un'altra moda cerchi di eclissarlo. Il latte vegetale, anche chiamato «bevanda vegetale», guadagna terreno velocemente, come dimostrano gli scaffali sempre più estesi dei supermercati. Che sia di mandorla, di avena, di soia o di riso, il suo successo si spiega con diversi fattori: preoccupazioni ambientaliste, intolleranza al lattosio, scelta etica o semplice curiosità di gusto. L'avena in particolare si è imposta come la favorita dei baristi, che vantano la sua consistenza e il suo gusto particolarmente morbido.

Non è sempre facile orientarsi

Questa grande diversità fa perdere i punti di riferimento. Possiamo ancora chiamare «latte» queste bevande? Dal punto di vista normativo, no. Sul piano culturale, la risposta è meno netta. Perché queste alternative rispondono allo stesso uso, integrandolo senza sostituirlo. Dietro a queste nuove abitudini si gioca anche una nuova valorizzazione del prodotto. Il latte non è più solo una materia prima, diventa una variabile di scelta: biologico, locale, senza lattosio, arricchito di calcio o di vitamine...

Le tante varianti che fanno il gioco del marketing alimentare rendono a volte la scelta complicata per il consumatore. Queste «50 sfumature di latte» rispecchiano l'evoluzione delle nostre abitudini alimentari e il passaggio da un prodotto universale ad una molteplicità di alternative, che promettono nuove esperienze gustative insieme a benefici per l'ambiente e la salute.



Il rovescio della medaglia : la questione degli additivi

Anche se le bevande vegetali piacciono, non hanno tutte lo stesso valore. Alcune versioni industriali contengono additivi quali emulsionanti, stabilizzanti, zuccheri aggiunti o aromi. Servono a migliorare la consistenza, prolungare la conservazione o esaltare il sapore, però possono allontanare il prodotto dalla sua promessa iniziale di « naturalezza ».

L'elenco degli ingredienti diventa allora un fattore decisivo. Una bevanda a base di avena o di mandorla può contenere pochissimi ingredienti o al contrario una formulazione più complessa. Per il consumatore, il buon senso sta nel privilegiare ricette semplici, senza zuccheri aggiunti né additivi superflui.

Quando le praterie determinano il carattere del latte e della carne

Il marchio « Simmentaler Original » valorizza una produzione a forte identità territoriale, attenta sia agli animali che alla qualità dei prodotti. Razza bovina svizzera a doppia vocazione, la Simmental conquista per il sapore rustico e con la bontà del suo latte e della sua carne. A lungo rimasta lontana dai riflettori, torna oggi in piena luce con garbo, sostenuta dalla crescente richiesta di autenticità, sostenibilità e sapore dei consumatori.

TESTO Rudolf Haudenschild · **FOTO** DR



Scegliere latte, formaggi o carne firmati «Simmentaler ORIGINAL» significa scegliere una razza svizzera allevata nei pascoli, nutrita con fieno profumato d'inverno e con erbe grasse, trifoglio e erbe selvatiche nella bella stagione.

I ruminanti sono gli unici animali a possedere la facoltà di trasformare la cellulosa grazie al bioreattore naturale costituito dai loro quattro stomaci: il rumine, il reticolo, l'omaso e l'abomaso. Ne risulta una notevole digeribilità del latte, del formaggio e della carne, a beneficio degli umani.

La carne col marchio «Simmentaler ORIGINAL» porta a tavola una natura incontaminata e generosa. Venata di grasso, tenera e ricca di proteine, vitamine, enzimi, minerali e preziosi acidi grassi, unisce piacere del gusto e equilibrio, diventando un valido alleato di fronte al ritmo sostenuto del nostro quotidiano.

Scegliendo «Simmentaler ORIGINAL», i consumatori sostengono direttamente l'allevamento al pascolo e sull'alpeggio, nonché le aziende familiari delle zone montane e collinari. Contribuiscono anche a preservare un'antica razza bovina profondamente radicata nel patrimonio svizzero.

All'origine del marchio «Simmentaler ORIGINAL», ci sono agricoltori, caseifici, macellerie e partner della gastronomia che uniscono le loro competenze attorno ad una stessa visione: promuovere una gamma di carni e di formaggi dall'identità inconfondibile, capace di ridare lustro a questa razza tradizionale svizzera dalla doppia vocazione, strettamente legata alle praterie elvetiche. Fra di loro, Transgourmet/Prodega offre «Simmentaler ORIGINAL» nel suo assortimento tutto l'anno.

Quando il piacere diventa fonte di equilibrio

I ruminanti, capaci di trasformare la cellulosa dell'erba in latte e carne, occupano un posto fondamentale nel ciclo della vita. Attraverso i meccanismi della fotosintesi, del metabolismo e della biosintesi, partecipano a questo equilibrio permanente nel quale interagiscono sole, aria, acqua, terra, piante, animali e micro-organismi. Erbivori, fornitori di concime naturale e fonte di alimentazione, i ruminanti sono i garanti della fertilità della terra.

Il latte e la carne provenienti dai bovini non nutrono solo l'appetito. Quando sono lavorati con passione, diventano prodotti nei quali convergono consistenze, aromi e sapori, offrendo un piacere condiviso fra produttori e consumatori. Ma oltre l'emozione gustativa si delinea anche un patrimonio culinario vivo, una cultura del mangiare bene e una fonte di medicina preventiva strettamente collegata alla nostra alimentazione quotidiana.

♥ simmentaler-original.ch

L'origine del gusto

«Simmentaler ORIGINAL» incarna una tradizione svizzera profondamente legata alla natura, all'allevamento contadino e ad una razza a doppia vocazione nota per la sua robustezza. Attraverso la qualità del latte e della carne si esprime anche un approccio all'alimentazione attento al benessere e all'equilibrio.

Sotto il marchio «Simmentaler ORIGINAL», produttori, macellai e operatori della gastronomia sviluppano insieme una gamma di carni e di formaggi dall'identità inconfondibile, pur contribuendo a preservare questa antica razza bovina svizzera oggi minacciata. Il gruppo di interesse raggruppa in particolare Vache mères Suisse, IP-Suisse, Swissherdbook, Associazione svizzera per la conservazione e la promozione della razza pura Simmental (SVS), Simmental Suisse, Coop, Transgourmet, Intercheese, Bell.

«Simmentaler ORIGINAL» risponde ai requisiti del programma «RAUS», che garantisce agli animali un accesso regolare agli spazi esterni tutto l'anno. Allevati in aziende agricole di piccole e medie dimensioni, vengono nutriti essenzialmente con erba, trifoglio, piante delle praterie e altri foraggi con pochissimi integratori.

Precursore di quest'approccio, Transgourmet/Prodega difende una valorizzazione a 360 gradi dell'animale in uno spirito «Nose-to-Tail», in sintonia con le tendenze di consumo attuali. L'insegna offre quindi «Simmentaler ORIGINAL» in formati pensati per un uso contemporaneo, come ad esempio la tartare di manzo in porzioni da 70 grammi, proposta in confezioni da 20x70 gr, o i burger da 150 gr, in confezioni da 6x150 gr.

Scegliere «Simmentaler ORIGINAL» significa rendere consapevole il proprio consumo, sostenendo le aziende agricole familiari delle praterie svizzere, dove le mucche rimangono al centro della vita contadina, unendo intimamente gli allevatori, gli animali e la terra.

Doppiamente pregiato **Simmentaler Original**

La carne della tradizionale
razza svizzera a duplice attitudine



Qualità eccezionale
da produzione sostenibile

Ora disponibile anche nel commercio all'ingrosso
per professionisti della ristorazione



TRANSGOURMET
PRODEGA

MERCATO DEI FORMAGGI D'ALPAGGI **08.11 BRUSON** **VALLESE** **PALP** **SWIZZERA** **VILLAGE**

Ospite speciale: Lo Pan Ner

RAIFFEISEN



palpfestival.ch

I latticini, preziosi alleati degli spuntini

Ricchi di proteine e di calcio, i latticini fanno bella figura negli spuntini. Dall'infanzia all'età avanzata, contribuiscono ad un'alimentazione equilibrata e al mantenimento di una buona salute. Approfondiamo le raccomandazioni di Fourchette verte.

TESTO Elisa Domeniconi • FOTO Olga Kriger

Avere attacchi di fame fra i pasti principali è una cosa perfettamente normale. Per comporre spuntini equilibrati, Fourchette verte raccomanda di associare frutta e verdura ai latticini. I primi portano fibre e vitamine, mentre gli ultimi forniscono proteine, calcio, iodio, vitamine B2 e B12, tra altri nutrienti (Società Svizzera di Nutrizione).

I fabbisogni variano però nell'arco della vita. Nei bambini e negli adolescenti, spuntini di qualità sostengono la crescita e scandiscono la giornata di scuola. Negli anziani, i latticini partecipano al mantenimento della massa muscolare e della densità ossea, due elementi essenziali quando l'età avanza.

Spuntini semplici ed equilibrati

Un bicchiere di latte frullato con frutta di stagione, uno yogurt naturale accompagnato da noci, una salsa

alla ricotta da servire con delle crudità oppure un pezzo di formaggio col pane sono idee facili da realizzare e apprezzate da tutti.

Per far scoprire i latticini in maniera giocosa ai bambini dai 2 ai 10 anni, Fourchette verte Vaud propone anche un kit di sei ricette e sei attività da realizzare nei nidi e nelle scuole dell'infanzia.

Puntare ad un'alimentazione responsabile

Il marchio Fourchette verte si basa sulle raccomandazioni dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare (USAV) e della Società Svizzera di Nutrizione (SSN). Incoraggia un'alimentazione equilibrata nella ristorazione collettiva, in particolare negli asili nido, nelle mense scolastiche e aziendali.

I locali che aderiscono al marchio beneficiano di un accompagnamento professionale che promuove i prodotti freschi, di stagione e poco trasformati. Con il programma Fourchette verte – Ama terra, il marchio va oltre, privilegiando i latticini di origine svizzera e realizzati con modalità di produzione rispettose dell'ambiente.



Quali sono le raccomandazioni?

Bambini e adolescenti:
2 a 4 porzioni al giorno
in base all'età

Adulti:
2 a 3 porzioni al giorno

Fourchette verte consiglia di privilegiare i prodotti:

- poco trasformati
- non zuccherati
- locali
- provenienti da filiere rispettose del benessere animale

♥ fourchetteverte.ch

LA SVIZZERA HA GUSTO



Per un'ottima ragione: Carne Svizzera.

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



La mia scelta.

Svizzera. Naturalmente.





Una mandria di vacche allevate in famiglia all'aria aperta

Ai piedi del Giura, a Givrins (VD), Manuela Bovet e suo padre Fred-Henri allevano una mandria di vacche nutrici di razza Angus. Gli animali trascorrono la maggior parte dell'anno all'esterno, nei pascoli sull'alpeggio. La carne proveniente da questi bovini è riconosciuta dal Label Natura-Beef, una garanzia di qualità e di rispetto del benessere animale.

TESTO Margaux Mauran - **FOTO** Margaux Mauran, selinaphotography.ch

All'uscita del villaggio di Givrins (VD), la fattoria di Manuela Bovet si apre su un paesaggio grandioso, fra praterie verdeggianti, lago e montagne. Sostenuta da suo padre Fred-Henri, la vodese alleva una quarantina di vacche nutrici e i loro vitelli. Gli animali escono all'aria aperta tutto l'anno: D'inverno attorno alla fattoria e appena l'erba è sufficientemente alta anche al pascolo. L'estate passano su un alpeggio di cinquantacinque ettari situato a La Givrine.

Attenta all'atmosfera che aleggia nella stalla, la produttrice spiega con entusiasmo: «In questa stagione, si sente l'impazienza delle vacche! Appena l'erba è abbastanza alta, le facciamo uscire e le lasciamo pascolare fino all'inizio dell'autunno.» La famiglia Bovet alleva la sua mandria di vacche Angus seguendo il regolamento Natura-Beef: è quindi orgogliosa di proporre una carne di ottima qualità e che rispetta il benessere animale.



La carne Natura-Beef

La carne col Label Natura-Beef, in vendita alla Coop e in vendita diretta in più di 750 fattorie, è proposta in diversi tagli, dall'entrecôte allo steak, passando per la charbonnade, lo spezzatino e il bollito. Proviene da animali di 10 mesi, è quindi una carne rossa e non bianca, come questa da vitelli più piccoli. Per tutta la loro crescita, i piccoli hanno bevuto il latte delle loro madri, come il ciclo di lattazione lo prevede nella natura.

La vicinanza fra vacche e vitelli è garantita d'inverno tramite la stabulazione libera: gli animali circolano liberamente nella stalla. Due tori sono anche presenti nella mandria. Il fatto che le vacche Angus nascano senza corna rappresenta una maggiore sicurezza in questo allevamento. L'alimentazione degli animali è costituita

esclusivamente da erba, anche d'inverno sotto forma di fieno e di foraggio insilato. Solo i vitelli ricevono un'aggiunta di mais.

Vacche nutrici

In Svizzera, contrariamente ad altri paesi europei quali la Scozia o la Francia, per tanto tempo non c'è stata la tradizione dell'allevamento bovino destinato alla produzione di carne. Eppure, attorno agli anni sessanta, la sovrapproduzione lattiera ha portato la Confederazione ad incoraggiare altri tipi di produzione. Diversi allevatori hanno quindi abbandonato l'allevamento lattiero per orientarsi verso le vacche nutrici, vicino alle quali i vitelli rimangono finché non partono per il mattatoio. Questo tipo di allevamento permette anche di valorizzare le superficie erbose, a volte scoscese, che non sono adatte alle coltivazioni.

Con l'obiettivo di consolidare e di promuovere questa pratica, quarantadue allevatori fondano nel 1977 l'Associazione svizzera degli allevatori di vacche nutrici e fattrici (ASVNM), oggi conosciuta come Vacca Madre Svizzera. Fred-Henri Bovet li ha rapidamente raggiunti per diventare poi il secondo presidente dell'associazione, dal 1989 al 2003. Spiega: «Era importante posizionare correttamente nel paesaggio agricolo svizzero il prodotto che proponevamo. Abbiamo quindi predisposto un regolamento che permetteva di offrire ai consumatori delle garanzie in termini di qualità della carne e di benessere animale».

Subentrando a suo padre, Manuela Bovet ha scelto di proseguire questo impegno nella produzione di carne locale ed etica. Infatti, per aderire all'associazione e vendere carne col Label Natura-Beef, numerosi criteri devono essere rispettati. Diversi anni prima che la Confederazione legiferasse a questo proposito, l'ASVNM aveva ad esempio imposto ai suoi produttori che le vacche dovessero uscire all'aria aperta tutti i giorni. Anche l'alimentazione del bestiame è al centro del regolamento Natura-Beef: le aggiunte di foraggi concentrati devono ad esempio essere ridotte al minimo indispensabile e il foraggio contenente soia è vietato.

Vicino agli animali

La famiglia Bovet apprezza il fatto di essere a stretto contatto con gli animali. Distribuendo ogni giorno paglia pulita nella stalla e controllando la salute della mandria, Manuela Bovet non perde occasione di accarezzare le sue protette, ma anche i tori, che sono tutto sommato tranquilli. Qui ogni vacca ha un nome. «Abbiamo diverse generazioni di vacche della stessa discendenza, spiega l'allevatrice. Ciò crea un forte legame con gli animali.» Conosce tra l'altro il carattere e le abitudini di ogni vacca.

Quando sono sull'alpeggio, gli animali ritrovano però atteggiamenti più «selvatici». Ad esempio, le vacche si mettono in disparte per partorire discretamente e non attirare così i predatori. Da quando Fred-Henri Bovet ha ufficialmente ceduto le redini dell'azienda di cui si occupava a tempo pieno, è ormai una piccola squadra familiare che gestisce la fattoria: il decano si considera oggi un «semplice collaboratore» mentre Manuela Bovet è sostenuta da suo marito, anch'egli del mestiere, per realizzare alcune mansioni come la raccolta del foraggio.

Vacca Madre Svizzera

L'associazione conta oggi più di 6000 soci che allevano in totale oltre 100'000 vacche nutrici. Questo tipo di allevamento rappresenta circa il 1,5% del patrimonio bovino della Svizzera. Le fattorie affiliate al Label Natura-Beef, creato quarantasei anni fa, vengono regolarmente controllate dall'organismo di ispezione «beef control», su mandato di Vacca Madre Svizzera. Ulteriori verifiche sono effettuate dal servizio di controllo della Protezione svizzera degli animali. L'associazione accoglie produttori convenzionali e produttori bio. I venditori di carne Natura-Beef possiedono tutti una licenza rilasciata dall'associazione per permettere la tracciabilità dei prodotti.

♥ vaccamadre-svizzera.ch

♥ natura-beef.ch



C'è un Bug nel sistema?

Lo troveremo.



Fiore all'occhiello della produzione e della trasformazione lattiera

Nate nel 1911 dalla fusione di due cooperative lattiere, le Laiteries Réunies Genève (LRG) costituiscono la Federazione dei produttori di latte di Ginevra e dintorni. E' una delle 11 federazioni lattiere regionali della Svizzera, ed è nota per il suo dinamismo.

TESTO Manuella Magnin · FOTO DR



LRG raggruppa 80 produttori di latte

4

nel cantone di Ginevra

35

nella parte Sud-Ovest del Cantone di Vaud

41

nella zone franche

(pays de Gex e Haute-Savoie)

Di cui 6 aziende biologiche!

Cooperativa emblematica del Canton Ginevra, le Laiteries Réunies Genève sono specializzate nella raccolta, la trasformazione e la commercializzazione di latte e latticini. Grazie alle competenze acquisite in oltre un secolo di esistenza, lavorano in stretta collaborazione con i produttori locali per valorizzare il latte regionale e garantire una qualità ineccepibile.

La loro attività comprende la lavorazione del latte di consumo, della panna, dello yogurt e delle specialità casearie destinate sia ai privati sia ai professionisti della ristorazione. LRG rivendica un approccio di prossimità, privilegiando le filiere corte, la tracciabilità delle materie prime e modalità di produzione sostenibili.

Sostenendo le aziende agricole del territorio, contribuisce al dinamismo economico locale e alla conservazione del patrimonio agroalimentare. Le LRG uniscono tradizione, innovazione e impegno a favore di un'alimentazione di qualità, che risponda alle aspettative dei consumatori pur accompagnando l'evoluzione delle filiere agricole regionali.

♥ lrgg.ch

Guarda bene quando compri il pane

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

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

In collaborazione con painsuisse.ch



puraspelta.ch
Il cereale prezioso.



Cerealicultura
Svizzera



**Lavoriamo insieme
per creare la vostra
comunicazione stampata**

a **Renens** e su **pcl.ch**

Partner di stampa della **Settimana del Gusto 2026**.

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



I prodotti di punta LRG

Piccolino



Il nuovo snack

Piccolino è l'ultimo arrivato del marchio Jean-Louis: uno snack a base di formaggio svizzero pensato per i bambini e per le merende fuori casa. Piccolino dimostra la capacità di innovazione del marchio, permettendogli di investire nel segmento dello snacking e dei formaggi fusi. Il prodotto si inserisce anche in un'ottica di sostenibilità e di rivalorizzazione. Permette infatti di riutilizzare formaggi deformati provenienti dalla lavorazione dei tomini, contribuendo così a ridare valore a questi prodotti. Lo sviluppo di Piccolino ha necessitato quasi due anni di ricerca per arrivare ad una ricetta e ad un formato che rispondano alle aspettative dei consumatori in termini di gusto, praticità e qualità. Il prodotto associa due specialità svizzere complementari: un formaggio fuso svizzero lavorato senza conservanti né coloranti da Switzerland Cheese Marketing AG, e dei grissini del marchio Roland®, abbinamento realizzato nell'ambito di un accordo di co-branding esclusivo con il biscottificio svizzero.

Edelweiss



Il gusto autentico

Il più iconico dei simboli svizzeri, l'edelweiss, incarna la purezza, la tradizione e la qualità. Le Laiteries Réunies Genève hanno scelto il nome di questo fiore per il loro marchio di latte, yogurt e formaggi. Il latte Edelweiss è frutto dell'impegno a favore della qualità, della prossimità e del rispetto del lavoro dei produttori. E' disponibile in diverse varianti. Il marchio Edelweiss comprende anche una vasta gamma di prodotti che valorizzano l'eccellenza degli ingredienti e del savoir-faire svizzero. Si è sviluppato integrando alcuni prodotti iconici, come quelli della gamma Val d'Arve, e creando nuove ricette, fra cui il Tomino con la panna Edelweiss. Inoltre, l'acquisto della Fromagerie de Martigny ha permesso di arricchire significativamente la gamma Edelweiss con formaggi vallesani, quali la raclette al latte pastorizzato e termizzato, o la raclette al latte di pecora o di capra.

TamTam



Una star dal look rinnovato

Goloso e avvolgente, TamTam conquista con il suo sapore delicato e la sua ricetta semplice a base di latte svizzero. TamTam festeggia 60 anni e apre un nuovo capitolo della sua storia. In questa occasione, il marchio svela un packaging completamente rinnovato: una firma iconica che onora il suo passato ma segna il suo ingresso in un'era decisamente contemporanea.



C-DERMA

By Celine

SWISS MADE BEAUTY BRAND



Skincare **sensorielle**
et **efficace** à adopter
de toute urgence.

Die **sensorische** und
hochwirksame
Hautpflege, die Sie
jetzt unbedingt
entdecken sollten.

Una skincare
sensoriale ed **efficace**
da adottare al più
presto.



SCAN HERE

cdermabyceline.com

MANOR

coop
vitality+

haar-shop.ch

Latte, allergia e intolleranza, quali rimedi ?

L'azienda di ristorazione collettiva Eldora è molto sensibile alle intolleranze e allergie dei suoi ospiti. Nadia Mendonça e Jennifer Lutz, le sue dietiste, sono attente ad evitare i fastidi ma anche le carenze. Intervistiamole.

TESTO Manuella Magnin · **FOTO** Sedrik Nemeth

Il numero di persone allergiche alle proteine del latte o intolleranti al lattosio è in aumento ?

Notiamo un aumento generale delle diagnosi, che si spiega in parte con i progressi della medicina e lo screening più frequente. L'allergia alle proteine del latte di mucca riguarda soprattutto i neonati e i bambini piccoli. Sparisce poi progressivamente durante l'infanzia. L'intolleranza al lattosio è molto più frequente nell'adulto. In Svizzera, circa il 15-20 % degli adulti presenta un'intolleranza al lattosio.

Qual è la differenza fra allergia e intolleranza ?

L'allergia è una reazione del sistema immunitario di fronte ad alcune proteine del latte, in particolare quello di mucca. Il corpo le identifica come sostanze pericolose e scatena una reazione allergica. L'intolleranza al lattosio, invece, è soprattutto un disturbo dell'apparato digestivo. Si manifesta quando l'organismo non produce abbastanza lattasi, un enzima necessario per digerire il lattosio, che è uno zucchero naturalmente presente in tutto il latte prodotto dai mammiferi.

Quali sono i principali sintomi che permettono di individuare l'allergia o l'intolleranza ?

Nel caso dell'allergia alle proteine del latte, le manifestazioni possono essere varie e a volte immediate.

Si notano reazioni cutanee, disturbi digestivi, difficoltà respiratorie e, in alcuni casi, uno shock anafilattico. L'intolleranza al lattosio provoca essenzialmente fastidi digestivi.

Quali sono i sostituti vegetali del latte più adatti per queste persone ?

Le bevande vegetali possono costituire un'alternativa interessante. Attenzione però al loro contenuto di zucchero, sale, grassi e additivi. La bevanda alla soia è generalmente quella che si avvicina maggiormente al latte sul piano nutrizionale, in particolare per quanto riguarda le proteine. E' raccomandato privilegiare prodotti arricchiti di calcio e vitamina D.

Le bevande vegetali forniscono gli stessi nutrienti del latte ?

Il latte di mucca è naturalmente ricco di proteine di alta qualità, calcio, vitamina B12 e iodio. Le bevande vegetali contengono generalmente meno proteine, tranne quelle a base di soia. Per quanto riguarda il calcio, molte bevande vegetali sono sottoposte a un processo di arricchimento. Queste alternative possono quindi contribuire ad un'alimentazione equilibrata, a patto di diversificare le fonti di nutrienti e di scegliere prodotti arricchiti dove necessario.

♥ eldora.ch

Ricetta

Dolce di riso del Vully all'avena, caramello al panpepato

La ricetta di Florian Berzane, Vicecapo cuoco esecutivo del Gruppo Eldora

PER 6 PERSONE

Ingredienti

Budino di riso

- 180 g di riso tondo del Vully
- 1,2 l di latte d'avena
- 200 ml di panna d'avena
- 140 g di zucchero
- 2 baccelli di vaniglia

Caramello al panpepato

- 225 g di zucchero
- 150 ml di panna d'avena
- 150 ml di succo di mela
- 75 g di spezie per panpepato

Riso soffiato caramellato

- 60 g di riso soffiato al naturale
- 120 g di zucchero
- 30 ml di acqua

Per guarnire

- 3 fichi freschi
- Germogli di melissa
- Pangrattato di pan di zenzero



Procedimento

Budino di riso

Cuocere il riso per 30-35 minuti a fuoco basso nel latte, insieme ai baccelli di vaniglia incisi, mescolando regolarmente. Incorporare lo zucchero e la panna a fine cottura. Conservare in frigo.

Caramello al panpepato

Realizzare un caramello a secco con lo zucchero e deglassare con il succo di mela. Aggiungere la panna calda e poi le spezie per panpepato. Mescolare e mettere da parte.

Riso soffiato caramellato

Realizzare un caramello chiaro con l'acqua e lo zucchero. Aggiungere il riso soffiato, amalgamarlo bene al caramello. Versare su un tappetino da forno antiaderente, far raffreddare e separare i chicchi.

Impiattamento

Deporre una generosa quantità di budino di riso in un piatto fondo. Spolverare con un po' di spezie per panpepato. Versare delicatamente un filo di caramello al panpepato. Cospargere di riso soffiato caramellato per dare croccantezza. Decorare con il fico tagliato in quattro e i germogli di melissa.

Latte svizzero e certificato

Eldora usa esclusivamente latte svizzero, e nella maggior parte dei casi, latte certificato. Il latte equosolidale è stato aggiunto all'assortimento nel novembre 2019, ovvero quando questo prodotto è comparso sul mercato. Viene soprattutto usato nella Svizzera francese, regione nella quale è particolarmente apprezzato. Rappresenta all'incirca il 10% degli approvvigionamenti totali. Oltre al latte equosolidale, in base alle regioni e alle aspettative degli ospiti, Eldora utilizza lattini certificati GRTA, Swissmilk green, Bio o IP-Suisse. I lattini certificati rappresentano oltre l'85% degli approvvigionamenti.



Ingredienti

- 4 petti di pollo allevato a mais
- Burro

Ripieno

- 300 g di funghi selvatici
- 40 g di scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- 40 g di burro
- 30 ml di vino bianco
- 30 ml di panna
- Sale, pepe

Cottura

- 1,5 l di latte
- 1 rametto di timo
- 1 foglia di alloro
- Pepe in grani
- 1 spicchio d'aglio
- Sale

Salsa

- 500 ml di latte
- 100 ml di panna
- 20 g di burro
- 15 g di farina
- Timo
- Sale, pepe

Purea

- 600 g di patate
- 100 ml di latte
- 50 g di burro
- Noce moscata

Zucca glassata

- 400 g di zucca Hokkaido
- 20 g di burro
- 10 ml di olio d'oliva
- 5 g di zucchero
- Olio di semi di zucca

Procedimento

Ricetta

Petto di pollo cotto nel latte, ripieno di funghi

La ricetta di Jan Tittel, Vicecapo cuoco esecutivo del Gruppo Eldora

PER 4 PERSONE

Ripieno di funghi

Sminuzzare i funghi. Far appassire nel burro lo scalogno e l'aglio. Aggiungere i funghi e spadellarli a fuoco vivace. Sfumare col vino bianco, ridurre. Aggiungere la panna, lasciare cuocere a fuoco lento fino ad ottenere una consistenza cremosa. Aggiustare di sale e pepe, far raffreddare.

Pollo

Incidere i petti di pollo, riempirli con i funghi e richiuderli con degli stuzzicadenti. Aggiustare di sale e pepe. Riscaldare il latte con le erbe e le spezie a circa 80°C. Cuocere il pollo per 15-20 min a 68-70°C. Togliere dal latte e saltarlo brevemente nel burro.

Salsa

Preparare un roux chiaro. Versare il latte usato per la cottura, aggiungere la panna. Far sobbollire per 5-10 minuti, aggiungere il timo e le spezie.

Purea

Cuocere le patate finché non siano tenere, scolarle e schiacciarle. Incorporare delicatamente il latte e il burro, condire con la noce moscata.

Zucca glassata

Tagliare la zucca a dadini, saltarla o soffriggerla nel burro e l'olio. Salare, aggiungere lo zucchero, far caramellare. Cuocere per 8-10 minuti finché i dadini non siano al dente, aggiustare di pepe.

Impiattamento

Disporre la purea sul piatto, adagiarvi la zucca. Tagliare il pollo a fettine e aggiungerle. Ricoprire con la salsa, terminare con un filo di olio di semi di zucca.

Migusto

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

Scarica
subito l'app
Migusto



MIGROS

Notizie dai nostri partner

Latte sì, ma equo e svizzero

In Svizzera, il latte viene pagato a prezzi sempre più bassi ai produttori ed è sottomesso alle regole di un mercato che li lascia spesso da parte. Eppure, dietro ad ogni litro di latte, ci sono famiglie di contadini, animali curati giorno dopo giorno e un lavoro che non si ferma mai, né d'estate né d'inverno. Ma può il produttore vivere del suo mestiere? Il latte equo Faireswiss garantisce ai produttori di ricevere 1 franco per litro di latte, per permettergli di vivere degnamente del loro lavoro e di continuare a produrre latte. Scegliendo questo latte, sostenete un'agricoltura svizzera, delle fattorie lattiere svizzere e rispettose degli animali e dell'ambiente. Quindi quando comprate il latte, privilegiate il latte equo Faireswiss. Un gesto semplice che aiuta concretamente i produttori svizzeri di latte e garantisce un prodotto equo.

♥ fareswiss.ch



Una bella storia...

Organizzata in cooperativa di 380 famiglie che coltivano il cacao e impiegando più di 300 persone nella sua fabbrica, l'impresa Fairafric produce cioccolato al 100% in Ghana. Parlando di un prodotto la cui storia è, ancora oggi, strettamente legata alla schiavitù e allo sfruttamento, quella di Fairafric è una bella storia di commercio equo! In 10 anni di esistenza, l'azienda ha vinto la sua scommessa: utilizzare esclusivamente ingredienti biologici di origine africana. Inoltre, ha recentemente realizzato la propria unità di trasformazione delle fave in pasta di cacao. La fabbrica funziona con energia solare e gli imballaggi sono interamente concepiti e realizzati nel Paese, portando maggiore valore aggiunto in loco. Una bella rivincita per delle coltivatrici e dei coltivatori che, da secoli, non avevano mai potuto lavorare la propria materia prima!

♥ mdm.ch



Trasparenza a prezzi equi

Ogni anno scompaiono centinaia di fattorie lattiere, per colpa delle remunerazioni troppo basse e della pressione al ribasso sui prezzi esercitata dalla grande distribuzione, che non coprono nemmeno i costi di produzione. Questa situazione è insostenibile! Diventa sempre più urgente sviluppare politiche pubbliche che proteggano i contadini e le popolazioni locali, che regolino le pratiche commerciali sleali della grande distribuzione, che intervengano sui mercati pubblici e che condividano le ricchezze. A problemi sistemici, troviamo soluzioni sistemiche, globali e collettive. Eppure, l'assenza di coraggio e di visione politica mette in ginocchio i produttori e le produttrici. Vogliamo prezzi equi, subito!

♥ uniterre.ch/it





Il gusto dell'inno- vazione

In Svizzera, coltivare gli ulivi potrebbe essere una soluzione allo sradicamento della vigna. Sostenuta da un piccolo gruppo di visionari, questa filiera promettente potrebbe rispondere ad alcune sfide del cambiamento climatico, alla necessità di diversificare i proventi agricoli e alla crescente domanda per prodotti locali, tracciabili e di qualità.

TESTO Camille Saladin · **FOTO** Valentin Flauraud

In un paesaggio agricolo in fase di mutazione, l'ulivo appare come una risposta particolarmente adatta. Di fronte all'aumento delle temperature, alla carenza di acqua e ai cambiamenti delle abitudini di consumo, alcune produzioni tradizionali – come la vigna – fanno fatica ad adattarsi. Capace di sopportare condizioni climatiche contrastanti, necessitando di poca acqua, l'ulivo può produrre olio per diversi secoli – elemento fondamentale della dieta mediterranea – senza necessità di essere sradicato. La sua integrazione nell'agroforestazione lo rende ancora più interessante, perché offre un'ombra moderata ad altre coltivazioni. «L'ulivo è resiliente, può essere piantato su una grande varietà di terreni contribuendo alla loro bonifica, senza lasciare residui chimici nella frutta» spiega Frank Siffert, presidente dell'Associazione Svizzera dei Produttori di Ulivi (ASPO).

In Svizzera, il mercato dell'olio d'oliva oggi dipende molto dalle importazioni, che rappresentano quasi 20 milioni di litri d'olio d'oliva all'anno – provenienti principalmente dall'Italia, la Spagna, la Francia e la Grecia – in confronto con una produzione nazionale ancora marginale, stimata a circa 4000 litri fra il Ticino e la Svizzera francese.

Un quadro di riferimento chiaro e strutturato

Di fronte allo sviluppo di una filiera olivicola ancora in fase embrionale sul territorio elvetico, l'ASPO risponde ad una necessità urgente di coordinamento e di disciplina in un contesto dove le piantagioni di ulivi si stanno moltiplicando ma senza sempre appoggiarsi su basi tecniche solide. Fondata a settembre 2025, l'associazione conta attualmente 80 soci (500 persone)

nei cantoni di Vaud, del Ticino e del Vallese, nonché a Neuchâtel, Friburgo e nei Grigioni. «Oggi il numero di alberi è stimato a circa 10000 nel Ticino, 5000 nel Vallese, 3000 a Ginevra e oltre 20000 nel canton Vaud. E' già tanto, e il numero è certamente destinato ad aumentare» osserva Frank Siffert. La sfida sta ormai nel porre le fondamenta di una produzione coerente, qualitativa e sostenibile.

Per raggiungere questo obiettivo, l'ASPO punta a definire un quadro agronomico chiaro, che passi per l'individuazione delle zone prioritarie di coltivazione, l'elaborazione di protocolli di piantagione, la selezione delle varietà in base agli usi – produzione di olio o di olive da tavola – e la stesura di una normativa tecnica svizzera sotto forma di disciplinare. L'insediamento progressivo di mulini sul territorio elvetico, così come l'organizzazione territoriale della filiera e la gestione della commercializzazione, costituiscono anche sfide centrali. «I mugnai fanno la qualità dell'olio, è un mestiere complesso che non si può improvvisare», ricorda l'associazione, sottolineando la necessità di formare professionisti qualificati in un lavoro ancora sconosciuto in Svizzera. Questo processo, attualmente in corso d'opera, mira a far rientrare la produzione svizzera negli standard riconosciuti dal Consiglio oleicolo internazionale con un obiettivo dichiarato: posizionarsi fin da subito sul mercato di fascia alta.

L'ASPO prevede inoltre di organizzare a partire dal 2027 un primo concorso dell'olio d'oliva svizzero, insieme ad una fiera volta a valorizzare questa produzione emergente. A medio termine, se la filiera continuerà a svilupparsi, l'associazione valuterà l'istituzione di marchi di qualità come IGP o DOP.

« L'ulivo è resiliente, può essere piantato su una grande varietà di terreni contribuendo alla loro bonifica, senza lasciare residui chimici nella frutta »

Frank Siffert,
presidente dell'ASPO



Alcune varietà adatte al suolo elvetico

Dall'inizio del 2025, Frank Siffert ha iniziato a stilare un inventario sistematico delle varietà di ulivi adatte alle condizioni climatiche svizzere. «Il grandissimo vantaggio che abbiamo è che possiamo attingere a 6000 anni di storia dell'olivicoltura e di selezione sulle varietà» spiega l'agricoltore. Il suo lavoro si fonda sulle conoscenze acquisite dai professionisti del settore e su reti tecniche specializzate come ad esempio AFIDOL. L'obiettivo è di individuare delle piante capaci di conciliare resistenza al gelo e alle malattie, fioritura tardiva (per evitare le gelate primaverili sui fiori), nonché la capacità di fornire un olio di qualità o delle olive da tavola, alcune varietà combinando entrambi gli usi. La selezione deve inoltre far fronte alla grande diversità geografica del paese, che varia da 200 a 4000 metri di altitudine. Oltre alla resistenza al freddo, anche l'esposizione, lo studio delle precipitazioni e dei microclimi impongono un'accurata selezione delle varietà; ogni situazione necessita di una combinazione specifica di diversi fattori. «Ad oggi conosciamo 92 varietà che resistono ad una temperatura di -14°C, una cinquantina

fino a -15°C, e soltanto due che si contraddistinguono per una resistenza eccezionale fino a -25°C: la «capelan du Gard» e la «moufle de l'Hérault», precisa Frank Siffert.

Un'attenzione particolare è rivolta alle varietà già adatte al contesto elvetico, in quanto sono piantagioni esistenti ed osservabili sul terreno. In quest'ottica, un programma di censimento degli ulivi è stato avviato di recente. «Stiamo cercando di individuare alberi sopravvissuti all'inverno estremo del 2012, segnato da tre settimane di temperature a -15°C, e quindi piante particolarmente resistenti», spiega il presidente dell'ASPO. I proprietari che partecipano a questa ricerca possono beneficiare di un'analisi gratuita per determinare la varietà del loro albero.

Associazione Svizzera dei Produttori di Olivi (ASPO), Frank Siffert

♥ 079 210 75 41

♥ frank.siffert@asposuisse.ch

♥ asposuisse.ch





Arnaud Bachelin

La passione al servizio dell'eccellenza

E' nato un 16 settembre, esattamente 174 anni dopo il botanista britannico Robert Fortune, famoso per aver contribuito a porre fine al monopolio cinese sulla produzione e il commercio del tè. Arnaud Bachelin è il nuovo Tea Master dei marchi svizzeri di tè Chanoyu e TEABO. Archeobotanista, molto legato all'abbazia di Saint-Martin du Bourg che sta restaurando, Arnaud divide il suo tempo fra la Svizzera e la Borgogna. Trasmette il suo senso acuto del gusto e il suo amore per lo scambio in ogni tè e infusione.

TESTO Manuella Magnin - **FOTO** Chanoyu-Teabo

Arnaud Bachelin, Lei è archeobotanista, autore di diversi libri dedicati al tè, alla storia dell'alimentazione e alle piante. Dall'inizio del 2025, è diventato Tea Master per Chanoyu e TEABO, ci racconti cosa l'ha spinto a mettersi al servizio di una giovane impresa svizzera.

Ho sempre amato le sfide, anche se avevo qualche ansia all'inizio perché io vengo dal mondo del tè naturale, mentre Chanoyu e TEABO fondono questa duplicità fra tè profumato e tè naturale. Mi è piaciuto il loro approccio e il progetto globale. Ho presto sentito che questa sfida poteva essere un'opportunità di crescita per me, ma anche l'occasione di far crescere i due marchi in direzioni completamente diverse.

Qual è il Suo ruolo presso Chanoyu-TEABO ?

Sto lavorando alla ridefinizione del DNA dei due marchi, nella continuità di quello che hanno realizzato i miei predecessori. Chanoyu è il nostro marchio premium, presente negli alberghi di lusso e nei ristoranti stellati; TEABO si rivolge di più al grande pubblico, al benessere, con note più speziate e fruttate. Le tonalità sono molto diverse, ma c'è un filo conduttore unico: la qualità e il bio. Una qualità che ci porta oggi a

valutare di estenderci all'estero. In realtà siamo già presenti negli alberghi del gruppo Reybier, all'Hôtel de Paris di Saint-Tropez e al M di Megève.

Date grande importanza ai vostri clienti, che sono anche i vostri migliori ambasciatori, in particolari i grandi chef...

Abbiamo effettivamente una relazione privilegiata con diversi chef, e siamo presenti al loro fianco in eventi come il Bocuse d'Or. Lanciamo quest'anno dei tè che portano la firma di grandi nomi della gastronomia svizzera. Il mio ruolo è di rendere realtà la fantasia di tè o di tisana dello chef. Tutto questo si costruisce con l'incontro e con lo scambio.

Per Lei, lo scambio e la relazione sono quindi fondamentali !

Buona parte del mio tempo è dedicato alla relazione e all'accompagnamento. Amo la vicinanza, il legame, la condivisione delle emozioni. Sono felice quando trovo il messaggio di un cliente che mi fa domande per, a sua volta, raccontare la storia dei nostri tè ai suoi ospiti. Mi sento un po' come un sommelier che racconta un territorio, un produttore, una filosofia,

TEABO

TEABO propone tè biologici ed eccellenze selezionate fra i migliori territori del mondo. Il marchio si distingue per il suo impegno a favore di una filiera equa e sostenibile.

♥ teabo.ch



quello che ho vissuto e sentito durante i miei viaggi attorno al mondo, i miei incontri, gli odori, il rumore di una cascata, un paesaggio...

Ci racconti il Suo processo di creazione...

Mi piace stare nel mio guscio. Mi isolo nella mia abbazia e lavoro con un laboratorio che realizza campioni in base alle ricette che gli mando. Sono molto esigente. A volte ci vogliono tante prove prima di convincermi. Poi abbiamo un gruppo di assaggiatori interno alla ditta, che testa e valida le mie creazioni. L'obiettivo è dare al consumatore un tè che lo colpisca e gli faccia passare un momento piacevole. Dopo, dobbiamo assicurarci di disporre di lotti sufficienti di materie prime per evitare che si esauriscano.

Secondo Lei, il tè è anzitutto un vettore di memoria e di emozioni, prima di essere un prodotto gastronomico ?

Certamente. C'è la memoria dei luoghi, della gente, degli incontri che mi influenzano come creatore. Quando entro nella hall di un albergo, sono colpito dall'arredamento, dall'atmosfera, dagli odori. Quando incontro contadini di montagna, come Isabelle Gabioud a Sarreyer nel Vallese, il paesaggio e il personaggio si rispecchiano poi nella tisana che creo. Ho bisogno

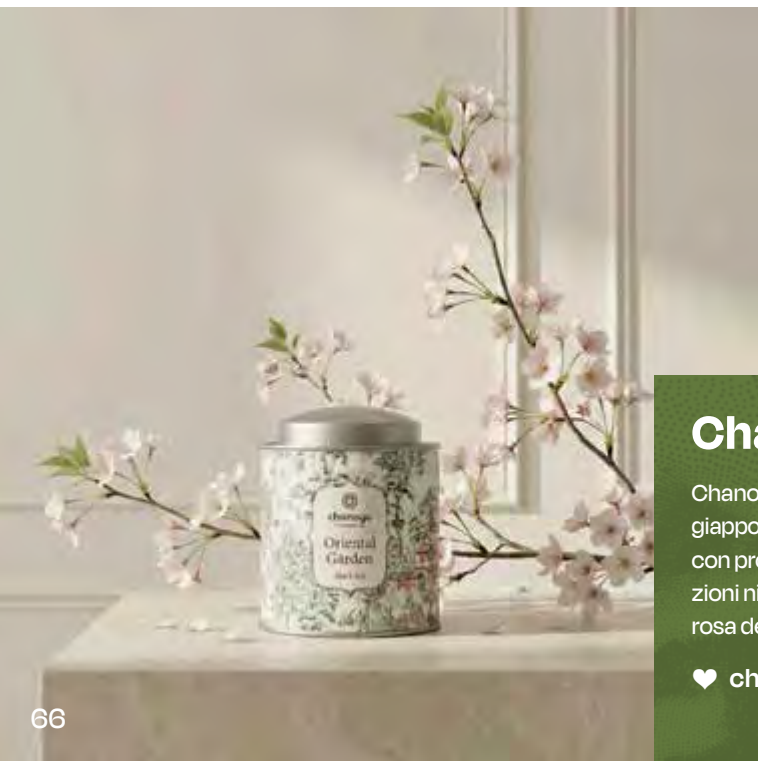
di tutto questo. Odio le narrazioni di marketing impersonali, l'insistenza dei produttori che vogliono vendermi il loro tè a tutti i costi. Tutto questo mi fa scappare. Ma a volte posso sbagliare. Mi è successo con il Fujisan Souchong di Matsumoto Hiroki. Mi bombardava di campioni. Alla fine l'ho assaggiato e sono rimasto folgorato. Matsumoto mi ha detto «sapevo che avresti capito».

Ci parli delle nuove linee che sta sviluppando...

C'è in particolare la collezione Alteitude che inizia con Gstaad, stazione mitica delle Alpi svizzere. L'idea è di rendere omaggio alle nostre montagne in uno splendido packaging realizzato insieme all'illustratrice Fanny Terrier. Altre stazioni seguiranno, altri progetti, e anche serie limitate.

Dove possiamo trovare tutti questi tè ?

Sui nostri siti internet dedicati ai due marchi Chanoyu e TEABO. Non prevediamo al momento la distribuzione in negozi, tranne per una collezione specifica come Alteitude. I nostri tè devono rimanere molto esclusivi.



Chanoyu

Chanoyu è un marchio specializzato nei tè giapponesi di alto livello. Lavora direttamente con produttori artigianali e valorizza le tradizioni nipponiche tramite una selezione rigorosa dei migliori tè.

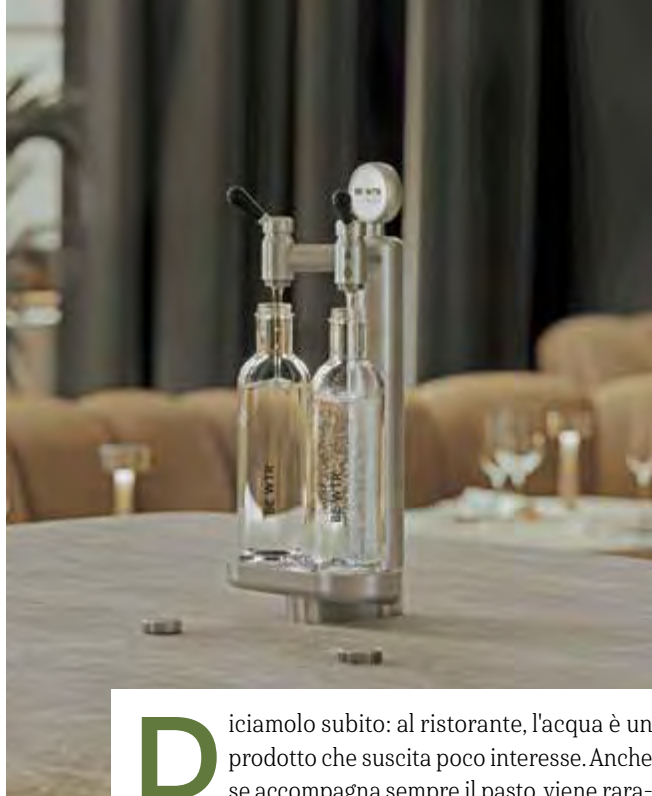
♥ chanoyu-tea.ch



L'acqua locale che punta alle stelle

E se l'acqua si degustasse come un vino, con il suo territorio, la sua mineralità e il suo posto nell'esperienza gastronomica? Fondata nel 2021 dall'imprenditore Mike Hecker, BE WTR ripensa l'acqua da tavola producendola localmente e ridandole una vera e propria dimensione gustativa.

TESTO Alexander Zelenka · FOTO DR



Diciamolo subito: al ristorante, l'acqua è un prodotto che suscita poco interesse. Anche se accompagna sempre il pasto, viene raramente considerata un elemento a pieno titolo dell'esperienza culinaria. Eppure, come il vino, possiede una composizione minerale, una consistenza e un gusto capaci di influenzare la percezione di un piatto.

Convinta di questo potenziale, l'impresa BE WTR è partita dal presupposto che l'acqua possa anche raccontare un territorio. E che, come un grande vino, sia capace di esprimere un equilibrio, una mineralità o un carattere particolare che possano entrare in sintonia con la cucina.

Pensata per la tavola

L'intero concetto si basa sull'utilizzo dell'acqua della rete idrica locale. «Essa viene filtrata tramite un processo innovativo per eliminare il cloro e gli odori che potrebbero alterarne il gusto, spiega Tessa Bicard, direttrice del reparto marketing e sviluppo sostenibile. L'obiettivo non è soltanto produrre un'acqua pura, ma anche gradevole al gusto e adatta alla gastronomia.» Al ristorante, viene servita in eleganti bottiglie di vetro con tappo in metallo, concepite per preservare la qualità del prodotto e valorizzare la sua immagine.

Contrariamente a quanto fanno i grandi marchi internazionali, la cui acqua percorre spesso lunghe distanze, BE WTR punta allo sviluppo di piccole unità di produzione impiantate localmente. Cinque anni dopo la sua creazione, l'impresa è già presente in Francia, in Asia, negli Emirati Arabi e ovviamente in Svizzera, in particolare a Ginevra, Losanna, Berna, Zermatt e prossimamente a Zurigo. «L'acqua viene trattata e imbottigliata vicino al luogo in cui sarà bevuta, in un raggio di una ventina di chilometri, prosegue Tessa Bicard. Questo approccio permette di

ridurre fortemente il trasporto e l'impatto ambientale, valorizzando ogni volta le qualità intrinseche dell'acqua locale.»

Fra sostenibilità e gastronomia

L'approccio seduce un numero sempre maggiore di luoghi del gusto sensibili alle questioni ambientali. Ristoranti, alberghi e locande figurano fra i primi partner, ma BE WTR suscita l'interesse di varie tipologie di imprese, in particolare le banche, desiderose di offrire un'esperienza premium ai propri clienti. Per quanto riguarda l'alta gastronomia, l'approccio è sostenuto da figure di spicco quali Anne-Sophie Pic, Emmanuel Renaut o Mauro Colagreco, chef trisestellato del Mirazur di Menton. Il marchio è anche associato a grandi concorsi culinari internazionali come il Bocuse d'Or e la Coupe du monde de la pâtisserie.

Ambasciatore della gastronomia e Regional Sales Manager, Yann Fergeau, sommelier di formazione, non teme di paragonare l'acqua al vino: «Anche se i viticoltori lavorano tutti con l'uva, alcuni ne ricavano vini semplici mentre altri riescono a creare grandi crus molto più elaborati. Per noi, si tratta di partire sempre dalla stessa materia prima per rivelarne tutto il potenziale gustativo. Abbiamo l'ambizione di rendere l'acqua un vero e proprio tassello dell'esperienza gastronomica, capace di accompagnare un menu come lo farebbe un grande vino.»

Degustare, seguendo in questo un protocollo stabilito, un'acqua servita nella caraffa BE WTR AQTIV+ (dotata della tecnologia brevettata Swiss Resonator® che emette un campo elettromagnetico a bassa frequenza che attiva le molecole dell'acqua, ndr.) è il miglior modo di farsi la propria idea. E in effetti, oltre ad una sensazione che si potrebbe descrivere come più vivace e scorrevole al palato, l'acqua esalta la maggior parte dei sapori. Sorprendente!

BE WTR anche a casa

Benché il marchio si sia prima sviluppato nel settore alberghiero e della ristorazione, propone anche delle soluzioni per i privati. Le sue fontane a filtro, come i sistemi AQTIV COMBI o AQTIV ONE, permettono di produrre a casa propria un'acqua locale, liscia o frizzante, prendendola direttamente dalla rete idrica. Un modo per evitare il trasporto di bottiglie pur disponendo di un'acqua buona sia per la salute, sia per il gusto.

♥ bewtr.com

Miniere di sale, miniere di leggende

A Bex (VD), un nuovo circuito offre un'immersione fantasmagorica nelle profondità della montagna salata. L'occasione per (ri)scoprire la storia dell'unica miniera ancora in attività in Svizzera.

TESTO France Massy · **FOTO** Sébastien Anex, Thomas Buchwalder e Thomas Masotti

Dal 6 giugno, la visita alle miniere di sale di Bex ha un sapore diverso. Una nuova scenografia, giochi di luci, uno scivolo, degustazioni dolci e salate e qualche brivido... Il tutto per vivere una visita immersiva, sensoriale, piena di sorprese ed emozioni.

L'avventura inizia con un'immersione nell'universo della miniera. Poco a poco, abbandoniamo la luce del giorno per scoprire un mondo sotterraneo, dove regnano l'oscurità e un'atmosfera fuori dal comune. Poi, saliamo a bordo del Treno dei Minatori che scivola lungo gli stretti binari in un gioioso tintinnio. Sfiora la roccia, l'aria diventa più fresca e emana un profumo di mistero. Tutti i nostri sensi sono in allerta.

Una vera e propria cattedrale sotterranea

Immaginate una cattedrale sotterranea, labirinti pieni di storia e leggende. Le pareti sono segnate da tracce di martelli e scalpelli usati con grande fatica dai primi minatori per scavare la montagna prima che conoscessero l'uso degli esplosivi.

All'arrivo, una guida in tuta da minatore ci accoglie e ci conduce in questa avventura immersiva. Le sale si succedono alle gallerie, ogni luogo è magico. Da uno spazio all'altro, la storia delle Miniere di Sale di Bex viene raccontata come se fosse un racconto teatrale. Di aneddoti in eventi storici, si ripercorrono le varie epoche.



La nuova visita permette un'immersione sensoriale, ludica e didattica nel cuore di un labirinto di gallerie scavate fin dal XVII secolo.

All'origine della leggenda

«Nel XV secolo, un po' per caso, un giovane pastore scoprì il giacimento di sale sulle alture di Bex, racconta la guida. Sorpreso di vedere le sue capre bere sempre dallo stesso ruscello, vi bagnò le labbra e notò che l'acqua era salata. La gente si mise a scavare, sognando di trovare un immenso serbatoio d'acqua salata nel cuore della montagna... Senza mai trovarlo! In realtà, il sale è intrappolato nella roccia. Giace lì da duecento milioni di anni, quando la Svizzera era interamente coperta dal mare. Da allora, migliaia di uomini non hanno mai smesso di scavare gallerie, pozzi, stanze, scale e fori.»

In totale, i minatori hanno perforato più di 15 chilometri, di cui solo alcuni sono accessibili ai visitatori. La Grande Scala, scavata a mano, conta 734 gradini. Non risparmiavano né sudore né coraggio: con la forza delle braccia, ci mettevano 1 mese per avanzare di 4 metri!

Un luogo magico

I giochi di luce, l'ambiente sonoro e lo scenario dove scintillano cristalli di sale contribuiscono a creare

un'atmosfera soprannaturale. Che Brontolo e i suoi amici emergano da una stalattite, che un drago si nasconda in fondo a una grotta o che appaia un troll non ci sorprenderebbe nemmeno, tanto queste viscere della terra ci immergono in un universo in stile Tolkien.

La voce della guida ci riporta alla realtà ricordandoci che 200 milioni di anni fa, l'oceano Thetys ricopriva la regione e lasciò dietro di sé strati di sale che furono intrappolati durante la formazione delle Alpi. Dagli attrezzi di un tempo alle macchine contemporanee, la guida racconta l'evoluzione dell'azienda e le varie tecniche di estrazione del sale dal 1684 a oggi. Anche se la mappatura del massiccio si fa ogni giorno più precisa, non tutti i filoni di sale sono stati individuati.

Divertente

«Che bello, uno scivolo!» Come fosse un cenno ad alcune miniere europee in cui i minatori passavano da una galleria all'altra utilizzando degli scivoli, uno scivolo è stato installato nel cuore delle gallerie di Bex. In pochi secondi, scendiamo di quota come facevano una volta i minatori. I bambini gridano di gioia, ma anche i genitori.



Visite per tutti i gusti

Qualunque sia la visita scelta, anche se le zone percorse sono ariose e illuminate, si raccomanda di indossare scarpe comode e abiti abbastanza caldi in quanto la temperatura è di 18 °C tutto l'anno

- **La visita immersiva** (2 ore) Al di fuori delle visite programmate in tedesco, le visite si svolgono in francese. Solo visite private o per gruppi di oltre 44 persone possono essere effettuate in una lingua diversa dal francese (secondo disponibilità: tedesco, inglese o italiano). Commenti scritti e audio sono disponibili in qualsiasi momento tramite l'applicazione SmartGuide in francese, inglese, tedesco, italiano, spagnolo, olandese e portoghese.
- **La visita alla lanterna** (2h15 su un percorso di 500 metri) 1 volta al mese. Ogni settimana in luglio-agosto. Solo in francese.
- **La visita combinata Miniere&Birreria** (6 ore) una visita alle miniere di sale, abbinata a una visita al birreria La Mine e a una cena. Prenotazione obbligatoria.
- **Visite su misura per gruppi** (a partire da 25 persone) con possibilità di organizzare un aperitivo o altre formule. Modulo di prenotazione sul sito.

In numeri

XV secolo

Scoperta storica delle sorgenti salate

1684

Inizio ufficiale delle estrazioni

15 km

Lunghezza totale stimata del labirinto di gallerie

30'000 tonnellate

Produzione annuale di sale a Bex

4

il numero di minatori che lavorano nelle Miniere di Sale di Bex. Sono gli ultimi minatori attivi in Svizzera

90'000

visitatori all'anno

18° C

La temperatura costante tutto l'anno, che rende le Miniere un'attrazione popolare sia durante le ondate di calore che con il maltempo.



La Fleur des Alpes è il tesoro delle Miniere di Sale di Bex.

Questi piccoli cristalli di sale sono raccolti a mano e essiccati su tavole di larice.

Di ritorno in superficie, gli occhi luminosi, felici di aver partecipato a questa memorabile avventura, abbiamo preso coscienza del valore di questo oro bianco. Siccome il sale è onnipresente nella nostra vita quotidiana, tendiamo a dimenticare che è un dono prezioso della natura e del lavoro degli uomini. Protetto da duecento milioni di anni dagli idrocarburi e da altre contaminazioni grazie alla roccia, il SEL DES ALPES, il sale delle Miniere di Bex, è di una purezza immacolata ed ancestrale.

La nostra visita si conclude con una degustazione dolce e salata. Una vasta offerta di prodotti locali, e naturalmente tutta la loro gamma di sale gourmet «Fleur des Alpes» al naturale o aromatizzato (affumicato, con pepe di Cayenna bio svizzero, al timo bio). Oppure delle chips condite con i loro nuovi condimenti. E, ciliegina sulla torta, nello spaccio si possono personalizzare alcuni prodotti e trovare meravigliosi souvenir o regali golosi da offrire!

Trivellare a 800 metri

Per individuare le zone più ricche, i minatori procedono con carotaggi. Le punte cilindriche possono

perforare la roccia fino a 800 metri. Poi, con l'iniezione di acqua sotto pressione si preleva il sale. Nelle Miniere di Sale di Bex, il contenuto di sale nella salamoia raggiunge la saturazione, cioè 300 g per litro. È molto di più che nel Mar Morto (circa 280 g/litro) o nel Mediterraneo (circa 38 g/litro).

Oggi, la produzione di sale svizzero raggiunge le 650'000 tonnellate, 30'000 delle quali provengono da Bex. Questa quantità è suddivisa fra sale alimentare, sale agricolo, sali per il commercio e l'industria, sale antigelo, sale per i prodotti farmaceutici o per il benessere. Si osservano e si ascoltano questi luoghi carichi di milioni di anni di storia. A proposito di storia, sono stati molti i personaggi famosi che hanno visitato queste miniere: l'Imperatrice Maria Luisa d'Austria o Alessandro Dumas per esempio.

♥ salina-helvetica.ch/mines

Lo Stamm, la tavola del momento

A Bussigny (VD), il quartiere generale di QoQa è diventato molto di più di una sede aziendale. Pensato come un luogo di vita aperto a tutti, riunisce buongustai, vicini, imprenditori e membri della comunità attorno ad una stessa ambizione: condividere esperienze memorabili. L'arrivo dello chef Matthieu Bruno e una programmazione sempre più ambiziosa confermano questo obiettivo.

TESTO Alexander Zelenka · FOTO DR





Le grandi tavolate, o l'arte della condivisione

È uno dei tratti distintivi dello Stamm. Di fronte alle isole della cucina, lunghe tavolate accolgono gruppi di amici, colleghi di lavoro o famiglie venute a festeggiare un compleanno. Le configurazioni modulabili permettono di ricevere gruppi di una decina di persone, ma si può arrivare anche fino a venti su richiesta. Questa disposizione favorisce naturalmente gli scambi e gli incontri. In una regione dove questo tipo di offerta è poco diffusa, lo Stamm rivendica fortemente questa condivisione del pasto. Un modo di ricordare che la gastronomia è anche una questione di convivialità.

♥ Le Stamm

Route de la Chaux 4, 1030 Bussigny

021 633 21 71

qg.center/fr/stamm

Considerare QoQa una semplice piattaforma di vendita online sarebbe riduttivo. Vent'anni dopo la sua creazione, l'impresa vodese è certamente un gigante della vendita online ma soprattutto riunisce una comunità di 1,3 milioni di membri in Svizzera attorno alla stessa filosofia: condividere scoperte, organizzare incontri e creare esperienze memorabili.

Questa visione è particolarmente tangibile a Bussigny, nel cuore del quartiere generale di QoQa. Lo Stamm costituisce il punto d'incontro naturale fra collaboratori, abitanti del quartiere, visitatori di passaggio e membri della comunità. Lontano dalla classica mensa, il luogo è stato pensato come estensione fisica dello spirito QoQa: accogliente, accessibile e a misura d'uomo.

Nuovo chef, nuovo capitolo

Un nuovo capitolo si apre quest'anno con l'arrivo di Matthieu Bruno alla direzione delle cucine. Premiato con 16 punti al GaultMillau, lo chef, che ha lavorato presso il Paysan Horloger, Là-Haut e Beef'Or, per citarne solo alcuni, dà un nuovo slancio al ristorante. Il suo approccio coniuga tocco gastronomico e convivialità, in un locale dove si viene non solo per mangiare, ma anche per condividere un momento gioiale.

In realtà, lo Stamm si è imposto grazie alle sue serate QChef, diventate un appuntamento atteso dagli amanti della gastronomia. Il concetto consiste

nell'invitare degli chef famosi, finalisti o vincitori di trasmissioni culinarie come Top Chef, a prendere possesso delle cucine per proporre un menu esclusivo. Alcune edizioni attraggono fino a 700 ospiti, curiosi di scoprire una cucina temporanea in un'atmosfera volutamente rilassata.

Eventi per la comunità

Ma l'esperienza supera ampiamente l'ambito della ristorazione. Il quartiere generale accoglie tutto l'anno seminari, conferenze, eventi privati ed incontri professionali. Il suo grande spazio per eventi permette di organizzare manifestazioni importanti pur conservando l'atmosfera conviviale tipica di quel luogo. Questa volontà di creare legami si ritrova in tutta la programmazione made in QoQa.

Viaggi misteriosi, brunch a tema, incontri con personalità o esperienze culinarie originali come il Sunday Roast, proposto alcune domeniche attorno ad una generosa porzione di carne con i suoi contorni tradizionali... Ogni evento è concepito come un'occasione per far incontrare dei partecipanti che non si sarebbero forse mai conosciuti altrove. In un'epoca in cui gli scambi sono sempre più virtuali, lo Stamm difende un'idea semplice: le belle storie iniziano sempre attorno ad una buona tavola.

LABEL SUISSE

FESTIVAL

Le Festival Label Suisse
présente sa cuvée spéciale
Label Cuite.

À déguster durant sa 12^e édition
du 18 au 20 septembre 2026
à Lausanne.



Étiquette: Mero Uno

Le Festival célèbre tous
les 2 ans la scène musicale
helvétique à 360°.

labelsuisse.ch

Millefeuille

Le nouveau magazine culinaire romand
Das neue Kochmagazin der Romandie
La nuova rivista di cucina della Svizzera romanda

Reportages · Portraits · Recettes

Reportagen
Porträts
Rezepte

Reportage
Ritratti
Ricette



LE LIVRE SUR LES QUAIS

MORGES
4-5-6
septembre
2026

NOS HÔTES
D'HONNEUR

Delphine de Vigan
Présidente d'honneur

Noir sur Blanc
Maison d'édition invitée

The Landi logo, featuring the word 'Landi' in a bold, green, sans-serif font, with a stylized green and yellow graphic element to its left.

*appréciez la différence
angenehm anders*

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

landi.ch

PRENOTATE
LA VOSTRA
CROCIERA SU
CGN.CH

UN TAVOLO AL CENTRO DEL LAGO

CGNI 



Un caffè dal gusto unico

Leader dell'industria del caffè in Portogallo dalla metà degli anni Novanta, e presente in Svizzera dal 2016, l'impresa è cresciuta puntando sulla sostenibilità. I suoi caffè vengono sempre più apprezzati dai ristoratori per il loro sapore.

TESTO Manuella Magnin · FOTO DR

In Svizzera dal 2016

Delta Cafés è presente in Svizzera da gennaio 2016. Il portafoglio clienti di Novadelta Suisse nel settore Ho.Re.Ca comprende aziende ed enti rinomati quali il Swiss Education Group (5 campus), Accor Suisse, Warwick Hotel, JetAviation e l'Ospedale cantonale del Vallese, fra tanti altri. Novadelta ambisce a conquistare anche i privati, con i suoi caffè in chicchi ma anche con le sue capsule Delta Q. Per farsi conoscere, è presente nelle fiere di settore, come Divinum o Careho. E' anche sponsor del Venoge Festival e della Hospitality Fair Zurich. I suoi caffè sono in vendita da Aligro, Conforama, Prodega e online su Galaxus o cliccando su questo link

♥ ch.mydeltaq.com/ch/fr/cafe

Fondato da Manuel Rui Azinhais Nabeiro nel 1961 a Campo Maior, nell'Alentejo, Delta Cafés è il numero uno del caffè in Portogallo, sia nel settore alberghiero e della ristorazione che con la clientela privata. La responsabilità sociale ed ambientale è nel DNA del marchio. Delta Cafés lavora con caffè di diverse origini. Il cambiamento climatico, l'impoverimento dei terreni e la carenza d'acqua minacciano tuttavia la disponibilità in quantità sufficiente di materie prime di qualità per rispondere alla domanda. Di fronte a questa realtà, Delta sensibilizza i clienti alla diversità delle origini del caffè e alla certificazione del caffè, in modo da mantenere la biodiversità di ognuna delle regioni produttrici.

L'azienda è anche famosa per la sua gestione delle risorse umane, che va ben oltre quanto previsto dalla legislazione in termini di remunerazione, ore di lavoro, salute e formazione professionale. Nel 2018, Delta è stata la prima impresa del Portogallo ad ottenere una certificazione attestando i suoi sforzi per conciliare vita professionale, personale e familiare.

La visione a lungo termine del gruppo Nabeiro-Delta si orienta verso una società più equa, più giusta. Una filosofia che piace quanto la materia prima. Intervistiamo Carlos Sardinha, proprietario del Lisboa Winebar di Zurigo, che ha scelto Delta Cafés.



LE PORTUGAL A UNE SAVEUR INOUBLIABLE

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



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

email: info@delta-cafes.ch
tél +41 21 869 06 50
www.deltacafes.com





Carlos Sardinha, per quale motivo ha scelto il caffè Delta ?

Essendo la missione del nostro Winebar di servire essenzialmente prodotti di qualità di origine portoghese, abbiamo operato una scelta accurata, orientata alla nostra clientela. Abbiamo prima visitato il centro di torrefazione a Campo Maior, dove abbiamo fatto una prima selezione dei diversi caffè da far assaggiare ad un gruppo di amici e di clienti al nostro ritorno in Svizzera.

L'impegno per la sostenibilità di Delta Cafés ha giocato un ruolo nella Sua scelta ?

Siamo soprattutto rimasti colpiti dall'impatto socio-economico del gruppo Nabeiro in questa regione molto remota del Portogallo, che dà lavoro alle famiglie da diverse generazioni. E in materia di sostenibilità, il gruppo è un reale esempio per tutta la regione e per il Paese! Incoraggio vivamente i lettori a visitare le sue infrastrutture.

Come avete operato la selezione finale del vostro caffè ?

Prima dell'apertura del nostro locale, abbiamo organizzato una degustazione con una decina di clienti potenziali, che hanno espresso la loro scelta con una votazione tipicamente elvetica. Hanno premiato il caffè Delta Diamond!

Quali sono i pareri dei clienti ?

I nostri clienti rimangono piacevolmente sorpresi dalla qualità e soprattutto dal sapore del caffè Delta Diamond. Me ne ordinano regolarmente per il loro consumo privato... Essendo io stesso un grande amante del caffè, sono molto felice! Prima non bevevo mai caffè senza zucchero! Durante la degustazione, i caffè sono stati serviti senza zucchero, e da allora bevo anch'io il caffè nero, senza zucchero! Il gusto fa tutta la differenza...

Sapori autentici dalle nostre regioni



Una crema spalmabile a base di lupino

LUPIFOOD prepara la sua lupinade con lupini biologici svizzeri, ricchi di proteine vegetali. Cremosa e saporita, è ideale per accompagnare aperitivi, panini e insalate.

CHF 8,80



Il tesoro delle miniére di Bex

L'Helvetic Pack propone una selezione di sali fini provenienti dalla **SALINA DI BEX**, accuratamente miscelati con condimenti biologici per esaltare i vostri piatti tipicamente svizzeri con autenticità e gusto.

CHF 15.-



L'eccellenza culinaria svizzera

3454 MOUNTAIN ESSENCE unisce la dolcezza fruttata della mela alla ricchezza di un aceto balsamico invecchiato dieci anni in botti di rovere a 3454 metri di altitudine, nel cuore delle Alpi svizzere.

CHF 42.-

Scoprite altri prodotti
del territorio
nel nostro shop online

→ boutique.terenature.ch



Schweizer Bauer MAGAZIN

Das Magazin für Einblicke in die Schweizer Landwirtschaft

La rivista
Schweizer Bauer
mostra cosa va di
moda, cosa rimane
e perché l'origine è
più di una semplice
tendenza.



Iscriviti subito alla newsletter





Il favino a tavola

Dopo aver rilanciato la coltivazione del favino in consociazione col frumento, un gruppo di agricoltori bio ha iniziato a commercializzare i primi prodotti provenienti da questa coltura, in collaborazione con mugnai e fornai.

TESTO Horace Perret • **FOTO** Sigfredo Haro

THE TASTE OF SWITZERLAND, BROUGHT TO YOU!

Bergli an imprint of Helvetiq celebrates Switzerland's regions and their rich culinary diversity through a collection of cookbooks that tell stories as much as they share recipes.

Iconic recipes, local ingredients and regional know-how brought together in generous books to browse, cook from and share.



Basel Cookbook
Available in:
English and German



Geneva Cookbook
Available in:
English and French



Vaud Cookbook
Available in:
English and French



Das Bern Kochbuch
Available in:
German



**NEW
IN 2026!**

ZURICH COOKBOOK

Specialties • Traditions • Craft

Claudia Salimann
Ayra Shiner

Zurich Cookbook

A delicious take on Zurich -
Region of Taste 2026 - blending
tradition and creativity.
Available in English and German

Bergli | **HEL·VETIQ**

Available in bookstores and on helvetiq.com



In pochi conoscono il favino, una pianta oggi coltivata soprattutto per nutrire gli animali. Eppure per secoli è stata un elemento fondamentale della nostra alimentazione. Questo legume dimenticato possiede infatti preziose virtù: ricco di proteine e di fibre, contiene anche vitamine e minerali come ferro, magnesio e calcio. L'idea di riportarlo a tavola, coltivandolo in consociazione con il frumento, è germogliata qualche anno fa.

La consociazione frumento-favino testata nei campi

Tutto è iniziato nel 2018, quando un gruppo di agricoltori vodesi che si stava convertendo all'agricoltura biologica, avviò un progetto di ricerca sulle proprie fattorie, chiamato GIREB, in collaborazione con BioVaud, il FiBL (Istituto di ricerca dell'agricoltura biologica), col sostegno del Canton Vaud. L'obiettivo principale era di ottimizzare la fertilizzazione delle grandi colture facendo prove di consociazione. Questa pratica – che consiste nel far crescere due specie complementari sullo stesso appezzamento – presenta infatti grandi benefici ambientali ed agronomici.

Per sette anni, la consociazione frumento-favino è stata testata nei campi del GIREB. E' stato necessario provare diverse varietà, sincronizzare la maturità delle due colture e raggiungere una qualità panificatoria sufficiente per poter realizzare prodotti da forno di buon livello. Il favino ha infatti un impatto qualitativo positivo sul frumento, rafforzando il suo contenuto di proteine, stabilizzando così la sua qualità panificatoria. Per riuscire a produrre farine, gli agricoltori hanno dovuto trovare il modo di separare il frumento dal favino, perché entrambi vengono raccolti nello stesso tempo e quindi mescolati. Dopo la separazione dei chicchi, favino e frumento saranno macinati separatamente in un mulino a macina di pietra.





Pane con lievito madre e biscotti disponibili alla vendita

Il progetto è entrato in una nuova fase: sviluppare prodotti realizzati con queste farine per integrare i legumi nell'alimentazione della popolazione senza cambiarne le abitudini. Questo obiettivo implica la creazione di una catena di produzione e la valorizzazione di diversi artigiani – agricoltori, mugnai, panettieri – privilegiando le filiere corte.

Oggi, i primi prodotti – pane con lievito madre e biscotti – sono disponibili alla vendita grazie alla competenza artigianale del panificio «A Deux Pains de Là», basato a Lussy-sur-Morges. Il pane con lievito madre e i biscotti vengono venduti nei mercati locali e in alcuni negozi specializzati. «I primi feedback che abbiamo ricevuti sono molto positivi, si

rallegra Aurore Ferrage, responsabile del progetto presso BioVaud. Il favino ha un sapore abbastanza neutro, il gusto del pane con lievito madre viene conservato ed apprezzato. Il favino dona anche un bel colore giallo oro al pane e soprattutto una crosta incredibilmente croccante.»

Una sfida importante

Benché al momento il progetto privilegi le filiere corte, l'idea è di sviluppare a breve termine una filiera semi-industriale per raggiungere un maggior numero di consumatori e produrre volumi più importanti. «Ma la sfida principale, sottolinea Aurore Ferrage, è fare in modo che il valore aggiunto resti in mano ai piccoli artigiani. Per noi è fondamentale che le filiere che valorizzano questi prodotti realizzati con passione rimangano umane.»

BioVino si trasforma e allarga i propri orizzonti

BioVino cambia nome e concetto ; l'evento creato nel 2016 dal comitato di BioVaud per valorizzare i vini biologici svizzeri si declinerà ormai in due entità distinte : il concorso BioVino, che mantiene il proprio nome, e la fiera che diventa BioSaveurs.

TESTO Horace Perret • FOTO Magli Grosclaude

Questa mutazione punta a dare maggiore visibilità ai due eventi e rispecchia la voglia degli organizzatori di aprirsi ad altri prodotti che non siano il vino. La fiera BioSaveurs radunerà il 20-21 novembre a Losanna (presso l'Espace Amaretto) una quarantina di viticoltori e una ventina di artigiani provenienti da tutta la Svizzera. «L'idea è di proporre al pubblico di assaggiare vini biologici, biodinamici e naturali accompagnati da una selezione di prodotti ben abbinati. Saranno quindi invitati artigiani caseari e macellai ma anche produttori di finger food e maestri cioccolatieri», spiega Fabien Vallélian, coorganizzatore della fiera. Oltre ad una

sessantina di stand, la fiera offrirà un programma di animazione e di laboratori di cucina, i cui dettagli saranno rivelati prossimamente.

Il concorso BioVino invece continuerà a valorizzare e promuovere i vini biologici e naturali prodotti in Svizzera. La cerimonia di premiazione dell'edizione 2026 si è tenuto il 18 giugno al Hotel-Ristorante National di Berna. I risultati possono essere consultati su biovino.ch.

♥ biovino.ch

♥ biosaveurs.ch





enraciné® promuove il ritorno alla terra

Terreni sani per alimenti sani : è questo il credo del progetto enraciné®, avviato dalla fondazione Providebit e sostenuto da ALIGRO. Un approccio che ha vocazione di aiutare il mondo agricolo a sviluppare una maggiore sostenibilità senza però complicare il suo lavoro.

TESTO Clément Grandjean • **FOTO** DR

E se tutto iniziasse dal suolo? Il concetto sembra ovvio a primo impatto, ma la realtà non è così semplice: gli innumerevoli vincoli che pesano sulle spalle degli agricoltori e delle agricoltrici, sempre più impegnati con le incombenze amministrative, possono allontanarli da quello che costituisce la base del loro lavoro. Ed è precisamente per facilitare questo ritorno all'essenziale che il progetto enraciné® è nato.

Tutto inizia con una domanda centrale: come rafforzare la catena del valore alimentare in Svizzera?

«Abbiamo visto durante il periodo del covid che la cosa funzionava, ma che il sistema era ampiamente perfetibile», riassume Emanuel Hürlimann, direttore della fondazione Providebit, dedicata alle tematiche dell'approvvigionamento alimentare, della disponibilità delle materie prime e della resilienza. Al centro della filosofia di questa fondazione con sede a Nidwald, c'è questo principio: «Sviluppare soluzioni che abbiano un senso in periodi di crisi, ma che siano anche funzionali in periodi di normalità. Questi modelli devono essere efficienti in tutti gli scenari.»

Valori e domande

Per Emanuel Hürlimann, la constatazione è semplice: l'agricoltura svizzera dipende troppo dall'estero. «Si parla molto di autoapprovvigionamento, ma appena si chiudono i confini, i nostri contadini non possono più produrre granché perché hanno bisogno di concimi e di prodotti fitosanitari che vengono dall'estero. Eppure, oggi abbiamo bisogno di un'agricoltura forte che possa produrre senza importare. E per reinventare questo modello, dobbiamo coinvolgere i contadini. Tutti hanno da guadagnarci, con dei terreni più sani, degli alimenti più ricchi di nutrienti e un'agricoltura svizzera resiliente.»

Convinto dell'importanza di questa missione per garantire il futuro della produzione agricola indigena, Emanuel Hürlimann affronta l'argomento con passione. Questo agricoltore di formazione vuole farne un modello di governance orizzontale, costruito da e per i contadini, indipendente e guidato da valori e obiettivi concreti. La creazione di una fondazione si è quindi imposta naturalmente. La filosofia ha convinto Dominique Demaurex, direttore generale di ALIGRO, che si è impegnato come cofondatore.

Agire sul terreno

«Quello che conta per noi, è agire sul terreno, non in un ufficio, racconta Emanuel Hürlimann. Abbiamo invitato 26 contadini provenienti da tutta la Svizzera per ascoltare le loro domande. Questi scambi hanno permesso di evidenziare una serie di principi attorno ai quali gli agricoltori si ritrovano, come ad esempio la volontà di essere indipendenti, di creare valore e di perseguire una forma di autenticità.»

Ma c'è un elemento che ritorna più di tutti, è l'impegno a livello amministrativo e la complessità dei quadri normativi che regolamentano il mestiere: «Oggi i contadini si sentono imbrigliati dalle leggi e dalle regole, persi in una vera e propria giungla delle

certificazioni.» Invece di creare una nuova carta, il progetto enraciné® intende proporre un approccio semplice e poco vincolante.

Il suolo al centro

La salute del suolo è al centro dell'argomento. «E' qui che tutto inizia, sottolinea Emanuel Hürlimann. Eppure, è anche l'ultimo considerato dai marchi di qualità. Il nostro progetto si basa sull'analisi del suolo, che abbiamo scelto come punto di riferimento per valutare un'evoluzione, che sia negativa o positiva.» Contrariamente alla maggioranza delle certificazioni che valutano spesso un numero considerevole di criteri, l'iniziativa enraciné® si concentra sulle analisi, standardizzate in tutto il paese, e su nient'altro. «Grazie a prelievi sistematici, misuriamo quello che realmente accade dai contadini che partecipano: la struttura del suolo, l'attività biologica e la loro evoluzione nel tempo. E' un controllo diretto, i cui risultati sono oggettivi e paragonabili. Accordiamo maggiore importanza ai progressi tangibili rispetto ad un obiettivo numerico fisso, perché ogni terreno è diverso.»

Per i consumatori

Avviato ufficialmente alla fine del 2025, il progetto enraciné® può già contare sulla partecipazione di sette grandi produttori di verdure della Svizzera orientale e di un mulino bernese. I prodotti usciti da questa filiera inedita sono commercializzati da ALIGRO. «Sosteniamo con convinzione questa iniziativa perché pone le domande giuste e vi dà risposte concrete», commenta Dominique Demaurex, CEO di ALIGRO. Oggi possiamo trovare verdure etichettate enraciné® nelle dieci filiere svizzero-tedesche del gruppo, mentre arriveranno a breve nei negozi romandi. La gamma è fra l'altro destinata ad allargarsi man mano che convincerà consumatori e consumatrici.

♥ enracine.swiss



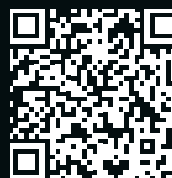
SWISS Saveurs

Pre-Order



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

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



**Sfogli ora il menu
e preordini**

Libri e film

Hors du moule, quando Alba rivisita i classici svizzeri

♥ di Isabelle Bratschi

Rompe gli schemi, esce « fuori dallo stampo »... come il titolo del suo libro di ricette. Libera, talentuosa e ipercreativa, Alba Farnós Viñals, chef dell'Auberge de l'Abbaye de Montheron (VD), dà alla sua cucina un audace tocco di ingegnosità. La giovane catalana ha rilevato questo storico edificio del XVI secolo, nascosto nel cuore della foresta del Jorat. Ama sorprendere e porta aria nuova alla gastronomia locale, come dimostra nel suo libro. Pagina dopo pagina, rivisita i piatti tipici del nostro paese, si diverte a trasformare la minestra d'orzo dei Grigioni in arancini, la cuchale (pan brioche tipico di Friburgo) in babà e la raclette in ciambella. La cucina elvetica viene contaminata da influenze straniere, catalane, mediterranee o asiatiche. Da degustare in 31 ricette.



*Hors du moule**
Alba Farnós Viñals
Helvetiq



*Spaghetti Science**
Lucia Rush
Helvetiq

La scienza dello spaghetti, in versione al dente

♥ di Isabelle Bratschi

Rimane mitica la scena di Lili e il Vagabondo che mangiano lo stesso spaghetti senza accorgersene, finché non si trovano vicinissimi alla fine della loro cena romantica. E' in questo spirito ludico ma istruttivo che si inserisce Spaghetti Science destinato ai cuochi in erba. Questo libro didattico usa la famosa pasta come fil rouge. Qual è la sua origine, come ottenere una cottura perfetta, al dente ovviamente? Una gustosa iniziazione, accompagnata da aneddoti succosi, ricette semplici e naturali, attività pratiche e divertenti illustrazioni firmate da Lucia Rush. A tavola, gli spaghetti sono pronti!

Mjólk : La guerra del latte

♥ di Dario Failla

« Il potere corrisponde alla capacità umana di agire di concerto », afferma la filosofa Hannah Arendt. Se c'è un insegnamento da trarre da « Mjólk : La guerre du lait », del regista islandese Grímur Hákonarson, è proprio questa concezione del potere come forza collettiva. Il film presenta Inga, vedova ed erede di un'azienda lattiera, sottomessa alle pressioni di una cooperativa corrotta, assillata ad un sistema di tipo mafioso dove vige una vera e propria legge dell'omertà. Schiacciata dai debiti, Inge si lancia in uno scontro diretto con quella struttura che schiavizza, intimidisce e fragilizza le aziende locali. Questa lotta solitaria trae però forza dalla collettività: grazie alla solidarietà della comunità agricola locale, si assiste per 1 ora e 28 minuti al combattimento profondamente commovente di una donna determinata e coraggiosa, che concretizza nella sua persona le rivendicazioni di agricoltori e agricoltrici in cerca di riconoscimento e di giustizia.



Mjólk : La guerre du lait
Grímur Hákonarson
Islanda, 2019

*disponibile in francese e tedesco

02-06 DIC. 2026

ESPACE GRUYÈRE

f @ d goutsetterroirs
GOUTS-ET-TERROIRS.CH



OSPITE D'ONORE
swissmilk

PARTNER
LE GRUYÈRE
SWITZERLAND

RAIFFEISEN

PARTNER MEDIATICI

lematin.ch

Terre & Nature



Lead your business with clarity, confidence, and peace of mind thanks to the expert guidance of our specialists. With its 12 offices across Switzerland, In Extenso supports you as closely as possible according to your business and your needs.

Genève • Nyon • Morges • Lausanne • Montreux • Yverdon-les-Bains • Fribourg • Bulle • Freienbach • Neuchâtel • Moutier • Monthey

ACCOUNTING | TAX | AUDIT | BUSINESS SUCCESSION | HUMAN RESOURCES



In Extenso
ENTREPRENEZ L'AVENIR.



L'actu déprime, Vigousse dérive.

Abonnez-vous!



vigousse.ch

Carta della Settimana svizzera del Gusto



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

Perché una Settimana svizzera del Gusto ?

Promuovere il gusto e il piacere di mangiare

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

Riunire gli attori del gusto, creare scambi

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

Organizzare eventi

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

Per gli esseri umani, gli animali e il pianeta

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

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

♥ Questi obiettivi sono in linea con la Carta per un'alimentazione sostenibile, promossa dall'Unione delle Città Svizzere.

Obiettivi

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

Impegni

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

Anni	Padrini & Madrine	Città
2025	Edgard Bovier	Aigle
2024	Gian-Battista & Johann-Baptista von Tschamer	Valposchiavo
2023	Pierrot Ayer	Friburgo
2022	Tanja Grandits	Basilea
2021	Philippe Chevrier	Ginevra
2020	Franck Giovannini	Heidiland
2019	Les Artisanes du Vin suisse	Montreux
2018	Dominik Flammer	Lugano
2017	Claude Frôté	Neuchâtel
2016	Theres & Markus Dettwiler	Liestal
2015	Paolo Basso	Locarno
2014	Carlo Crisci	Moutier
2013	Vreni Giger	ViaStoria
2012	Gérard Rabaey	Losanna
2011	Martin Dalsass	Bellinzona
2010	† Philippe Rochat	Onex und Lucerna
2009	Marie-Thérèse Chappaz	Delémont
2008	André Jaeger	San Gallo
2007	Georges Wenger	Grandson
2006	Irma Dütsch	
2005	Frédéric Girardet	Bulle
2004		Rapperswil-Jona
2003		Sion
2002		Morges

Partner Oro



Partner Argento



Partner Bronzo



Partner Media



Cantoni e Città



Impressum

Redazione

Isabelle Bratschi, Dario Failla,
Oriane Grandjean,
Rudolf Haudenschild, Paul Imhof,
Manuela Lavanchy, Manuela Magnin,
France Massy, Margaux Maurin,
Horace Perret, Camille Saladin,
Knut Schwander, Alexander Zelenka

Traduzioni

Daniela Liechti,
Vanessa Chanson Maallem

Illustrazione

Dora Formica

Responsabile editoriale

Josef Zisaydis

Caporedattore

Alexander Zelenka

Impaginazione

Jérôme Beuchet

Segreteria

Corina Meldem
Barbara Schneider

Fatto con l'intelligenza artigianale.

Editori

Terre & Nature Publications SA
Chemin des Tuilleries 3
1023 Préverenges
www.terrenature.ch
Fondation pour la Promotion du Goût
Avenue Dapples 21 / CP 99
1001 Lausanne
+41 (0)21 601 58 03
www.gout.ch
secretariat@gout.ch
presse@gout.ch

Stampa

PCL Print Conseil Logistique SA
Rue du Marais 17
1020 Renens
Tiratura
100 000 ex.

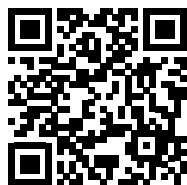


SBB CFF FFS

Il tuo cornetto sale a bordo qui.

I nostri cornetti vengono preparati
freschi per te ogni mattina in 13
panetterie locali delle rispettive località
di partenza.

ffs.ch/ristorante

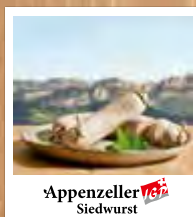
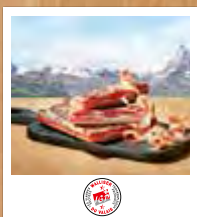
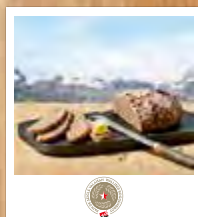
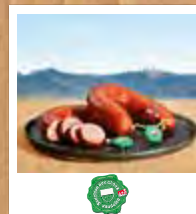
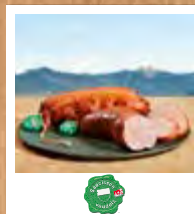
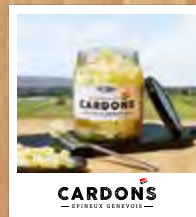
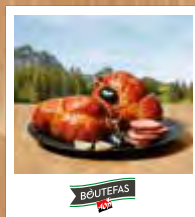
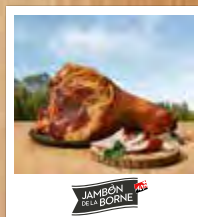
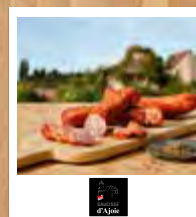
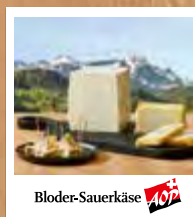
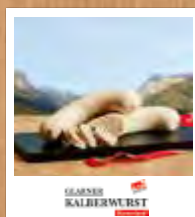
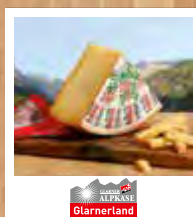
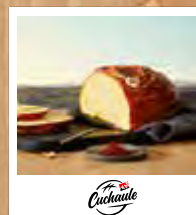
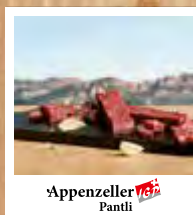
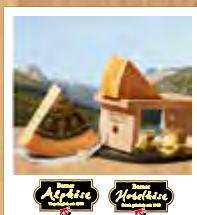




IL RICHIAMO DEL GUSTO



I MARCHI DI QUALITÀ SVIZZERI



Svizzera. Naturalmente.



AOP-IGP.CH

segui su: aopigp aopigp