

Rapporto annuale

Riassunto
in Italiano

2024



Colofone

Editore

Verein graubündenVIVA
Alexanderstrasse 2
7000 Chur
info@graubuendenviva.ch
graubuendenviva.ch

Fotografie

Yvonne Bollhalder
Tanja Thaler
Leonie Liesch
Fäh + Fäh
YES! Creative Digital Marketing

Realizzazione e grafica

Hü7 Design AG
Compognastrasse 39
7430 Thusis



Sommario

3

Organizzazione **4**

Estratto – Programma 2023–2026 **5**

Relazione della Presidente **6**

Relazione della Direttrice **7**

Panoramica dei progetti e degli impegni **8**

Organizzazione

L'associazione graubündenVIVA è stata fondata nel 2016. L'associazione si è posta l'obiettivo di posizionare il Cantone dei Grigioni, in stretta collaborazione con produttori, organizzazioni agricole e turistiche, associazioni e partner economici, trasformandolo in una «roccaforte della cultura del gusto alpina». Con il decreto governativo del 12 ottobre 2021 (Protocollo n. 890/2021) del Cantone dei Grigioni sono state gettate le basi per la prosecuzione di graubündenVIVA, approvando così il programma graubündenVIVA per altri cinque anni.

L'associazione conta oltre 140 membri. L'organo strategico è composto da 10 membri del Consiglio direttivo. Il segretariato comprende risorse con un grado di occupazione complessivo del 220 % e altre risorse del Plantahof (fino al 50 %). L'associazione graubündenVIVA è da considerarsi promotrice del programma di cooperazione grigionese per il gusto, la gastronomia e la regionalità. graubündenVIVA lavora sempre in rete (cfr. grafico a pagina 5).

Per raggiungere gli obiettivi prefissati, graubündenVIVA attua diverse misure di comunicazione e sensibilizzazione e si impegna a favore di progetti, contenuti e prodotti nuovi e innovativi che favoriscono la rete, il sistema alimentare grigionese e la promozione della creazione di valore.

4

Comitato direttivo

nell'anno associativo 2024

Al 31.12.2024 il consiglio direttivo si riunisce come segue:

Corina Casanova, Tarasp — Presidente
 Andreas Bärtsch, Flims — Marchio graubünden
 Georg Blunier, Paspels — Produttore
 Michael Caffisch, Coira — Cantone dei Grigioni
 Curdin Capeder, Cumbel — Produttore
 Giorgio Cappellin, Coira — Finanziamento, Vicepresidente
 Piotr Caviezel, Coira — Mobilità
 Kaspar Howald, Poschiavo — Turismo
 Fadri Stricker, Sent — Agricoltura
 Carlo Weber, Zizers — Trasformatore

Ufficio di direzione

Aggiornato al 31.12.2024

Il segretariato si compone come segue:

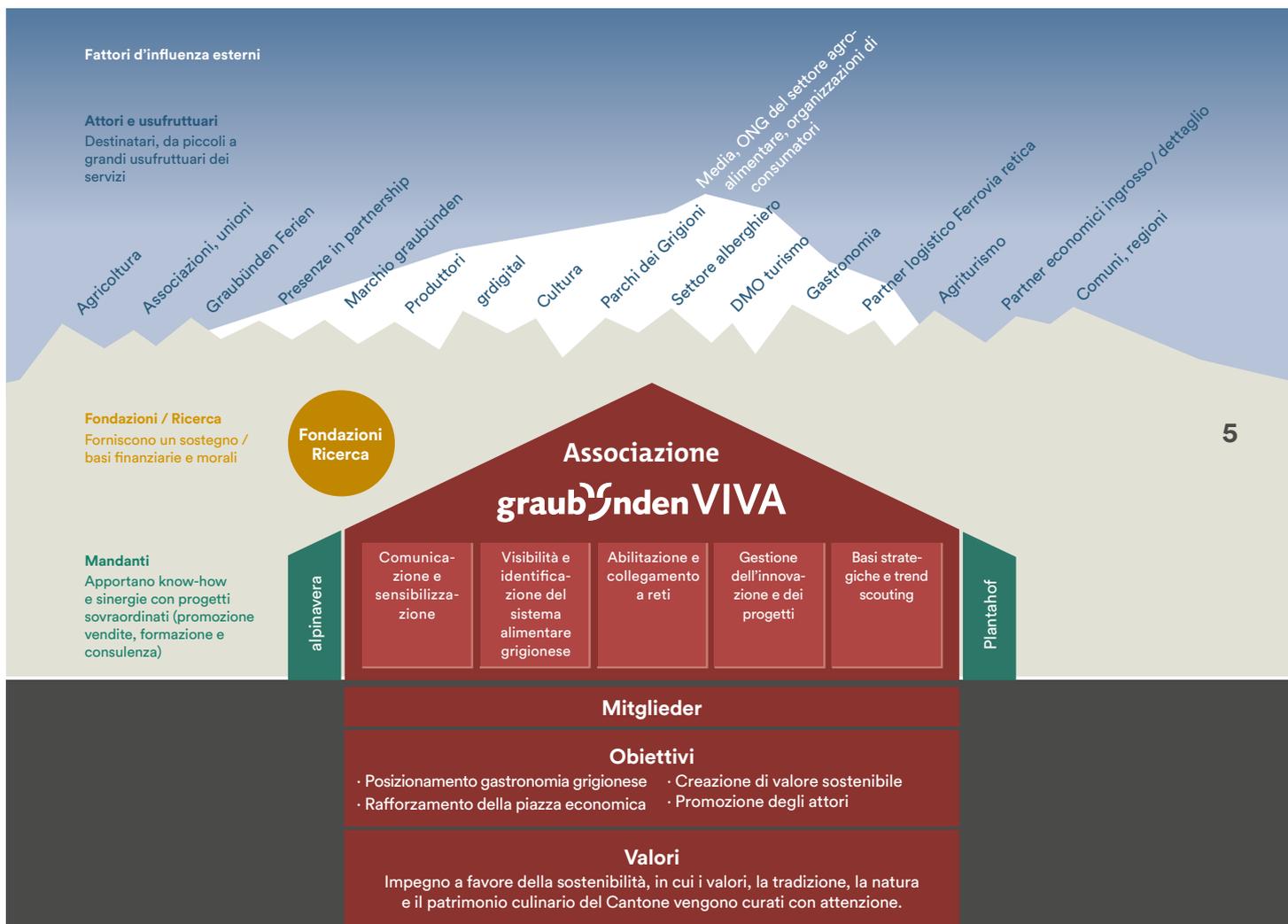
Leonie Liesch (100 %) — Direttrice
 Tanja Thaler (80 %) — Marketing & Progetti
 Sandra Meli (40 %) — Marketing & Progetti
 Sabine Bosshard (20 %) — Formazione, Rete Agricoltura (Collaboratrice Plantahof)

Ufficio di revisione

BMU Treuhand, Coira

Estratto – Programma 2023 – 2026

L'attuazione operativa si orienta sistematicamente agli obiettivi e ai valori nonché ai cinque campi d'azione e alle esigenze della rete. Di seguito è riportata una panoramica della rete con i suoi cinque campi d'azione, i quattro obiettivi e i valori.



Il gusto autentico e l'alimentazione consapevole sono megatrend globali; l'ospitalità in senso lato è un marchio di qualità e un fattore di differenziazione decisivo per le regioni turistiche di successo del futuro. I Grigioni hanno un potenziale superiore alla media in quasi tutti i settori della produzione agricola, della trasformazione, del patrimonio culinario e della gastronomia regionale.

graubündenVIVA è il programma grigionese di cooperazione per il gusto, la gastronomia e la regionalità. L'apprezzamento per il terroir e la cultura gastronomica alpina creano valore a livello locale. Attraverso un lavoro di cre-

azione identitaria verso l'interno si genera una percezione credibile verso l'esterno. Attraverso la rete, l'affiancamento di formati di esperienza e di contenuti pertinenti, il programma graubündenVIVA dischiude alla popolazione locale e ai visitatori tutta la ricchezza del mondo gastronomico grigionese. Le ricette, l'appartenenza alla rete, la presentazione e le storie rendono ogni esperienza graubündenVIVA un'esperienza di qualità unica.

Maggiori dettagli sul programma 2023-2026 sono disponibili in tedesco su graubuendenviva.ch/programm.

Relazione della Presidente

«L'aria pungente di montagna e il lavoro all'aperto, spesso faticoso e pesante, sia d'estate che d'inverno, avrebbero fatto sì che in poche bancarelle della regione alpina si cucinasse in modo così intenso e grasso come nei Grigioni. A tutti i pasti c'era un'abbondante quantità di latte, formaggio, capra, piatti a base di farina, la cui preparazione eccessivamente grassa non sarebbe tollerata da uno stomaco cittadino.» Resta da vedere se vi fossero effettivamente striscioline di pancetta centenarie. In occasione dell'anniversario «500 anni di Libero Stato delle Tre Leghe», l'associazione graubündenVIVA ha organizzato un viaggio culinario attraverso i 500 anni dei Grigioni con una raccolta di ricette dal 1524 al 2024 (cfr. paragrafo precedente). Le dieci ricette sono inserite in storie socioculturali di impronta nazionale e internazionale.

Nell'ambito del programma 2023–2026 sono stati organizzati diversi eventi di networking. Essi vertevano, tra l'altro, sulla conservazione degli alimenti, oltre a un corso di formazione sul gusto organizzato dall'associazione «alpinavera». È stata offerta anche una formazione video basata sullo storytelling con lo smartphone. In questi eventi è possibile fare rete con persone che condividono gli stessi interessi e ampliare le proprie conoscenze.

Personalmente, nel mese di agosto ho potuto gustare salmerino affumicato, Capuns e una delizia a base di frutti di bosco presso la locanda Höflibeiz di Coira, dove il team di graubündenVIVA ha gestito la serata in modo professionale e molto simpatico.

Nel suo terzo anno di vita, l'associazione ha potuto constatare con soddisfazione che graubündenVIVA è sempre più conosciuta grazie a numerose attività. L'obiettivo è far conoscere i prodotti realizzati, trasformati e lavorati nel

Cantone, posizionando così i Grigioni come roccaforte della cultura del gusto alpina.

Il Consiglio direttivo, composto da dieci membri, pianifica, gestisce e supervisiona le attività del segretariato. A tal fine sono stati istituiti diversi gruppi di lavoro che si occupano di compiti settoriali, tra cui anche i gruppi per la partecipazione in partnership o il Food Trendradar, che elabora sviluppi e tendenze attuali per la rete. Inoltre, in vista delle elezioni del 2025 è stata istituita una commissione di selezione che si occuperà della ricerca di nuovi membri del Consiglio, dato che diversi membri non rinnoveranno il proprio mandato. Gli sforzi per lo scioglimento ordinario della «graubündenVIVA AG» sono proseguiti al fine della sua tempestiva cancellazione dal registro di commercio.

Nemmeno io rinnoverò il mio mandato di Presidente dell'associazione. In futuro, mi dedicherò ancora di più alle erbe aromatiche, alle bacche e alle patate e mi impegnerò per ottenere raccolti fruttuosi. Desidero cogliere l'occasione per ringraziare di cuore tutte le persone coinvolte per il loro grande impegno, in primo luogo i membri del Consiglio direttivo e il segretariato con Leonie Liesch a capo. Negli ultimi tre anni tutti voi avete contribuito con grande abnegazione ad attivare graubündenVIVA quale punto di riferimento dell'arte culinaria nei Grigioni, posizionandoci così come protagonisti visibili. Desidero ringraziare anche il Cantone per il generoso sostegno, nonché i soci e i partner.

Corina Casanova
Presidente



Relazione della Direttrice

È con piacere che vi presento il rapporto di gestione per l'anno 2024. L'anno scorso, l'associazione graubünden VIVA ha registrato sviluppi preziosi e risultati positivi che desidero illustrarvi.

L'ulteriore sviluppo della nostra rete è importante per noi, sia nell'ottica di rafforzare i legami interni, sia di aumentare la visibilità della gastronomia grigionese verso l'esterno. Internamente, lo scorso anno abbiamo ampliato in modo mirato il nostro sistema di soci e creato nuovi benefit all'insegna del motto «Dai soci, per i soci», che offrono ai nostri soci un tangibile valore aggiunto. Nel frattempo il numero dei membri è salito a oltre 140, un chiaro segnale che l'interesse per la nostra associazione e la sua rete è in costante crescita.

Anche verso l'esterno siamo riusciti ad aumentare notevolmente il nostro raggio d'azione. I diversi canali di comunicazione registrano una crescita continua, che ci consente di diffondere i nostri contenuti e messaggi in modo ancora più mirato. Questo ci consente di rafforzare la consapevolezza della regionalità e di entusiasmare un ampio gruppo target per la gastronomia grigionese.

Lo scambio diretto con i partner della nostra rete è per noi particolarmente importante. Oltre ai nostri regolari eventi di networking, sfruttiamo i mesi estivi in modo mirato per visitare diverse regioni e conoscere personalmente i produttori. Questi incontri sono sempre fonte di ispirazione e preziosi, poiché ci offrono nuove prospettive e contribuiscono a sviluppare costantemente la filosofia di graubündenVIVA.

Le nostre misure godono di un ampio sostegno. Non ci limitiamo a impegnarci all'interno del Cantone dei Grigioni, ma con le nostre misure raggiungiamo anche un pubblico in tutta la Svizzera. La guida gastronomica turistica, la raccolta di ricette storiche o il calendario stagionale si rivolgono ai gruppi di interesse più disparati. Grazie a iniziative mirate, siamo riusciti a raggiungere i gruppi target di ogni genere: I «passaporti vacanze» hanno avvicinato già i più giovani al tema della gastronomia, i nostri eventi di networking si sono rivolti a tutti gli appassionati

di cucina, i «Genuss-Palaver» si sono rivolti in particolare al settore della gastronomia, la partecipazione all'agrischa ha raggiunto il grande pubblico e il calendario stagionale ha riscosso un'enorme risonanza tra gli insegnanti. Con la raccolta di ricette storiche, a nostra volta, abbiamo potuto rivolgerci direttamente ai cuochi amatoriali. Ne è nata così una rete versatile e completa che offre numerosi punti di riferimento per il futuro.

In qualità di graubündenVIVA, sosteniamo attivamente progetti, programmi e organizzazioni partner che condividono il concetto di networking. Abbiamo, ad esempio, accompagnato Bio Grischun nella realizzazione della rivista dell'anniversario «20 Jahre Bio Grischun Preis» (20 anni di premio Bio Grischun), sostenuto i produttori grigionesi nell'esibizione all'Alp'24, siamo parte del gruppo di progetto «Graubünden nachhaltig» (Grigioni sostenibili) e abbiamo promosso la Valposchiavo nel suo posizionamento come località svizzera del gusto. Queste cooperazioni rafforzano il senso comunitario e la percezione esterna di graubündenVIVA.

Per concludere, desidero ringraziare di cuore i nostri soci e partner, tra cui in particolare l'Unione grigionese dei contadini, Grigioni Vacanze, GastroGraubünden, alpinavera e molti altri soggetti coinvolti. Un ringraziamento speciale va al nostro committente, il Cantone dei Grigioni, in particolare all'Ufficio per l'agricoltura e la geoinformazione. Anche la stretta collaborazione con il Plantahof è stata molto importante per noi.

Un grande ringraziamento va al team motivato per il suo instancabile impegno e al Consiglio direttivo, che ci sostiene sempre e ci rafforza.

L'anno appena trascorso è stato ricco di preziose esperienze e sviluppi per l'associazione graubündenVIVA.

Guardiamo con fiducia al prossimo anno, nel quale continueremo a crescere, a realizzare progetti entusiasmanti e ad arricchire la rete culinaria grigionese di autentici valori aggiunti.



Leonie Liesch
Direttrice

Evento	Dettagli
1 Food Zürich	graubündenVIVA ha potuto integrarsi con diversi formati, come l'apertura con produttori, Slow Food Market, Food Workshop.
2 Raccolta storica di ricette per l'anniversario dei 500 anni di Libero Stato delle Tre Leghe	Contributo per l'anniversario: 500 anni di Libero Stato delle Tre Leghe. Vecchie ricette reinterpretate da riscoprire. Include trascrizione, traduzione e notizie storiche.
3 Calendario stagionale grigionese	Pratico calendario stagionale, ricco di ricette regionali e consigli pratici nonché video esplicativi. (incl. versione online)
4 Guida turistica culinaria	100 consigli culinari (postazioni di degustazione, produttori, prodotti, ricette) ritratti/integrati. Tiratura 30'000 copie.
5 Graubünden kocht	Oltre 20 prodotti sono stati selezionati nella campagna in collaborazione con samedia (rivista, articoli di giornale, servizi radiofonici, Social Media, ritratti, show culinario)
6 Spettacolo di cucina	Nell'atelier VERT dell'Hotel Alpengold si è cucinato con ingredienti grigionesi. Lo spettacolo è stato trasmesso su TV Südostschweiz.
7 Rivista dell'anniversario del premio Bio Grischun	Supporto nella realizzazione della rivista dell'anniversario per i 20 anni del premio Bio Grischun
8 Caccia alle uova di Pasqua	I visitatori di 3 spacci agricoli selezionati sono riusciti a scovare il «l'uovo di Pasqua graubündenVIVA», e aggiudicandosi così un cesto primaverile.
9 Calendario dell'Avvento	Durante il periodo dell'Avvento sono stati messi in palio 24 premi (dai soci dell'associazione) dalle regioni.
10 Visite ai produttori	Il team di graubündenVIVA ha visitato 16 produttori. Rafforzamento della rete.
11 Presenza presso lo stand ad agrischa	Presenza all'agrischa in collaborazione con l'Associazione degli agricoltori grigionesi, Associazione Agrotourismus Graubünden, Unioni contadine dei Grigioni
12 Höflibeiz	graubündenVIVA ha preparato insieme ai suoi soci un menù a base di ingredienti regionali.
13 Sport: sodalizio con EHC Coira	Anche un club sportivo può offrire supporto locale, tra l'altro con una rete culinaria.
14 Sport: TRAIL RUN Coira	Premi in palio con specialità grigionesi.
15 Sport: öKK Bikerevolution	Premi in palio con specialità grigionesi.
16 Cultura: Festa del vino di Malans	Sostegno finanziario.
17 Cultura: Concerto dell'Orchestra filarmonica da camera dei Grigioni	Messaggio di saluto regionale dai Grigioni per gli spettatori del concerto.
18 Cesti regalo	Sono stati ordinati 21 cesti regalo da 7 regioni. Campagna dell'Avvento con specialità regionali.
19 Trasferimento di conoscenze: workshop	Workshop con Biokäsere Prättigau sulle opportunità per il futuro.
20 Trasferimento di conoscenze: consigli strategici	graubündenVIVA ha redatto per il caseificio Bregaglia una strategia di comunicazione con consigli strategici.
21 Settimana svizzera del gusto	Nel 2024 la Valposchiavo è stata la regione del gusto svizzera. I momenti salienti sono stati la Settimana del gusto a settembre con risonanza nazionale.
22 Rassegna Gastronomica del Moesano	Event Support. Settimane culinarie con ingredienti regionali.
23 Mercato: Mercato del gusto «Fall in Love»	Event Support. Il mercato ha contato oltre 4000 visitatori.
24 Mercato: Mercati sui passi «alpinavera»	Supporto alla comunicazione per i mercati sui passi.
25 Alp24	Supporto per la partecipazione al concorso ad Alp24 per produttori.
26 Alpspektakel	Event Support. L'evento attira circa 6000 visitatori.
27 Evento di networking «graubündenVIVA im Fokus»	Visita dell'azienda e degustazione presso swiss nuss.
28 Evento di networking «graubündenVIVA im Fokus»	Corso di formazione sul gusto presso Biobergün con uno sguardo alla varietà degli aromi grigionesi con alpinavera.
29 Evento di networking «graubündenVIVA im Fokus»	Workshop sul tema «Lebensmittel haltbar machen» (Rendere conservabili gli alimenti) presso il Puntreis.
30 Evento di networking «graubündenVIVA im Fokus»	Visita nel backstage e aperitivo presso la panetteria Weber.
31 Stand pop-up Mercato settimanale di Coira	I soci di graubündenVIVA hanno presentato e venduto ogni due settimane i loro prodotti.
32 Stand pop-up higa	I soci di graubündenVIVA hanno presentato e venduto i loro prodotti presso una bancarella.
33 Video di cucina	Nell'ambito della campagna «Graubünden kocht», Dumeng e Gian Giovanoli hanno cucinato 4 piatti a base di ingredienti regionali.
34 Video di cucina	Nell'ambito della campagna «Graubünden kocht», Manuel Zünd ha cucinato 3 piatti a base di ingredienti regionali.
35 Video di cucina	Nell'ambito della campagna «Graubünden kocht», Michèl Hug ha cucinato 4 piatti a base di ingredienti regionali.
36 Serie di video di cucina «Brutal lokal»	Celebrità hanno cucinato con Fadri Arpagaus nella Berghaus Radons. Era presente anche Andrea Zogg.
37 2° Genuss-Palaver	Evento di networking per gastronomi e produttori.
38 3° Genuss-Palaver	Evento di networking per gastronomi e produttori.
39 Ferienpass (Passaporto vacanze)	Il laboratorio Capuns ha organizzato un interessante workshop con gli scolari.
40 Ferienpass (Passaporto vacanze)	La fattoria Flidais ha organizzato un interessante workshop con gli scolari.
41 Offerte di corsi	Sostegno del corso «ready to eat» al Plantahof.
42 Tesori culinari	Con il progetto «Kulinarische Schätze» (Tesori culinari), graubündenVIVA mette in risalto tutta la varietà delle specialità grigionesi.
43 Ritratto del produttore (blog)	Uno sguardo alla produzione di carne secca senza additivi.
44 Ritratto del produttore (blog)	Uno sguardo al lavoro dell'«avvolgitore» di Capuns Thomas.
45 Ritratto del produttore (blog)	Uno sguardo alla produzione di prodotti biologici a base di canapa.
46 Ritratto del produttore (blog)	Uno sguardo alla produzione dello shot grigionese.
47 Ritratto del produttore (blog)	Uno sguardo alla torrefazione più antica dei Grigioni.
48 Ritratto del produttore (blog)	Uno sguardo alla manifattura di specialità gastronomiche, che produce prelibatezze a base di ingredienti regionali.
49 Ritratto del produttore (blog)	Uno sguardo alla manifattura di cioccolato dell'azienda familiare Merz.
50 Ritratto del produttore (blog)	Uno sguardo al lavoro del bioagricoltore Jürg-Adank.
51 Ritratto del produttore (blog)	Come ricevere la verdura regionale direttamente a casa con un abbonamento.
52 Ritratto del produttore (blog)	Uno sguardo al lavoro del bioagricoltore Simon Kunfermann.
53 Ritratto del produttore (blog)	Una visita al rinomato cuoco Hansjörg Ladurner nel suo podere di montagna, dove coltiva in prima persona i suoi prodotti.



graubündenVIVA

Alexanderstrasse 2
7000 Chur

+41 81 552 52 55
info@graubuendenviva.ch
graubuendenviva.ch