

Chur, im Oktober 2014

Gotthardregion zeigt Präsenz in Norditalien

An einer der wichtigsten Foodmessen, dem Salone del Gusto in Turin, präsentieren die Gotthardregionen ihre kulinarischen Spezialitäten.

Schon jetzt wird fleissig die Werbetrommel gerührt für die im Sommer des nächsten Jahres stattfindende Expo Milano, die unter dem Motto „feeding the Planet, Energy for life (Den Planeten ernähren, Energie für das Leben)“ steht. Die Schweiz, vertreten durch Präsenz Schweiz, wird mit dem Projekt „**Confooderatio Helvetica**“ vertreten sein. Die Nähe der Expo zur Gotthardregion, in welcher die Kantone Graubünden, Uri, Tessin und Oberwallis zusammengeschlossen sind, hat diese dazu bewogen, innerhalb des Schweizer Auftritts einen eigenen Pavillon zu gestalten.

Auf die Ausstellungsaktivitäten an der Expo 2015 wird schon seit geraumer Zeit in Form einer Roadshow aufmerksam gemacht. Im Frühling wurde in Mailand die Werbetrommel gerührt und ein vielseitiges Programm in Rom ist soeben über die Bühne gegangen. Nun steht ein Auftritt in Turin (23.-27.10.14) vor der Tür.

Die Messe des guten Geschmacks

Vom 23.-27. Oktober findet in Turin der „Salone del Gusto“ statt. Die von Slow Food Italien organisierte, alle zwei Jahre stattfindende Lebensmittelmesse stellt regionale Produkte, die traditionell handwerklich hergestellt werden, in den Mittelpunkt. Nachhaltigkeit und ausgezeichneter Geschmack sind wichtige Komponenten in der Slow Food Philosophie. Dieser Philosophie entsprechen in weiten Teilen auch die Schweizer Produzenten von zertifizierten Regionalprodukten. Als Kommunikationsplattform für seine Partner nutzt



alpinavera am 24. Oktober am Schweizer Stand die Möglichkeit, den Messebesuchern in drei Geschmackslaboren die regionalen Spezialitäten aus den Gotthardregionen Uri und Graubünden zu vermitteln. Je rund 20 Personen werden unter fachkundiger Anleitung der alpinavera Mitarbeitenden die Kombinationen von Käse und Wein, Wurst und Bier, Likör und Backwaren sinnlich erfahren und erproben.

alpinavera Produkte aus der Gotthardregion Uri

Die kulinarische Vielfalt des Kantons Uri wird mittels eines „3-Gang-Menüs“ präsentiert. Das Weingut zum Rosenberg in Altdorf ist eines von insgesamt vier Weinbaubetrieben in Uri. Hier wird auch der Nocino-Likör hergestellt, er besteht aus Traubentrester, einheimischen Baumüssen und einer hochgeheimen Kräutermischung. Zu einem Diolinor wird im ersten Gang ein junger Urner Alpkäse von der Alpkäserei Urnerboden serviert. Der Urner Pinot Noir passt zur Urner Hauswurst aus der Metzgerei Arnold in Schattdorf. Ebenfalls in Schattdorf, vom Bäcker Max Herger, werden die typischen Urner Änisstierli gebacken, die zum Nocino gereicht werden.

Zwei Geschmackslabore mit zertifizierten Bündner Spezialitäten

Für Graubünden repräsentiert der Landwirtschaftliche Gutsbetrieb Plantahof die drei Weine, die am Geschmackslabor „Käse und Wein Graubünden“ angeboten werden. Der Plantahof bewirtschaftet etwa 2.5 ha Weinberge in Malans. Sein Riesling Silvaner harmonisiert ausgezeichnet mit dem Schaf-Camembert aus der Sennerei Pragg-Jenaz. Die Sennerei hat erst kürzlich im Rahmen der Coop Patenschaft für das Berggebiet finanzielle Unterstützung aus der diesjährigen 1. August-Weggen-Aktion erhalten, so dass die schon seit Jahren geplante Renovierung der Sennerei umgesetzt werden kann. Aus der Sennerei Brigels stammt der Bio Bergkäse mild, der zusammen mit einem Bündner Schiller verkostet wird. Ein rezenter Bergkäse der besonderen Art ist der extra reife Splügner Bio Bergkäse. Die kleine Käserei unten am Splügenpass ist schon mehrfach ausgezeichnet worden. Dazu passt der Bündner Pinot Noir Auslese ausgezeichnet.

Beim Bier geht Graubünden neue Wege. Die einheimische Bio Braugerste wird in der kleinen Brauerei im engadiner Dorf Tschlin zu schmackhaftem Gerstensaft verarbeitet. Die Genossenschaft Gran Alpin nutzt ebenfalls die Bündner Bio Braugerste, ihr Bier wird bei der Brauerei Locher in Appenzell gebraut und unterscheidet sich geschmacklich deutlich im Vergleich zu den



anderen Sorten. Die regionalen Bio Biere bilden zusammen mit Trockenwurst-Spezialitäten der als Familienbetriebe geführten Metzgereien Mark aus dem Prättigau und Curschellas in Sedrun die Grundlage für das Geschmackslabor „Bier und Wurst“.

„Geschmackslabore sind interessant für alle, die gerne essen und ihre Geschmackssinne schulen möchten“, sagt Jasmine Said Bucher, Geschäftsführerin alpinavera. „Jedes Produkt wird zuerst einzeln verkostet und auf Farbe, Konsistenz, Geruch, Geschmack etc. hin beurteilt. Die Kombination von Essen und Trinken ergibt anschliessend oft sehr spannende und unerwartete Geschmackserlebnisse.“

Besuch an der Expo Milano

„feeding the Planet, Energy for life (Den Planeten ernähren, Energie für das Leben)“ ist ein spannendes Thema, das jedem und jeder in seinem/ihrer Alltag begegnet. Es lohnt sich also, sich an der Expo Milano im nächsten Jahr damit auseinander zu setzen. Sie findet von Mai bis Oktober im Messegelände in Rho, nordwestlich von Mailand, statt.

Porträt alpinavera

Der Verein alpinavera ist eine überregionale Kommunikations- und Vermarktungsplattform für alpine Produkte aus Graubünden, Glarus und Uri. Ziel von alpinavera ist es, durch die regionale Verarbeitung und die Verwendung der Produkte aus dem Alp- und Berggebiet die Wertschöpfung vor Ort zu steigern. alpinavera bietet allen Verarbeitern und Direktvermarktern ein gemeinsames Marketing an.

Die alpinavera Geschäftsstelle in Chur ist Anlaufstelle für Partner, Kunden und Konsumenten. Weitere Informationen unter www.alpinavera.ch und www.alpinaverashop.ch

Bilder



Urner Hauswurst / Schaf-Camembert / Splügnen Bergkäse extra / Tschliner Bier / Urner Änisstierli

Hinweis: Gerne lassen wir Ihnen die Bilder auch in hoher Auflösung zukommen

Kontakt alpinavera:

alpinavera • Jasmine Said Bucher, Geschäftsführerin • Distelweg 4 • 7000 Chur •
Telefon +41 (0)81 254 18 50 • Fax +41 (0)81 254 18 51 • info@alpinavera.ch •
www.alpinavera.ch