

100 % Valposchiavo – Da scoprire / Zum Entdecken

Vivere il 100% Valposchiavo? Le esperienze che vi proponiamo vi permettono di conoscere il progetto in prima persona, ma anche di farne parte o semplicemente di apprezzarne il gusto. Presso le aziende partner troverete i prodotti certificati da assaporare sul posto, da portare a casa come ricordo o da regalare ai vostri cari. 100% Valposchiavo erleben? Im Folgenden haben wir die Angebote zusammengestellt, bei denen Sie das Projekt mit eigenen Augen sehen, Hand anlegen oder über den eigenen Gaumen schmecken können. Bei den Partnerbetrieben finden Sie die zertifizierten Produkte – entweder zum sofortigen Genuss oder als Ferienerinnerungen und willkommene Mitbringsel für die Daheimgebliebenen.

ESPERIENZE ERLEBNISSE

1 Mani in pasta Hände im Teig

Scopri la Valposchiavo con Loretta. Impara a cucinare i «Taiaadin» e i «Turtelin da pom» 100% Valposchiavo, due ricette della tradizione della Valposchiavo. Entdecken Sie die Valposchiavo beim Kochen mit Loretta. Lernen Sie, wie man «Taiaadin» und «Turtelin da pom» 100% Valposchiavo zubereitet – Zwei traditionelle Rezepte aus der Valposchiavo.

2 Cucina con Ornella: i pizzoccheri Pizzoccheri-Kochen mit Ornella

Ornella Isepponi del Ristorante Motrice a Poschiavo mostra agli appassionati di cucina come preparare i pizzoccheri 100% Valposchiavo. Dopo la dimostrazione segue la cena. Zusammen mit Ornella Isepponi vom Ristorante Motrice in Poschiavo können Kochfans die Zubereitung der Pizzoccheri 100% Valposchiavo erlernen und beim Abendessen im Anschluss geniessen.

3 Visita al caseificio Valposchiavo Besichtigung Caseificio Valposchiavo

Il Caseificio Valposchiavo a San Carlo produce formaggio biologico in una zona esente da foraggi insilati. E dopo la visita segue una ricca colazione con i formaggi bio. Der Caseificio Valposchiavo in San Carlo stellt reinen Bio-Käse aus Milch von silofreien Betrieben her. Am Anschluss an die Führung kann man ein reichhaltiges Frühstück mit Bio-Käse verkosten.

4 Berry Tour Campascio

La visita guidata conduce alle coltivazioni di piccoli frutti sui terrazzamenti di Campascio. Qui bacche, frutta, succhi e confetture aspettano solo di essere assaggiati. Die Berry Tour führt durch die Beerenplantagen auf den Terrassierungen in

Campascio. Am Ende der Tour warten Beeren, Früchte, Fruchtsäfte und Konfitüren darauf, degustiert zu werden.

5 Degustazione di vini e grappe Wein & Grappa degustieren

La casa vinicola Misani a Brusio invita a scoprire i vini vattelinesi e la produzione della grappa. Al termine della visita delle cantine e dell'antica distilleria del 1888 si possono degustare le preziose goccie. Die Weinkellerei Misani in Brusio lädt ein, die Welt der Veltliner Weine und Grappas kennen zu lernen. Nach der Besichtigung der Eichenfässer im Weinkeller und der antiken Grappa-Brennerei aus dem Jahr 1888 gibt es die edlen Tropfen zum Probieren.

6 Torrefazione Café Bernina Kaffeerösterei Café Bernina

Durante la visita alla torrefazione a Poschiavo è possibile vedere come il caffè verde viene miscelato e tostato. In seguito, si degustano i vari caffè. Bei einem Besuch in der Kaffeerösterei in Poschiavo können Sie sehen, wie der Rohkaffee gemischt und geröstet wird. Anschliessend werden die verschiedenen Kaffeesorten verkostet.

7 Tra i profumi delle erbe Durch die duftenden Kräuterfelder

Il profumo delle erbe aromatiche accompagna gli ospiti durante la visita nei campi dell'Erboristeria Biologica Raselli a Le Prese. Prima di scoprire le fasi di lavorazione delle erbe, si gusta un pranzo 100% Valposchiavo. Kräftige Aromen sind auf dem Rundgang durch die Kräuterfelder der Raselli Erboristeria Biologica in Le Prese ständige Begleiter. In den Produktionsstätten sieht man, wie die Kräuter verarbeitet werden. Inklusive 100% Valposchiavo-Mittagessen.

8 Porte aperte all'azienda agricola Pedretti Offene Türen auf dem Hof Pedretti

La famiglia Pedretti a Viano invita gli ospiti a scoprire l'azienda agricola. Qui ci si può avvicinare agli animali e degustare i prodotti biologici dell'azienda. Der Familie Pedretti öffnet die Türen ihres Bio-Hofs in Viano. Dabei dürfen Tiere gestreichelt und hofeigenen Bio-Produkten probiert werden.

9 Degustazione alla Birraria Poschiavina Bierverkostung in der Birraria Poschiavina

La storia della Birraria Poschiavina risale al 1850 quando la famiglia Hosig-Lardi decise di produrre la prima birra a Poschiavo. Dal 2020 questa storia ha ripreso vita. La visita termina con una degustazione. Die Geschichte der Birraria Poschiavina geht auf das Jahr 1850 zurück, als die Familie Hosig-Lardi beschloss, das erste Bier in Poschiavo zu brauen. 2020 wurde diese Geschichte wieder aufgenommen. Eine Verkostung der Biere rundet den Besuch ab.

10 Visita guidata al mulino e pastificio di Poschiavo Geführte Besichtigung der Mühle und Pastafabrik von Poschiavo

Spaghetti, pizzoccheri, farine e altri tipi di pasta vengono prodotti a Poschiavo presso la Molino e Pastificio SA, la storica azienda della famiglia Fisler dal 1872. È possibile visitare il mulino, il pastificio, alimentati a energia idroelettrica, e il piccolo museo dell'azienda. Geführte Besichtigung der Mühle und Pastafabrik von Poschiavo Bei der Molino e Pastificio SA in Poschiavo wird nicht nur Mehl gemahlen, sondern auch Spaghetti, Pizzoccheri und andere Teigwaren hergestellt. Das historische Unternehmen ist seit 1872 im Besitz der Familie Fisler. Die Mühle und die Teigwarenfabrik, die beide mit Wasserkraft betrieben werden, sowie das kleine Museum des Unternehmens können besichtigt werden.

11 Visita guidata del birrificio pacifi.ch Besichtigung der Brauerei pacifi.ch

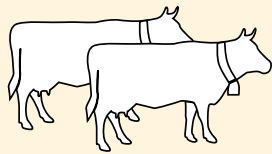
Date un'occhiata dietro le quinte del birrificio e scoprite la varietà delle birre di Poschiavo. Dalla raccolta della frutta o fiori dei liquori alla macinatura del malto fino all'etichettatura, ogni fase della produzione è fatta a mano. Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen der Brauerei und entdecken Sie die Vielfalt der Poschiavo-Biere. Von der Ernte der Früchte oder Likörblüten über das Schrotten des Malzes bis hin zur Etikettierung wird jeder Schritt der Produktion von Hand ausgeführt.

Le filiere alimentari sono la spina dorsale della valorizzazione delle materie prime agricole locali nella gastronomia. In Valposchiavo abbiamo la fortuna di avere catene di valore locali ben funzionanti nei settori della carne, del latte e dei cereali. Ad esempio, il latte viene trasformato in formaggio e yogurt presso il Caseificio Valposchiavo, uno dei primi caseifici biologici della Svizzera. Diversi macelli consentono la macellazione in loco degli animali, la cui carne viene lavorata nelle quattro ma-

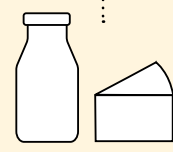
LE FILIERE ALIMENTARI WERTSCHÖPFUNGSKETTEN

cellerie presenti sul territorio. Il grano viene macinato nel Molino e Pastificio Poschiavo così come nel Mulino Aino ed arriva sotto forma di farina ai panifici e ai ristoranti, oppure viene fermentato direttamente in birra. Wertschöpfungsketten sind das Rückgrat für die Inwertsetzung der lokalen landwirtschaftlichen Rohstoffe in der lokalen Gastronomie. In der Valposchiavo haben wir das grosse Glück, dass wir in den Bereichen Fleisch, Milch und Getreide über gut funktionierende lokale Wertschöpfungsketten verfügen. So wird die Milch lokal im Caseificio Valposchiavo, einer der ersten Bio-Käsereien der Schweiz, zu Käse und Yoghurt verarbeitet. Mehrere Schlachthöfe erlauben das lokale Schlachten von Tieren, deren Fleisch in den vier Metzgereien weiterverarbeitet wird. Das Getreide wird in Molino e Pastificio Poschiavo und im Mulino Aino gemahlen und kommt als Mehl in die Bäckereien und Restaurants - oder aber es wird direkt zu Bier vergoren.

cellerie presenti sul territorio. Il grano viene macinato nel Molino e Pastificio Poschiavo così come nel Mulino Aino ed arriva sotto forma di farina ai panifici e ai ristoranti, oppure viene fermentato direttamente in birra. Wertschöpfungsketten sind das Rückgrat für die Inwertsetzung der lokalen landwirtschaftlichen Rohstoffe in der lokalen Gastronomie. In der Valposchiavo haben wir das grosse Glück, dass wir in den Bereichen Fleisch, Milch und Getreide über gut funktionierende lokale Wertschöpfungsketten verfügen. So wird die Milch lokal im Caseificio Valposchiavo, einer der ersten Bio-Käsereien der Schweiz, zu Käse und Yoghurt verarbeitet. Mehrere Schlachthöfe erlauben das lokale Schlachten von Tieren, deren Fleisch in den vier Metzgereien weiterverarbeitet wird. Das Getreide wird in Molino e Pastificio Poschiavo und im Mulino Aino gemahlen und kommt als Mehl in die Bäckereien und Restaurants - oder aber es wird direkt zu Bier vergoren.



Caseificio Käserei



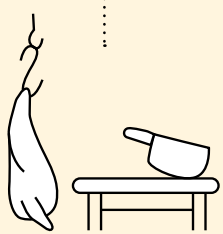
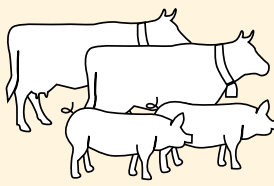
Latticini Milchprodukte



Negozi di alimentari
Lebensmittelläden



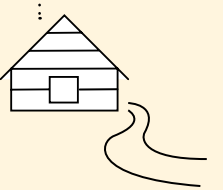
Ristoranti
Restaurants



Macello Schlachthof



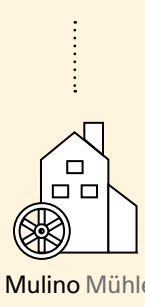
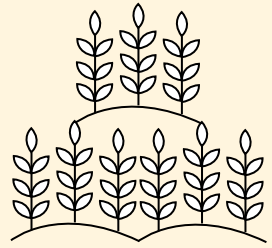
Macelleria
Metzgerei



Vendita diretta
Direkt-Verkauf ab Hof



Ristoranti
Restaurants



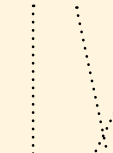
Mulino Mühle



Molino Aino
Stein-Mühle



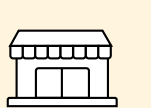
Birrificio
Brauerei



Panificio
Bäckerei



Ristoranti
Restaurants

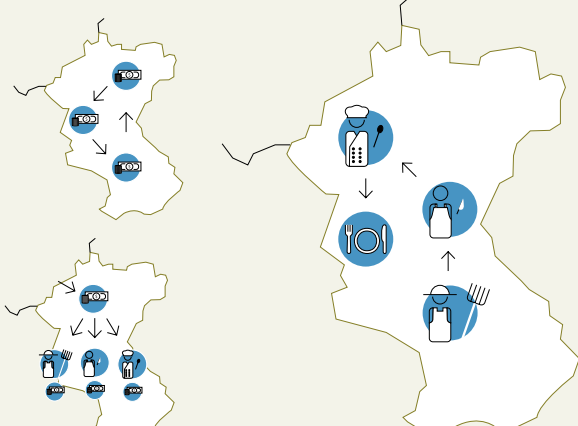


Negozi di alimentari
Lebensmittelläden

Inaspettatamente sostenibile / Nachhaltig beeindruckend

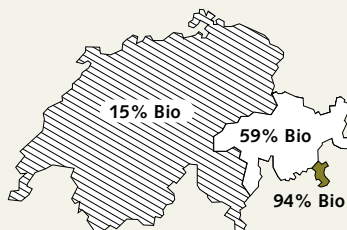
Idea di base Die Grundidee

Grazie alla stretta collaborazione tra i settori dell'agricoltura, della trasformazione delle materie prime e della gastronomia, in valle si sono create delle catene di valore chiuse che vanno dalla produzione, alla lavorazione fino al consumo del prodotto. L'obiettivo è quello di aumentare il valore aggiunto generato dal turismo e distribuirlo tra i vari settori economici della valle, contribuendo così allo sviluppo economico sostenibile dell'intera regione. Durch die enge Zusammenarbeit von Landwirtschaft, Lebensmittelveredelung und Gastronomie werden im Tal geschlossene Wertschöpfungsketten von der Produktion über die Verarbeitung bis zum Genuss geschaffen. Damit soll der durch den Tourismus generierte Mehrwert erhöht und auf die verschiedenen Wirtschaftssektoren im Tal verteilt werden und so zu einer nachhaltigen wirtschaftlichen Entwicklung der gesamten Region beitragen.



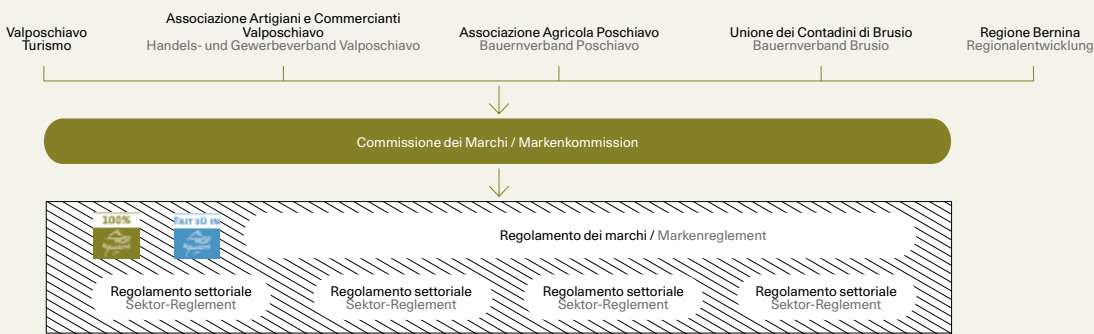
Obiettivi Ziele

- Aumento del valore aggiunto locale attraverso il turismo**
Steigerung der lokalen Wertschöpfung durch den Tourismus
- Maggiore distribuzione del valore aggiunto locale oltre il settore turistico**
Breitere Verteilung der lokalen Wertschöpfung über den eigentlichen Tourismus-Sektor hinaus
- Mantenimento (risp. aumento) dei posti di lavoro**
Erhaltung (bzw. Vermehrung) der Arbeitsplätze
- Mantenimento del know-how e della tradizione**
Erhaltung von Know-How und Tradition
- Riduzione dei trasporti**
Reduktion der Transportwege
- Aumento della biodiversità**
Erhöhung der Biodiversität



Agricoltura biologica Biologische Landwirtschaft

Il 94% delle superfici agricole vengono coltivate da aziende agricole certificate Bio Suisse. Con una tale percentuale di agricoltura biologica la Valposchiavo è una realtà unica in Svizzera. 94% der Landwirtschaftsfläche der Valposchiavo werden von Bio Suisse zertifizierten Betrieben bebaut und gepflegt. Mit diesem hohen Bio-Anteil steht die Valposchiavo schweizweit alleine da.



Organigramma Organigramm

La Commissione dei Marchi, composta da un rappresentante dell'Associazione Agricola Poschiavo, dell'Unione Contadini di Brusio, dell'Associazione Artigiani e Commercianti Valposchiavo, di Valposchiavo Turismo e della Regione Bernina, definisce i marchi e approva i vari regolamenti. I singoli settori economici si organizzano attraverso una propria Charta, con la quale si stabiliscono le regole di cooperazione. La certificazione e il controllo sono affidati a un organismo di certificazione indipendente.

Eine Markenkommision bestehend aus je einem Vertreter der Bauernverbände von Brusio und Poschiavo, des Handels- und Gewerbeverbands Valposchiavo von Valposchiavo Turismo und der Regionalverwaltung, definiert die Marken und verabschiedet die Markenreglemente. Die einzelnen Wirtschaftssektoren organisieren sich selbst über eigene Chartas, in denen die Regeln der Zusammenarbeit festgehalten werden. Mit der Zertifizierung und der Kontrolle ist eine unabhängige Zertifizierungsstelle betraut.

100% Valposchiavo

Desiderate vedere come il nostro latte viene trasformato in formaggio biologico in uno degli stabilimenti più moderni della Svizzera? Siete interessati alla coltivazione biologica di erbe officinali e aromatiche? Avete sempre sognato di imparare a cucinare degli ottimi pizzoccheri? 100% Valposchiavo attira molte aziende innovative e fornitori di servizi sostenibili che vi regaleranno momenti indimenticabili in una delle regioni agricole più emozionanti della Svizzera. Möchten Sie sehen, wie unsere Milch in einer der modernsten Anlagen der Schweiz zu Bio-Käse verarbeitet wird? Interessieren Sie sich für den biologischen Anbau von Heil- und Aromakräutern? Wollten Sie schon immer wissen, wie man richtig Pizzoccheri kocht? 100% Valposchiavo lockt mit vielen innovativen Unternehmen und nachhaltigen Leistungsträgern, die Ihnen unvergessliche Momente in einer der spannendsten Landwirtschaftsregionen der Schweiz bescheren.

In cifre In Zahlen



I marchi Die Marken

Un prodotto può essere a marchio «100% Valposchiavo» esclusivamente se il prodotto stesso oppure tutti i suoi componenti provengono interamente dalla Valposchiavo. Ein Produkt kann mit der Marke «100% Valposchiavo» ausgezeichnet werden, wenn das Produkt selbst oder all seine Bestandteile aus der Valposchiavo stammen. Un prodotto può essere a marchio «Fait sü in Valposchiavo» se viene prodotto in Valposchiavo, ma non unicamente da materie prime della valle. Ein Produkt kann mit der Marke «Fait sü in Valposchiavo» ausgezeichnet werden, wenn es in der Valposchiavo hergestellt wird, auch wenn die Rohstoffe nicht aus dem Tal stammen.



Premi Preise

Dai suoi esordi il progetto ha ricevuto 5 riconoscimenti:

- Premio CIPRA Svizzera, per un turismo sostenibile (2016)
- ht-Milestone, nella categoria «Sostenibilità» (2016)
- SVSM Award (Associazione svizzera per la gestione della piazza economica), nella categoria «Progetti locali» (2017)
- H2020 Liaison European Agricultural Innovation Award (2019)
- Premio dell'innovazione dell'Unione grigionese delle arti e mestieri (2021)

Das Projekt hat seit seinem Bestehen fünf Preise gewonnen:

- CIPRA Schweiz Preis für nachhaltigen Tourismus (2016)
- ht-Milestone in der Kategorie «Nachhaltigkeit» (2016)
- SVSM (Schweizerischer Verband für Standortmanagement)-Award in der Kategorie «lokale Projekte» (2017)
- H2020 Liaison European Agricultural Innovation Award (2019)
- Innovationspreis des Bündner Gewerbeverbands (2021)

Valposchiavo Regione del Gusto 2024

Un anno di eventi enogastronomici, visite guidate, corsi di cucina e molto altro. 100% Valposchiavo: esperienze da vivere e gustare. gusto.valposchiavo.ch



Ein Jahr voller kulinarischer Veranstaltungen, Führungen, Kochkursen und vielem mehr. 100% Valposchiavo: Gutes da essen, wo es herkommt. gusto.valposchiavo.ch



12 Macelleria Zanetti SA
T. 081 844 09 08
info@zanettispecialita.ch
zanettispecialita.ch

13 Macelleria Branchi
T. 081 844 79 31
info@macelleria-branchi.ch
macelleria-branchi.ch

14 Macelleria Lardi
T. 081 844 06 22
info@macelleria-lardi.ch
macelleria-lardi.ch

15 Macelleria Scalino
T. 081 844 02 67
info@scalino.ch
scalino.ch

BOTTEGHE KUNSTHANDWERK

16 MOVIMENTO Poschiavo
T. 081 834 62 72
incontro.negozi@movimento.ch
movimento.ch

17 Piccolo Atelier
T. 077 988 19 74
renata@piccoloatelier.ch
piccoloatelier.ch

18 Satoria Gianoli
T. 081 844 16 41
gianoli.tailleur@gmail.com

19 Stone Art
T. 081 844 17 46,
stone-art@bluewin.ch
stone-artposchiavo.ch

20 Tessitura Valposchiavo
T. 081 844 05 03
info@tessitura.ch, tessitura.ch

**PANETTERIE, PASTICCERIE
BÄCKEREIEN, KONDITOREIEN**

21 Alpina Panetteria-Pasticceria

T. 081 844 01 85
alpina1957@gmail.com
panetteria-alpina-leprese.ch

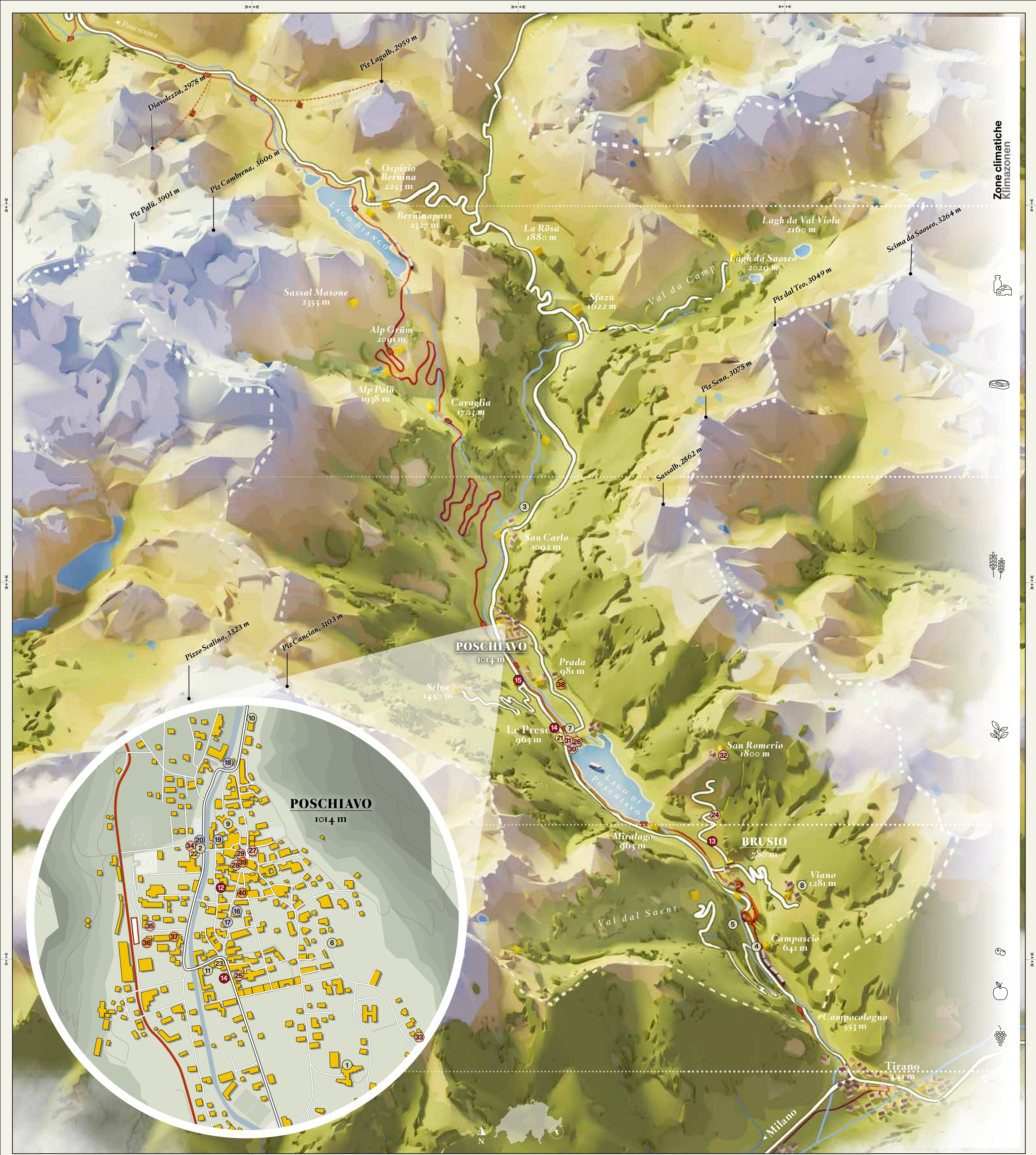
22 Bordoni Panetteria – Pasticceria
T. 081 844 08 61
bordoni@panpast@bluewin.ch
bordoni-poschiavo.ch

23 Viva la Pasta Tea Room – Snack Bar
T. 081 834 63 03
info@vivalapasta.ch
vivalapasta.ch

**Zone climatiche
Klimazonen**

Solo 25 km in linea d'aria separano i ghiacciai del massiccio del Bernina dalle palme e dai frutteti di Campocologno nella bassa valle, superando 2000 m di dislivello. In virtù delle altitudini molto diverse, la valle presenta una notevole varietà di climi e quindi di flora e di fauna. Ciò permette di avere un ampio assortimento di prodotti agricoli.

Nur gerade 25 km Luftlinie trennen die Gletscher des Bernina-Massivs von den Palmen und Obstgärten am Talausgang bei Campocologno. Dabei werden gut 2000 Höhenmeter überwunden, so dass sich fast alle Vegetationszonen finden von kollin bis nival. Dies besichert dem Tal eine reichhaltige Fauna und Flora und eine grosse Auswahl an landwirtschaftlichen Rohstoffen.





24 Agriturismo Miravalle
T. 081 846 55 22
info@miravalle.ch
miravalle.ch

25 Albergo Croce Bianca***
T. 081 844 01 44
relax@croce-bianca.ch
croce-bianca.ch

26 Albergo La Romantica***
T. 081 844 03 83
welcome@laromantica.ch
laromantica.ch

27 BioBistro Semadeni
T. 081 844 07 70
info@hotelsemadeni.ch
biobistro-semadeni.ch

28 Hostaria del Borgo
T. 081 844 00 79
orlano.lardi@gmail.com
hostariadelborgo.ch

29 Hotel Albrici à la Poste
T. 081 844 01 73
albrici@poschiavoexperience.ch
hotelalbrici.ch

30 Hotel Le Prese****
T. 081 839 12 00
info@hotel-le-prese.swiss
hotel-le-prese.swiss

31 Raselli Sport Hotel Sa***
T. 081 844 01 69
hotel@raselli.swiss
raselli.swiss

32 Rifugio Alpe San Romerio
T. 081 846 54 50
benvenuti@sanromerio.ch
sanromerio.ch

33 Ristorante Arvensis
T. 079 702 79 48
mariagrazia.marchesi@bluewin.ch

34 Ristorante Motrice
T. 081 844 02 27
info@ristorante-motrice.ch
ristorante-motrice.ch

35 Ristorante Pensione Chalet Stazione
T. 081 844 01 96
info@chalet-poschiavo.ch
chalet-poschiavo.ch

36 Bondolfi vini GmbH
T. 081 844 21 10
info@bondolfivini.ch
bondolfivini.ch

37 EGP Paganini GmbH
T. 078 632 15 04
egppaganini@bluewin.ch

38 Pensione Capelli da Bia SAGL
T. 081 844 01 92
info@pensione-capelli.ch
pensione-capelli.ch

39 Rosso Bernina
T. 081 844 01 18
samantha.cottica@gmail.com
rossobernina.ch

40 Società cooperativa Caseificio Valposchiavo
T. 081 844 02 73
poschiavo@caseificio.ch
caseificio.ch

41 Val Poschiavo Gourmet Food, Chur
T. 079 221 31 84
tuenarussi@bluewin.ch