

Rapporto annuale

Riassunto
in Italiano

2022





Sommario

3

Organizzazione **4**

Relazione della presidente **5**

Estratto dal programma 2023–2026 **6**

Relazione della direttrice **8**

Organizzazione

L'associazione grabündenVIVA è stata fondata nel 2016. La missione dell'associazione è posizionare il Cantone dei Grigioni, in stretta collaborazione con i produttori, le organizzazioni agricole e turistiche, le associazioni e i partner economici, come «roccaforte della cultura alpina del gusto». Con la decisione governativa del 12 ottobre 2021 (protocollo n. 890/2021) del Cantone dei Grigioni, sono state poste le basi per la continuazione dell'entità grabündenVIVA ed è stata autorizzata la prosecuzione del programma grabündenVIVA per altri cinque anni.

L'associazione conta circa 120 membri. Il comitato strategico è composto da 13 membri del consiglio di gestione. L'ufficio di direzione è composto dalla direttrice (100%), da una risorsa umana di alpinavera (50%) e da risorse del Plantahof (fino al 50%). L'associazione grabündenVIVA va considerata la promotrice del programma di cooperazione grigionese incentrato su gusto, gastronomia e regionalità. grabündenVIVA lavora in rete con altri partner (cfr. grafico a pagina 6).

Per raggiungere gli obiettivi fissati, grabündenVIVA implementa diverse misure di marketing e comunicazione e si impegna a favore di progetti, contenuti e prodotti nuovi e innovativi che si avvalgano della rete, del sistema alimentare grigionese e della promozione della creazione di valore. La sua filosofia innovativa è sempre parte delle sue operazioni.

4

Consiglio di gestione

Il consiglio di gestione è stato eletto in occasione dell'assemblea dei membri del 1° febbraio 2022 ed è composto da:

Corina Casanova, Tarasp — presidente
 Andreas Bärtsch, Flims — marchio grabünden
 Georg Blunier, Paspels — produttore
 Michael Cafilisch, Chur — Cantone dei Grigioni
 Curdin Capeder, Cumbel — produttore
 Giorgio Cappellin, Chur — finanziamento, vicepresidente
 Andrina Caprez, Jenaz — retail, produzione
 Piotr Caviezel, Chur — mobilità
 Kaspar Howald, Poschiavo — turismo
 Isabel Jaisli, Wädenswil — formazione e ricerca
 Petra Kreilos, Trin — settore ospitalità
 Fadri Stricker, Sent — agricoltura
 Carlo Weber, Zizers — trasformatore

Ufficio di direzione

Da giugno 2022

Leonie Liesch (100%)

Direttrice

Tanja Thaler (50%)

Marketing e comunicazione
(in cooperazione con alpinavera)

Sabine Bosshard (50%)

Istruzione e agricoltura
(in cooperazione con Plantahof)

Ufficio di revisione

BMU Treuhand, Coira

Relazione della presidente

Per grabündenVIVA il 2022 è stato un anno pionieristico, ma non per questo meno positivo. Il cambiamento di personale in seno al consiglio di gestione e la riorganizzazione del programma per i prossimi cinque anni hanno caratterizzato anche i compiti del comitato strategico.

Con «puolpa» e «tuorta da nuschs» alla mano, o meglio in valigia, e ricette per «capuns» e «pizzoccheri» in testa, ho iniziato una nuova missione, che fosse nel ruolo di delegata del Comitato internazionale della Croce Rossa (CICR) in Africa e America Latina o di funzionaria federale a Berna. Era inevitabile che portassi con me degli omaggi culinari grigionesi durante le mie attività. Questo perché il nostro Cantone ha molto da offrire: distillati e liquori, carni lavorate, prodotti lattiero-caseari, erbe aromatiche, cereali e derivati provenienti da ogni regione.

La consapevolezza dei consumatori è cambiata, e la sostenibilità e la regionalità sono sempre di più in primo piano. Oggi la tendenza è sempre più «local, costi quel che costi» e meno «risparmio ad ogni costo»; nel carrello della spesa ci sono sempre più prodotti regionali e si macinano sempre meno chilometri per andare a fare compere oltre confine. Ed è un bene. Perché in questo modo impariamo a riscoprire e a riapprezzare i nostri prodotti e la loro produzione. E così, mentre ci riallacciamo alla tradizione dei nostri antenati, possiamo adattare le lavorazioni dei prodotti alle esigenze attuali. I cibi della tradizione contadina erano sostanziosi, saporiti, delle vere bombe caloriche; oggi siamo alla ricerca di cibi leggeri e digeribili. Ecco perché, oltre al posizionamento, l'innovazione e lo sviluppo dei prodotti attuali rappresentano un importante campo d'azione per grabündenVIVA.

Il governo ha deciso di continuare e rafforzare ulteriormente il suo programma per la gastronomia, il sistema alimentare e la regionalità. A tale scopo ha stipulato un accordo sulle prestazioni con l'associazione grabündenVIVA. Essendo un centro di rete, l'associazione è responsabile della gestione strategica e dell'attuazione del programma di cooperazione grabündenVIVA. Il centro di rete lavora a stretto contatto con Plantahof e alpinavera, beneficiando così della grande esperienza e del know-how di entrambe le organizzazioni. A dicembre l'associazione ha presentato a Markus Caduff, consigliere di Stato, il programma di cooperazione grigionese incentrato su gusto, gastronomia e regionalità.

grabündenVIVA rappresenta il meglio che i Grigioni hanno da offrire in termini di gusto, gastronomia e regionalità. L'obiettivo è quello di far conoscere meglio le nostre specialità culinarie e di posizionare i Grigioni come roccaforte della cultura alpina del gusto e, mediante una maggiore creazione di valore, allargare la piazza economica dei Grigioni. E chissà che un giorno i «capuns» e i «pizzoccheri» non riescano ad affermarsi a livello mondiale come la pizza.

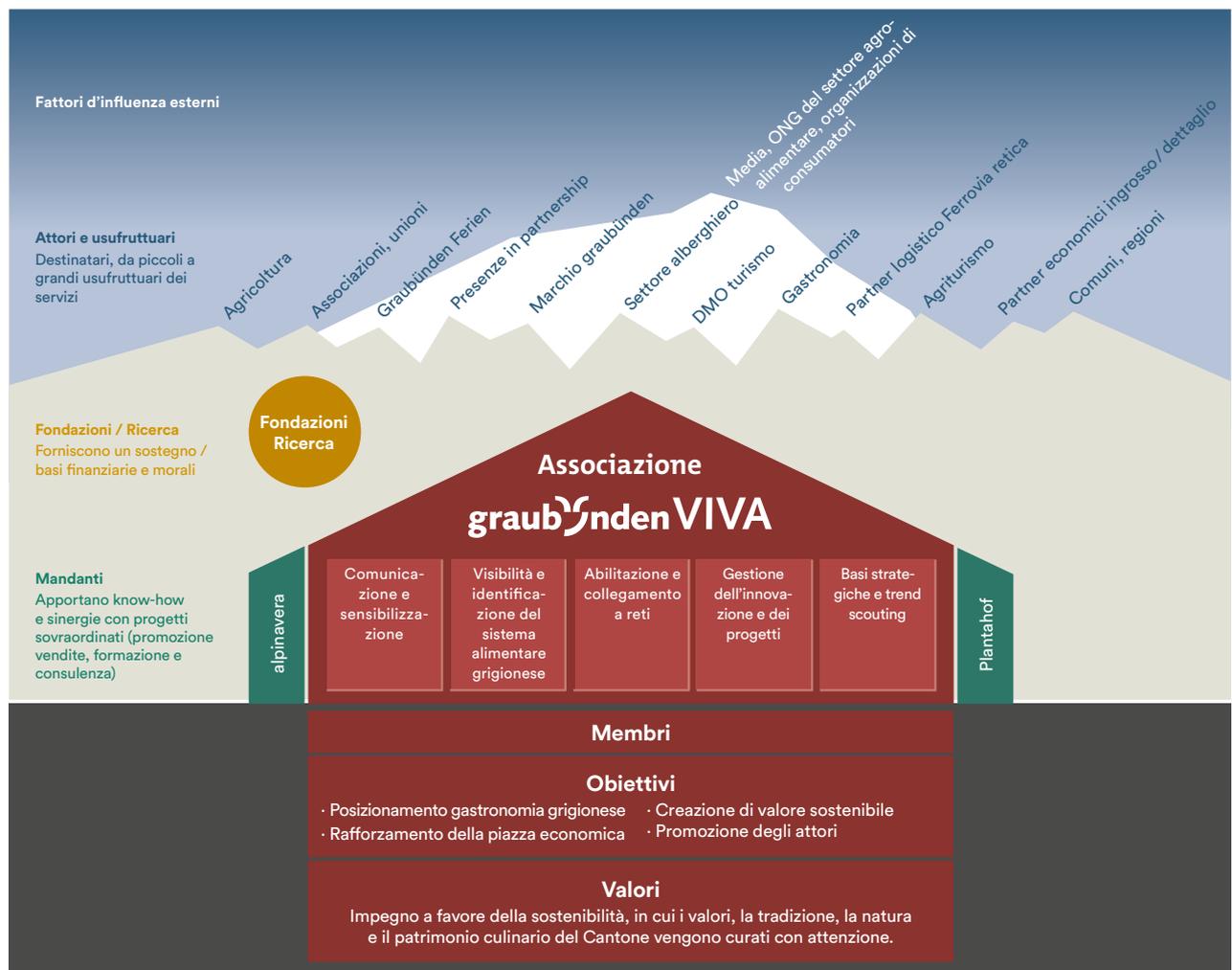
Grazie al generoso sostegno del Cantone dei Grigioni e all'ufficio di direzione, gestito con estrema cura e competenza, è stato possibile porre in breve tempo le basi strategiche necessarie e raggiungere alcune tappe fondamentali concrete lungo il nostro viaggio culinario. Sono impaziente di continuare a far crescere grabündenVIVA negli anni a venire e di raggiungere gli obiettivi fissati insieme alle colleghe e ai colleghi del consiglio di gestione e dell'ufficio di direzione.

Corina Casanova
Presidente



Estratto dal 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.



6

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.

grabündenVIVA 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 creazione 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 grabündenVIVA 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 grabündenVIVA un'esperienza di qualità unica.

Il valore aggiunto

grabündenVIVA promuove la collaborazione tra produttori, trasformatori e consumatori e contribuisce a semplificare le strutture e i processi. L'associazione funge da strumento innovativo di marketing locale in grado di creare legami non convenzionali. Al contempo, l'associazione funge anche da piattaforma di comunicazione per usufruttuari e attori della gastronomia.

Rete

grabündenVIVA crea ponti tra le persone e le loro tradizioni, tra l'artigianato e il prodotto e tra montagne e valli. grabündenVIVA lavora in rete.

Apprezzamento

L'apprezzamento per il terroir e un impegno duraturo a favore della cultura gastronomica alpina nei Grigioni creano valore in loco.

Impegno

Attraverso un lavoro di creazione identitaria verso l'interno si genera una percezione credibile verso l'esterno.

Consapevolezza

grabündenVIVA promuove il consumo consapevole e promuove la qualità anziché la quantità.

Comunicazione

Grazie a una comunicazione trasparente e costante e a un'azione coordinata, grabündenVIVA dischiude alla popolazione locale e ai visitatori (giornalieri e con seconda casa nel Cantone) tutta la ricchezza del mondo gastronomico grigionese.

Tradizione

grabündenVIVA difende le tradizioni, perché anch'esse apportano un valore centrale nella gastronomia grigionese e nella creazione di identità.

Innovazione

Le nuove idee e lo sviluppo di realtà preesistenti vengono promossi e sostenuti a livello comunicativo.

Sostenibilità

grabündenVIVA si impegna a favore della sostenibilità e mira a rafforzare il futuro economico del Cantone dei Grigioni mediante la creazione di valore duraturo.

Radicamento locale

Ove possibile, gli incarichi di grabündenVIVA vengono assegnati all'interno del Cantone.



Maggiori dettagli sul programma 2023 – 2026 sono disponibili in tedesco su grabuendenviva.ch/programm.

Relazione della direttrice

Le basi per la prosecuzione di grabündenVIVA sono state gettate nel 2021 a seguito della decisione positiva del governo grigionese. Pertanto, l'anno di esercizio 2022 è stato caratterizzato in particolare dalla riorganizzazione, dall'avvio del nuovo ufficio di direzione con sede a Coira e dall'elaborazione del programma 2023-2026 all'attenzione del Cantone.

Insieme al consiglio di gestione ho elaborato il programma per i prossimi anni. Oltre al programma vero e proprio, tra i documenti figurano diversi strumenti di controlling (come la Balanced Score Card e un piano d'azione annuale) che permetteranno alla nostra associazione di fornire al Cantone un resoconto sempre trasparente e misurabile sulle proprie attività. Anche il presente rapporto annuale è parte integrante del controlling. Il lavoro non si è limitato a queste importanti attività strutturali. Parallelamente alle attività strategiche, infatti, sono stati concretizzati anche progetti in ambito operativo.

Dal mese di gennaio fino all'estate le operazioni sono state pianificate e concretizzate transitoriamente dall'agenzia QUANT di Flims, che si è focalizzata sulle misure di marketing e sulle attività di base dell'associazione. A partire da giugno il nuovo ufficio di direzione ha rilevato progressivamente le attività. Colgo l'occasione per ringraziare QUANT per la preparazione e il lancio di diverse misure di marketing nonché per l'agevole passaggio delle consegne.

Con l'entrata in servizio a giugno ho avuto l'opportunità di conoscere un settore estremamente variegato, innovativo e dalle molteplici sfaccettature. Quando mi chiedono come procede il mio nuovo lavoro, mi piace rispondere: «Cosa c'è di più bello che occuparsi ogni giorno della gastronomia grigionese e degli innovativi e creativi produttori di questa terra?». Per rendere accessibile una tale vastità di contenuti culinari sono stati utilizzati diversi formati. Tra questi, la partecipazione a tavole rotonde per trasmettere la filosofia di grabündenVIVA, come ad esempio la conferenza per le donne delle PMI

dell'Unione grigionese delle arti e dei mestieri o il simposio «Die Alpen auf dem Teller» (NdT: «Le Alpi sul piatto»). Abbiamo curato il dialogo sui media grigionesi e sui social media raccontando varie storie su produttori grigionesi innovativi o scrivendo rubriche su argomenti d'attualità. L'aumento della nostra visibilità sui social media era e rimane un ulteriore obiettivo importante per noi. Sono stati prodotti anche contenuti animati. Con i nostri articoli e post desideriamo raggiungere il maggior numero possibile di persone al fine di diffondere il nostro messaggio «grabündenVIVA rappresenta il meglio che i Grigioni hanno da offrire in termini di gusto, gastronomia e regionalità». Lo scorso anno, inoltre, abbiamo concluso tutti i preparativi per la nostra nuova guida turistica culinaria in collaborazione con Transhelvetica e abbiamo avviato gli intensi lavori preliminari per il nuovo sito web, che creeremo insieme a Graubünden Ferien. Naturalmente sei mesi non sono sufficienti per mettere in pratica tutte le idee già raccolte.

Tutte le realizzazioni e gli ulteriori progetti si sono svolti all'interno della nostra rete, per cui desidero ringraziare innanzitutto tutti i nostri partner. Il mio ringraziamento va in particolare all'associazione sostenitrice alpinavera e al centro di formazione Plantahof. Con entrambi curiamo uno stretto contatto che si traduce persino in scambio di forza lavoro. Desidero inoltre ringraziare i nostri membri per essere rimasti fedeli all'associazione nonostante questi due anni siano stati piuttosto poco movimentati. Ringrazio anche la nostra presidente e tutto il consiglio di gestione per la collaborazione semplice e sempre orientata agli obiettivi. Un sentito ringraziamento va al nostro committente, il Cantone dei Grigioni, e in particolare all'Ufficio per l'agricoltura e la geoinformazione, che ci assiste sempre in caso di domande. Concludo ringraziando il mio team, che si impegna costantemente per i contenuti di grabündenVIVA.



Leonie Liesch
Direttrice

graubündenVIVA

Distelweg 4
7000 Chur

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