

# 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 Caflisch, 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.

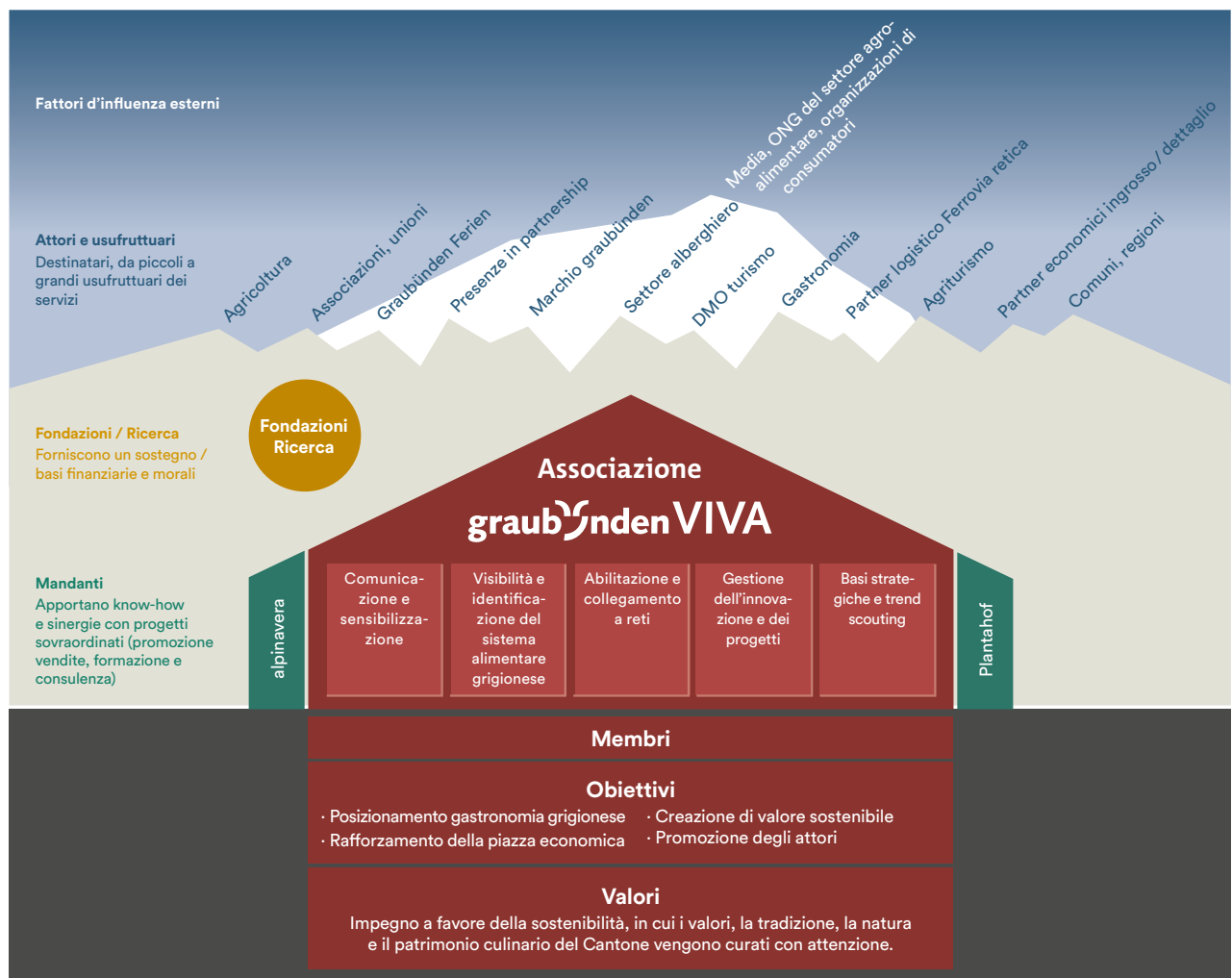
Grazie al generoso sostegno del Cantone dei Grigioni e all'ufficio di direzione, gestito con estrema cura e competenza, è stato possibile porre in breve tempo le basi strategiche necessarie e raggiungere alcune tappe fondamentali concrete lungo il nostro viaggio culinario. Sono impaziente di continuare 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](http://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](mailto:info@graubuendenviva.ch)  
[graubuendenviva.ch](http://graubuendenviva.ch)