

Rapporto annuale

Riassunto
in Italiano



2023

Impressum

Editore

graubündenVIVA
Distelweg 4
7000 Chur
info@graubuendenviva.ch
graubuendenviva.ch

Foto

Yvonne Bollhalder
Tanja Thaler
Leonie Liesch

Layout e grafica

Hü7 Design AG
Compognastrasse 39
7430 Thusis



Indice

Organizzazione **4**

Estratto dal programma 2023–2026 **5**

Relazione della presidente **6**

Relazione della direttrice **7**

Panoramica dei progetti e delle realizzazioni **8**

Organizzazione

L'associazione graubündenVIVA 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 gastronomica alpina». 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 graubündenVIVA ed è stata autorizzata la prosecuzione del programma graubündenVIVA per altri cinque anni.

L'associazione conta oltre 120 membri. Il comitato strategico è composto da 13 membri del consiglio di gestione. Tra i membri, oltre alle organizzazioni di settore, vi sono produttori, agricoltori, partner del settore retail, alberghi, gastronomia e privati. L'associazione graubündenVIVA va considerata la promotrice del programma di cooperazione grigionese incentrato su gusto, gastronomia e regionalità. graubündenVIVA lavora facendo rete (cfr. grafico a pag. 5).

Per raggiungere gli obiettivi fissati, graubündenVIVA 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

nell'anno associativo 2023

Il consiglio di gestione, eletto in occasione dell'assemblea dei membri del 1° febbraio 2022, è composto dai seguenti membri:

Corina Casanova, Tarasp — presidente
 Andreas Bärtsch, Coira — marchio graubünden
 Georg Blunier, Paspels — produttore
 Michael Caffisch, Coira — Cantone dei Grigioni
 Curdin Capeder, Cumbel — produttore
 Giorgio Cappellin, Coira — finanziamento, vicepresidente
 Andrina Caprez, Jenaz — retail, produzione
 Piotr Caviezel, Coira — 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

al 31.12.2023

Leonie Liesch (100 %)
 Direttrice

Tanja Thaler (80 %)
 Marketing e progetti

Sandra Meli (40 %)
 Marketing e progetti

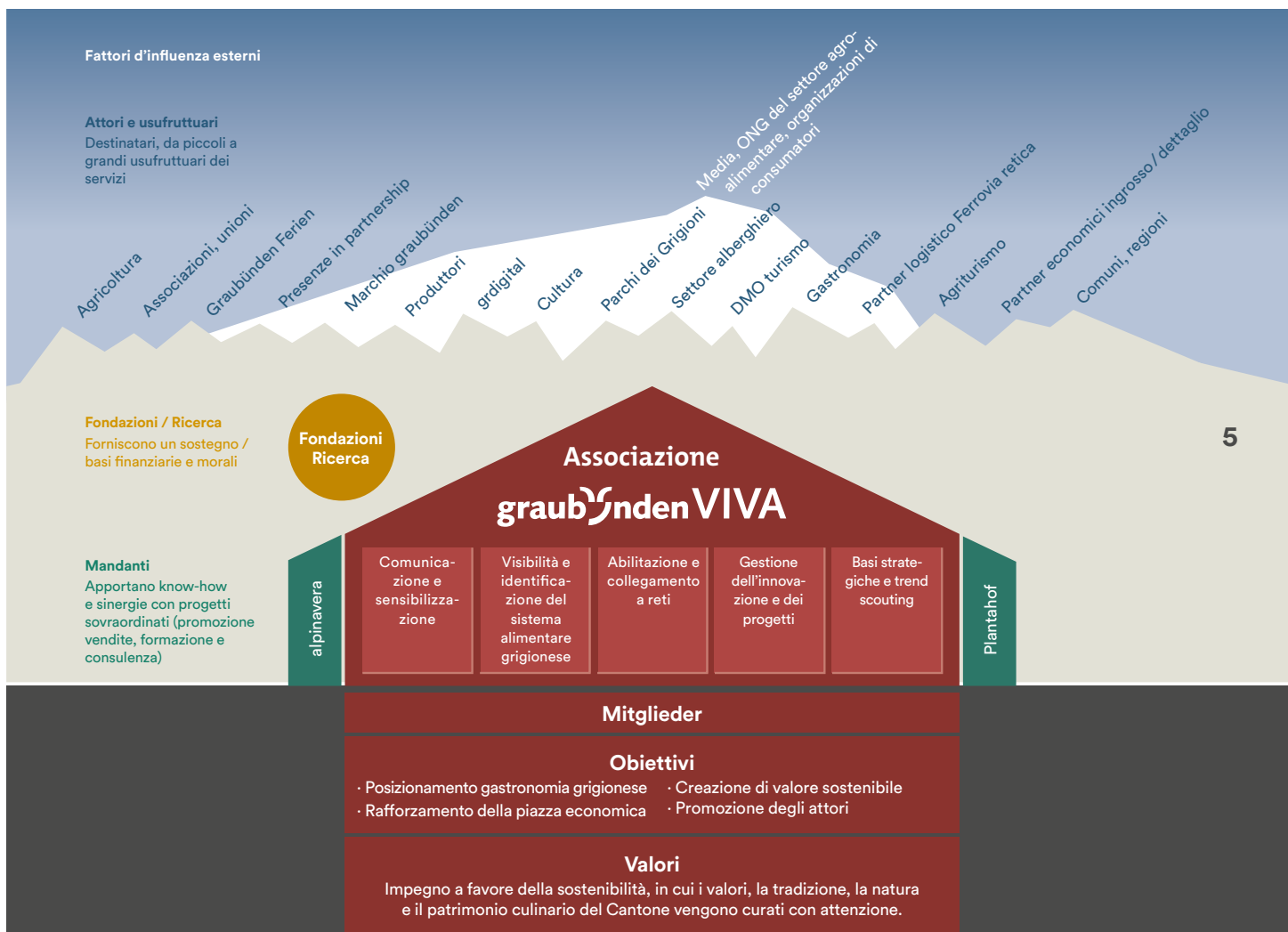
Sabine Bosshard (20 %)
 Istruzione e agricoltura
 (in collaborazione con il Plantahof)

Ufficio di revisione

BMU Treuhand, Coira

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.



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

Il programma di graubündenVIVA per il periodo 2023-2026 è ormai stato definito. Nel 2023 ne abbiamo cominciato l'attuazione. Sono stati ad esempio organizzati numerosi eventi in diverse regioni, sia all'interno, sia all'esterno del nostro Cantone, oppure siamo stati invitati da altri organizzatori a presentare ciò che si produce localmente nei Grigioni e ciò che si consuma sulle nostre tavole. In estate abbiamo presentato il nostro programma al consigliere federale Guy Parmelin a Berna.

In aprile, a Landquart si è tenuta l'assemblea dei membri in presenza del consigliere di Stato Marcus Caduff. Grazie all'impegno del nostro ufficio di direzione siamo riusciti ad acquisire nuovi membri. Oggi l'associazione conta oltre 120 membri.

Nel corso di tre sedute, il consiglio di gestione ha analizzato il programma e ha cercato di trovare una soluzione ai punti tuttora in sospeso. Per approfondire gli argomenti e trovare soluzioni ai vari quesiti sono stati costituiti cinque gruppi di lavoro. Per quanto riguarda la controllata «graubündenVIVA AG», abbiamo accompagnato gli sforzi volti allo scioglimento ordinario e pianificato della società per azioni, per fare sì che lo scioglimento ufficiale possa avvenire nel 2024. Per l'anno associativo alle porte si prospettano alcuni cambiamenti in seno al consiglio di gestione. In base agli statuti, attualmente non sono necessarie elezioni sostitutive. Per le elezioni ordinarie del 2025, a partire dall'estate 2024 verrà istituita una commissione di valutazione.

Sono stati organizzati anche i primi eventi di networking. Ho partecipato personalmente al primo evento, che si è tenuto in agosto alla torrefazione Badilatti a Zuoz. Il signor

Badilatti e la direttrice dell'azienda ci hanno fatto visitare gli impianti di torrefazione e confezionamento della torrefazione di caffè più alta d'Europa, dopodiché l'ex consigliere federale Moritz Leuenberger ha svelato al pubblico alcuni segreti gastronomici del Consiglio federale. Circondati da foto storiche e pregiate porcellane, l'evento si è concluso nel museo tra caffè, torta e discussioni animate.

In estate, l'ufficio di direzione ha spostato per alcuni giorni la propria attività in Alta Engadina, e in questo periodo ha visitato produttori e produttrici di diverse regioni. Dal mio canto, ho colto l'occasione per accompagnare le nostre collaboratrici durante le visite in Bassa Engadina e Val Müstair. Che si tratti delle erbe di Guarda, della carne di Scuol, del liquore di erba iva di Tschlin, della birra di Martina o di formaggio e oli essenziali di Müstair, tutti i prodotti convincono, perché sono sinonimo di impegno e professionalità dei produttori. Io stessa sono solita regalare tisane, salsiz e iva ad amiche e familiari, perché si tratta di prodotti che sono ambasciatori di una tradizione gastronomica grigionese di eccellenza.

Tutte le attività di GraubündenVIVA sono possibili solo grazie al sostegno finanziario del Cantone dei Grigioni. Dell'effettiva attuazione del programma è responsabile la direttrice. A nome di tutta l'associazione, tengo pertanto a ringraziare sentitamente il Cantone nonché Leonie Liesch e il suo team per il grande impegno profuso. Grazie fich!

Corina Casanova
Presidente



Relazione della direttrice

Sono lieta di presentarvi la relazione sulla gestione per l'anno di esercizio 2023 e di condividere con voi i vari progressi e traguardi segnati dalla nostra associazione graubündenVIVA nell'anno passato.

L'evoluzione positiva, le esigenze della rete, la realizzazione dei progetti previsti dal programma e, in ultima analisi, anche il crescente lavoro quotidiano hanno mostrato quanto sia importante una buona pianificazione delle risorse, compito rivelatosi impegnativo soprattutto nel primo semestre 2023. A maggior ragione, sono felice di comunicare che a luglio abbiamo completato l'organico dell'ufficio di direzione, creando così una solida base che ci permetterà di portare avanti i nostri cinque campi d'attività e raggiungere i nostri obiettivi. Inoltre, grazie al Plantahof e all'associazione promotrice alpinavera possiamo contare su ulteriori risorse previo mandato.

La nostra associazione desidera rendere visibile e tangibile il nostro operato in tutte le regioni. Come potete vedere nella seguente panoramica, siamo stati in contatto con numerosi partner. Mediante interventi mirati, abbiamo ampliato la nostra presenza e il nostro impegno non solo nei Grigioni, ma anche al di fuori del cantone, ad esempio partecipando al festival «Food Zurich».

La vicinanza ai nostri membri ci sta molto a cuore. Per questo, il networking e l'interconnessione sono una priorità per la nostra associazione. Ad agosto abbiamo fatto visita a diverse produttrici e diversi produttori in Engadina, Bregaglia e Val Müstair. Sono stati incontri molto gratificanti. Mi riempie di soddisfazione anche il fatto che il 2023 abbia segnato l'avvio dei nostri eventi di networking, tra cui la serie di conversazioni culinarie «Genuss-Palaver» lanciata in cooperazione con Gastro-Graubünden. Oltre ad essere arricchenti per noi come associazione, questi eventi hanno offerto ai nostri membri preziose opportunità per dialogare e fare rete.

È una vera gioia constatare quanti pareri positivi stia riscuotendo graubündenVIVA e quanto interesse suscitino le nostre attività. Un momento davvero speciale è stato senza dubbio quello in cui abbiamo potuto presentare il nostro programma al consigliere federale Guy Parmelin. Avere la possibilità di presentare la nostra

visione e il nostro lavoro ai massimi livelli politici è stato importante per noi e ha dimostrato la rilevanza che graubündenVIVA riveste ormai nei Grigioni. Altrettanto gratificante è stato lo scambio di idee con il Principato del Liechtenstein, che ci ha offerto l'opportunità di condividere idee e progetti al di là dei confini nazionali. Altri elementi importanti che hanno scandito il nostro anno sono stati gli inviti a varie manifestazioni e le opportunità di presentazione. Che si trattasse di tavole rotonde o di club di servizio, l'opportunità di presentare il nostro programma a un ampio pubblico e di entrare in contatto con altri gruppi d'interesse è stata estremamente preziosa e ci è servita da ispirazione. Naturalmente, ciascuno di questi incontri ha contribuito a rafforzare la notorietà e i valori di graubündenVIVA.

I punti salienti che hanno contraddistinto il 2023 dimostrano chiaramente che graubündenVIVA è sulla buona strada e che il nostro impegno e la nostra visione acquistano un rilievo sempre maggiore. La nostra motivazione e il nostro spirito d'iniziativa sono più forti che mai, e non vediamo l'ora di continuare a lanciare progetti innovativi e portare avanti lo sviluppo regionale anche nell'anno a venire.

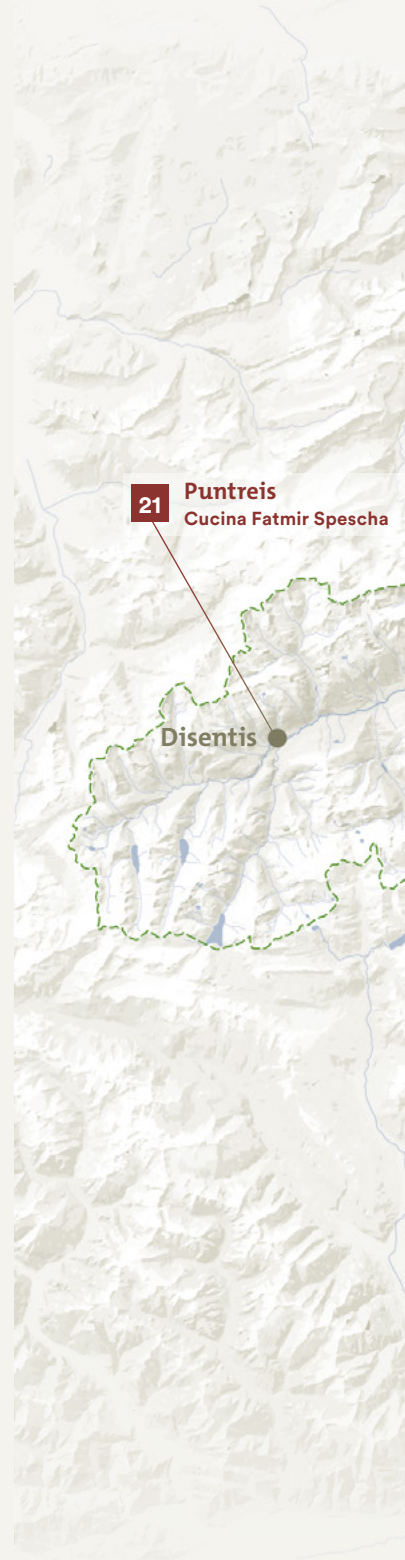
Per concludere, desidero ringraziare i nostri membri e la nostra cerchia di partner, sostenitrici e sostenitori. Il vostro impegno e il vostro sostegno hanno contribuito in maniera determinante al nostro successo nel 2023. Un sentito ringraziamento va al nostro committente, il Cantone dei Grigioni, in particolare all'Ufficio per l'agricoltura e la geoinformazione. Vorrei sottolineare anche lo stretto rapporto che ci lega al Plantahof e all'associazione promotrice alpinavera. Infine, desidero ringraziare di cuore il mio team per lo straordinario impegno e il consiglio di gestione per il suo sostegno continuo.



Nel complesso, per l'associazione graubündenVIVA quello passato è stato un anno estremamente variegato e arricchente. Confidiamo di poter continuare a crescere e realizzare nuovi interessanti progetti anche nel 2024, in modo da apportare un vero valore aggiunto alla rete del settore gastronomico grigionese.

Leonie Liesch
Direttrice

	Evento	Dettagli
1	Bündner Wochen / settimane grigionesi	graubündenVIVA presente in tutti i reparti di specialità Globus a livello nazionale.
2	Food Zürich	graubündenVIVA si è integrata mediante diversi tipi di formato quali inaugurazioni a fianco dei produttori, Slow Food Market, stand gastronomici.
3	Cycle Week	graubündenVIVA presente come food partner allo stand delle destinazioni grigionesi del ciclismo.
4	Guida gastronomica	Pubblicazione di una guida in lingua tedesca contenente 100 consigli culinari (tappe gastronomiche, produttori, prodotti, ricette). Tiratura: 30 000 copie
5	Mercati dei passi alpini	Mercati di alpinavera, p.es. Oberalp e Lucomagno.
6	Graubünden kocht	Integrazione di oltre 20 prodotti / produttori (rivista, articoli di giornale, servizi alla radio, social media, ritratti, show di cucina).
7	Autunno Culinario	Supporto alla comunicazione per la campagna «Autunno culinario», alla quale hanno partecipato quattro ristoranti grigionesi.
8	Calendario dell'Avvento	Nel periodo dell'Avvento sono stati vinti 24 premi (di membri dell'associazione) dalle regioni.
9	Visite ai produttori	Il team di graubündenVIVA ha fatto visita a 15 produttori / produttrici. Rafforzamento della rete.
10	Stand alla fiera «agrischa»	Presenza all'agrischa in collaborazione con l'Unione dei contadini grigionesi, l'associazione Agriturismo Grigioni e l'Unione contadine dei Grigioni.
11	öKK Bike Revolution	Premi dei vincitori con specialità grigionesi a Coira e Davos.
12	Campionati mondiali di orientamento	Premi dei vincitori con specialità grigionesi.
13	Rassegna Gastronomica del Moesano	Supporto all'evento. Settimane culinarie con ingredienti locali.
14	Bio-Chäs Fescht Rhywald	Supporto all'evento. Festività per la celebrazione del bicentenario della Comercialstrasse.
15	Mercato gastronomico «Fall in Love»	Supporto all'evento. Il mercato ha contato oltre 4000 visitatori.
16	Festa del Museo d'arte dei Grigioni	Supporto all'evento. La sera è stato cucinato con ingredienti locali.
17	Alp Spektakel	Supporto all'evento. La manifestazione ha contato circa 6000 visitatori.
18	Sagra della castagna	Supporto all'evento.
19	Evento di rete «graubündenVIVA im Fokus»	Visita alla ditta e relazione dell'oratore ospite Moritz Leuenberger, ex consigliere federale.
20	Evento di rete «graubündenVIVA im Fokus»	Visita guidata dietro le quinte del Plantahof con Peter Kuchler, direttore del Plantahof.
21	Video di cucina	Nell'ambito della campagna «Graubünden kocht», Fatmir Spescha ha cucinato quattro piatti con ingredienti regionali.
21	Video di cucina	Nell'ambito della campagna «Graubünden kocht», Matthias Althof ha cucinato quattro piatti con ingredienti regionali.
21	Video di cucina	Nell'ambito della campagna «Graubünden kocht», Frank Widmer ha cucinato quattro piatti con ingredienti regionali.
22	Serie di video di cucina «Brutal lokal»	Celebrità in cucina con Fadri Arpagaus. Hanno partecipato Stämpf, Selina Gasparin e Nino Niederreiter.
23	Genuss-Palaver	Evento di networking per ristoratori e produttori.
24	Corsi	Supporto al corso di panificazione con farina locale.
25	Videoritratti	Reportage sull'argomento «Acquisti regionali».
26	Ritratto produttori	Uno sguardo a una panetteria in cui si lavora con prodotti regionali.
27	Ritratto produttori	Uno sguardo al mais di Domleschg.
28	Ritratto produttori	Uno sguardo all'azienda «swiss nuss» e alla lavorazione delle noci regionali.
29	Ritratto produttori	Uno sguardo al lavoro di Gran Alpin.
30	Ritratto produttori	Uno sguardo al mulino in cui vengono macinati i cereali della regione.



Nazionale

1 Globus Delikatessen

Zurigo

2 Food Zürich

3 Cycle Week

Intero Cantone

4 Transhelvetica

5 alpinavera

6 somedia

7 alpinavera

8 Membri di graubündenVIVA



graubündenVIVA

Distelweg 4
7000 Chur

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