



Comunicato stampa

Losanna, 9 dicembre 2008

La Svizzera golosa

Il patrimonio culinario svizzero

La Svizzera dispone ora di un inventario dei prodotti alimentari tradizionali. L'Associazione Patrimonio culinario svizzero ha inaugurato martedì a Berna una banca dati che raccoglie diversi prodotti alimentari tradizionali svizzeri, ora accessibile gratuitamente su Internet. Un capitolo importante della storia economica e culturale del nostro Paese è stato esplorato.

Variopinta, abitudinaria, ma anche sorprendente, e soprattutto dolce: è questa la Svizzera golosa! L'Associazione Patrimonio culinario svizzero ha presentato martedì l'omonimo inventario inaugurando la banca dati alla presenza di rappresentanti dell'artigianato, dell'agricoltura e del turismo. Consultando la pagina Internet www.kulinarischeserbe.ch si può accedere a una panoramica di oltre 400 prodotti alimentari svizzeri tradizionali: dalla torta di carote di Aargau, alla specialità di formaggio ticinese *zincarlin*, passando dal *vin cuit* della Svizzera romanda, un mosto di pere e/o mele concentrato. Oltre un terzo dei prodotti è opera di panettieri e pasticceri, mentre il secondo posto è detenuto da insaccati e prodotti carnei.

L'inventario e la sua importanza economica

L'inventario del patrimonio culinario svizzero è stato realizzato su iniziativa della Confederazione e in collaborazione con i Cantoni. "Siamo orgogliosi che all'iniziativa abbiano preso parte la Confederazione e tutti e 26 i Cantoni", ha affermato Lorenz Koller, presidente della Conferenza dei direttori cantonali dell'agricoltura (CDA) durante la conferenza stampa. "Si tratta di un inventario vivente: i prodotti recensiti offrono possibilità di guadagno a molti produttori. Esso rappresenta inoltre un vantaggio per tutti: per l'agricoltura, per il settore agroalimentare e infine anche per i consumatori" ha aggiunto Manfred Bötsch, Direttore dell'Ufficio federale dell'agricoltura, riferendosi all'importanza economica dell'inventario. Quest'ultimo potrà ora essere utilizzato dai diversi attori del settore alimentare e fornire altresì una base per future certificazioni DOP.

La scoperta dell'esotico

“Siamo stati sorpresi dalla varietà di prodotti, che spazia dai classici nazionali quali i cervelat, i cornetti (pasta) o il pupazzetto di pasta da treccia a prodotti quasi esotici o a malapena conosciuti quali il *Gangfisch* (coregone del lago di Costanza, affumicato con le sue uova), il *Lammlidji* del Vallese (cosciotto essiccato di agnello) o il *formaggio della paglia* ticinese”, osserva Markus Ritter, Presidente dell'Associazione Patrimonio culinario svizzero. “I prodotti culinari ci invitano anche a intraprendere un viaggio attraverso la storia elvetica mostrando per esempio come i monasteri, grazie ai loro commerci di spezie, abbiano creato, in Svizzera, la forte tradizione del panpepato; o ancora, l'importanza della diffusione dell'attività casearia a partire dal sedicesimo secolo”, prosegue Ritter. L'alimentazione è stata influenzata anche dall'industrializzazione. L'avvento di nuove tecniche di produzione ha dato un impulso, per esempio, al commercio di salsicce scottate come i cervelat, il Bratwurst di San Gallo o il *Glarner Kalberwurst* che, per la prima volta, poterono essere prodotti in grandi quantità.

L'Associazione patrimonio culinario svizzero è stata fondata nel 2004. Riunisce rappresentanti dei 26 Cantoni, di Slow Food Svizzera, di Agridea (Centrali di consulenza agricola di Lindau e Losanna) e di IPPACS (Inventario dei prodotti del patrimonio culinario svizzero, associazione di esperte ed esperti nel settore dell'alimentazione). Da gennaio 2005 a dicembre 2008 un gruppo di collaboratrici e collaboratori ha eseguito i lavori di allestimento dell'Inventario del patrimonio culinario svizzero, in stretta collaborazione con i Cantoni e sollecitando i migliori specialisti nell'ambito dell'alimentazione. L'inventario del patrimonio culinario svizzero è stato creato su iniziativa della Confederazione e ha beneficiato del sostegno finanziario della Confederazione, dei Cantoni, di Slow Food Svizzera e di altri partner privati.

La banca dati è ora pubblica e consultabile gratuitamente alla pagina Internet www.kulinarischeserbe.ch.

Per informazioni in francese:

Patrimoine Culinaire Suisse
Stéphane Boisseaux
tel: 021 619 44 60
cell: 078 803 17 19
mail: s.boisseaux@patrimoineculinaire.ch

Per informazioni in tedesco:

Kulinarisches Erbe der Schweiz
Heike Zimmermann
tel: 044 450 13 80
cell: 078 819 41 28
mail: h.zimmermann@kulinarischeserbe.ch