



Patrimonio culinario svizzero – Comunicato stampa 2017

Losanna, dicembre 2017

Alla fine del 2008, l'associazione del Patrimonio culinario svizzero contava circa 400 prodotti repertoriati, studiati e descritti su mandato della Confederazione. L'anno prossimo l'associazione festeggerà i dieci anni di esistenza. Il momento è dunque giunto di procedere a un controllo delle schede dei prodotti.

Alcuni prodotti possono essere divenuti più rari o essere addirittura scomparsi rispetto al momento della creazione dell'inventario, come nel caso del Formaggio della paglia della Vallemaggia.

I cambiamenti di ordine politico ed economico rendono necessari degli adattamenti : per esempio le due saline di stato (Saline di Bex e Saline du Rhin) sono state unite sotto il nuovo nome di Saline Svizzere. Inoltre, obbligazioni di tipo giuridico possono condurre a una modifica delle ricette, minacciando prodotti tradizionali come la Mortadella di fegato – il fegato di maiale deve essere oggi cotto prima di essere incorporato nel famoso "salame di fegato" ticinese.

Altri prodotti assistono a una vera e propria rinascita dopo essere stati integrati nel Patrimonio culinario, soprattutto alcuni tipi di pane e di biscotti, ma anche farine di cereali antiche come quelle di spelta, di segale e di mais.

La storia degli alimenti è un processo in continua evoluzione e sono tanti i prodotti non ancora repertoriati malgrado la rispondenza ai criteri : origine locale, regionale o nazionale e produzione da più di 40 anni, affinché vi sia trasmissione da una generazione all'altra.

Nel 2018, le schede aggiornate saranno messe a disposizione sul sito internet, nuovi prodotti saranno censiti e s'investirà sulle traduzioni nelle altre lingue nazionali. Nel 2017, il successo crescente del patrimonio culinario ha fatto sì che il comitato ricevesse varie domande, sia dalla Svizzera sia dall'estero. Il canale televisivo Arte ha richiesto maggiori informazioni sulle Dörrbienen (pere secche), un giornalista della BBC si è interessato all'Älpermagronen (maccheroni dello chalet). Per la Settimana del Gusto, il quotidiano *Le Matin* ha accordato uno spazio al Patrimonio culinario e il settimanale tedesco *Sonntagzeitung* ha qualificato la serie di libri "Das kulinarische Erbe der Schweiz" come opera di riferimento in materia.

Tra gli obiettivi per il 2018 annoveriamo anche la traduzione e la pubblicazione in un solo volume di tutti i prodotti dei cantoni francofoni – i testi originali in tedesco, di Paul Imhof, sono stati pubblicati in cinque tomi dalla casa editrice Echézeit, l'ultimo nel 2016.

L'associazione tiene a ringraziare i suoi membri, organizzazioni e singoli, i cantoni e l'Ufficio federale dell'agricoltura, per il loro sostegno, oltre che i media per l'interesse dimostrato per il Patrimonio culinario svizzero.