

**GESCHENKKORB  
MIT ALPINEN DELIKATESSEN.  
ERBE DER GEMEINSCHAFTEN**



**ARGE ALP**

*Die Alpen leben • Le Alpi vivono*

**PANIERE DELLE ALPI.  
PATRIMONIO DELLE COMUNITÀ**





Der *Korb der Alpen. Erbe der Gemeinschaften* ist ein Korb mit regionalen Produkten, die den Reichtum und die Vielfalt des kulinarischen Vermächnisses der Alpenregionen repräsentieren.

Realisiert im Rahmen des Projekts *Kulinarisches Erbe, Ketten und Landschaften der Nahrungsmittelproduktion. Lebendiges Erbe der Alpenregion*, unter der Leitung der Generaldirektion Autonomie und Kultur - ethnografisches und sozialhistorisches Archiv der Region Lombardei - ist eine gemeinsame Hommage anlässlich der Feierlichkeiten zum 50-jährigen Bestehen der Arbeitsgemeinschaft Argealp.

Das kulinarische Vermächnis der Alpen ist ein Schlüsselement für die Erhaltung der kulturellen und natürlichen Vielfalt der Alpenregionen und für eine nachhaltige Entwicklung, basierend auf der Achtung der Werte, die die Gemeinschaften verbinden.

Die Produkte wurden unter Berücksichtigung der lokalen Produktionsketten, einheimischer Arten und des Erbes traditioneller Kenntnisse und Vorgehensweisen ausgewählt, die von Generation zu Generation weitergegeben werden: Hier begegnen sich Schutz der Tradition, Kreativität und Innovation.

Die Produkte des Korbs der Alpen werden durch eine Storytelling-Aktion beworben, die ihren kulturellen Wert unter Einbeziehung der Gemeinschaften und Produzenten als aktiven Protagonisten und Hütern dieses Vermächnisses hervorhebt. Die erzählenden Etiketten, aus denen dieser Katalog besteht, verweisen durch den QR-Code auf umfangreichere Multimedia-Inhalte, die von der Region Lombardei erstellt und online auf der Argealp-Website gehostet werden.

*Il Paniere delle Alpi. Patrimonio delle comunità* è un paniere di prodotti regionali che rappresentano la ricchezza e la varietà del patrimonio alimentare delle aree alpine. Realizzato nell'ambito del progetto *Patrimonio alimentare, filiere e paesaggi produttivi. Patrimonio vivente delle aree alpine*, capofilato dalla Direzione Generale Autonomia e Cultura, Archivio di Etnografia e Storia Sociale di Regione Lombardia, è un omaggio condiviso in occasione delle celebrazioni del 50° Anniversario della Comunità di lavoro Argealp.

Il patrimonio alimentare alpino è elemento chiave per la salvaguardia della diversità culturale e naturale delle regioni alpine e per uno sviluppo sostenibile, basato sul rispetto dei valori che uniscono le comunità. I prodotti sono stati selezionati con attenzione alle filiere produttive locali, alle specie autoctone e al patrimonio di conoscenze e pratiche tradizionali trasmesso di generazione in generazione: qui si incontrano rispetto per la tradizione, creatività e innovazione.

I prodotti del *Paniere delle Alpi* vengono promossi attraverso un'azione di storytelling che ne mette in luce il valore culturale, con il coinvolgimento delle comunità e dei produttori, protagonisti attivi e custodi di questo patrimonio. Le etichette narranti che compongono questo catalogo rimandano, grazie al QR code, a più ampi contenuti multimediali realizzati da Regione Lombardia e ospitati online sul sito di Argealp.

# Pala-Birnenbrot, Südtirol

## Pane alla pera pala, Provincia Autonoma di Bolzano-Alto Adige

Das Pala-Birnenbrot aus dem Vinschgau vereint zwei zentrale Prozesse der traditionellen Tiroler Ernährung: den Anbau von Roggen, einem Höhengetreide, und den Anbau von Obstbäumen, die an das Bergklima angepasst sind. Die Palabirne ist aufgrund ihrer nahrhaften und heilenden Eigenschaften eine sehr beliebte Sorte und wurde einst getrocknet und auch als Zuckerersatz verwendet. Bereits in einem Dokument aus dem Jahre 1775 erwähnt gelangte sie vermutlich vor etwa vier Jahrhunderten aus Kleinasien nach Europa. Als Sommerapothekerbirne bekannt, d.h. die Sommerbirne des Apothekers, war sie in der Volksmedizin weit verbreitet. Es war üblich, einen Birnbaum zu pflanzen, wenn ein Kind geboren wurde oder ein Paar heiratete. Der Anbau und Pflege dieser großen Bäume wurden nach und nach aufgegeben, aber es laufen Maßnahmen zur Neubelebung. Seit 2008 findet in Glurns in der ersten Septemberwoche das Fest der Palabirne statt, das zeitgleich zu den Feierlichkeiten der Schmerzensmutter organisiert wird. Die Palabirne ist die Protagonistin einer weiteren kulinarischen Tradition des Vinschgau, der des Ur-Paarl, einem lange haltbaren Roggenbrot. Die Hüter des wohl ältesten Rezeptes, des Ur-Paarl nach Klosterart, sind die Benediktinermönche des Klosters Monte Maria in Burgeis. In der Vergangenheit als eine der Kornkammern Europas betrachtet, arbeitet Tirol an der Neubelebung der uralten Getreide- und Obstsorten, die seit 1950 durch die fortschreitende Ausbreitung industrieller Monokulturen bedroht sind. Dieses Brot entstand aus dem Wunsch, das Wissen und die Abläufe des Anbaus, der

Verarbeitung und des Verzehrs von zwei gefährdeten traditionellen Produkten zu bewahren: der Palabirne und des Roggens. Das Bewusstsein für ihren Wert hat ein Netzwerk aus lokalen Gemeinschaften, öffentlichen Akteuren, Landwirten, Verarbeitern, Reiseveranstaltern und kulturellen Einrichtungen ins Leben gerufen.

Il pane alla pera pala della Val Venosta unisce due pratiche centrali per l'alimentazione tradizionale tirolese: la coltivazione della segale, cereale d'altitudine, e quella degli alberi da frutto adattati ai climi di montagna. La pera pala è una varietà molto apprezzata per le sue proprietà nutritive e curative, un tempo essiccata e utilizzata anche in sostituzione dello zucchero. Menzionata in un documento del 1775, giunse in Europa presumibilmente dall'Asia Minore, circa quattro secoli fa. Nota come Sommerapothekerbirne, pera estiva del farmacista, era molto impiegata nella medicina popolare. Era usanza diffusa piantare un albero di pera pala quando nasceva un bambino o una coppia si sposava. La coltivazione e la cura di questi grandi alberi è stata progressivamente abbandonata, ma sono in corso attività di rivitalizzazione. Dal 2008, a Glorenza, nella prima settimana di settembre si svolge la Festa della Pera Pala, organizzata in concomitanza con le celebrazioni della Madonna Addolorata. La pera pala è protagonista di un'altra tradizione alimentare della Val Venosta, quella dell'Ur-Paarl, pane di segale a lunga conservazione. I depositari di quella che è considerata la più antica ricetta, l'Ur-Paarl nach Klosterart, sono i frati benedettini del convento di Monte Maria a Burgusio. Considerato in passato uno dei granai d'Europa, il Tirolo sta lavorando alla rivitalizzazione delle antiche varietà di cereali e di frutta, dal 1950 minacciate dalla progressiva diffusione delle monoculture industriali. Questo pane nasce dalla volontà di salvaguardare le conoscenze e le pratiche di coltivazione, lavorazione e consumo di due produzioni tradizionali a rischio: la pera pala e la segale. La consapevolezza del loro valore ha dato vita a una rete di comunità locali, attori pubblici, agricoltori, trasformatori, operatori turistici e istituzioni culturali.



**Erfahren Sie mehr** Scopri di più

# Alpkäse, Bayern

---

## Formaggio d'alpeggio, Baviera

Die Almwanderung, als die Sommerwanderung der Herden auf die Hochalmen, ist ein charakteristisches Merkmal der Hirtenkulturen, die die Landschaften der Alpen geprägt haben. Das 19. Jahrhundert ist alpenweit eine Zeit der pastoralen Spezialisierung: Auf diese Zeit geht die Sennerei im Allgäu zurück. Einige Käsehändler, die mit der Quantität und Qualität der lokalen Produktion unzufrieden waren, stellten Schweizer Käsemeister ein und förderten die Gründung von Genossenschaften und die allmähliche Umwandlung von Flachs- und Getreideanbauflächen in Weiden und Wiesen. Im Laufe der Zeit haben sich Netzwerke von Züchtern und Molkereien organisiert, um die Aufrechterhaltung traditioneller Produktionsmethoden, den Schutz der Landschaften und eine gerechte Vergütung zu gewährleisten, und haben die Anerkennung einer geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) für vier Käsesorten erhalten. Heute ist das Bild des Allgäus mit grünen Weiden und Herden verbunden, die zur touristischen Attraktivität der Region beitragen. Der Abstieg von den Almen am Ende des Sommers hat eine starke Rolle als Ritual der Gemeinschaft. Der Allgäuer Bergkäse, ein Allgäuer Hartkäse aus Rohmilch von mit Heu gefütterten Kühen und ohne Silage, erhielt 1997 die geschützte Ursprungsbezeichnung. Aufgrund seiner geringen Größe als «kleiner Bruder des Emmentalers» bezeichnet, wird er in den Frühlingsmonaten auf den Almweiden produziert. Er wird von der Allgäuer Hof-Milch GmbH (2016) mit zertifizierter lokaler Heumilch (EU-Gütezeichen Garantiert traditionelle

Spezialität - g.t.S.) hergestellt. Die Ernährung der Herden fördert die Artenvielfalt, sichert die Kulturlandschaft des Allgäu und garantiert die Qualität und den Geschmack des Käses. Die Produzenten haben kleine Herden (durchschnittlich 28 Tiere) und das Heu wird mit nachhaltigen Methoden und unter Schutz der Umwelt produziert.

La transumanza, migrazione estiva delle mandrie verso gli alpeggi d'alta montagna, costituisce un tratto caratterizzante le culture pastorali che hanno modellato i paesaggi delle Alpi. In tutto l'arco alpino, il XIX secolo è tempo di specializzazione pastorale: la vocazione casearia dell'Algovia risale a questo periodo. Alcuni commercianti di formaggi, insoddisfatti della quantità e qualità della produzione locale assunsero dei maestri casari svizzeri, stimolando la nascita di cooperative e la graduale conversione delle terre coltivate da lino e cereali a pascoli e prati. Con il tempo, reti di allevatori e caseifici si sono organizzate per assicurare il mantenimento dei metodi di produzione tradizionali, la salvaguardia dei paesaggi e una giusta remunerazione, ottenendo per quattro formaggi il riconoscimento di una Denominazione di Origine Protetta (DOP). Oggi, l'immagine dell'Algovia è associata ai verdi pascoli e alle mandrie, che contribuiscono all'attrattività turistica dell'area. La discesa dagli alpeggi alla fine dell'estate ha un forte ruolo di rituale comunitario. L'Allgäuer Bergkäse, formaggio a pasta dura dell'Algovia, prodotto con latte crudo proveniente da mucche nutrite con fieno e senza insilati, ha ottenuto la DOP nel 1997. Definito "fratello minore dell'Emmental", per le sue ridotte dimensioni, viene prodotto durante i mesi primaverili in alpeggio. Questo è prodotto dall'Allgäuer Hof-Milch GmbH (2016), con latte di fieno locale certificato (segno di qualità EU Specialità Tradizionale Garantita - STG). L'alimentazione delle mandrie favorisce la biodiversità, permette di salvaguardare il paesaggio culturale dell'Algovia e garantisce la qualità e il gusto del formaggio. I produttori hanno mandrie di piccole dimensioni (28 capi in media) e il fieno è prodotto utilizzando metodi sostenibili, nel rispetto dell'ambiente.



**Erfahren Sie mehr** Scopri di più

# Bündner Nusstorte, Kanton Graubünden

---

## Torta di noci Grigionesa, Cantone dei Grigioni

Die Bündner Nusstorte, eine der bekanntesten und beliebtesten traditionellen Spezialitäten des Kantons, erinnert an eine der vielen Auswanderungsgeschichten, die den Alpenraum prägen. Einer überlieferten Erzählung zufolge waren es Konditoren, die nach Frankreich ausgewandert waren und sie nach Graubünden brachten, wobei sie sich von der für Périgord typischen Nusstorte inspirieren ließen. Im Gegensatz zu vielen im Familienkontext entstandenen Gebäcksorten der Alpen waren es das Wissen und die Tätigkeit der Konditoren, die das traditionelle Rezept inspirierten, das heute auch in der Familie weitergegeben wird. Die Nusstorte steht im Mittelpunkt eines vom Kanton Graubünden unterstützten Projekts des Vereins zur Förderung von Produkten der Berge – Alpina Vera – zur Einführung des Anbaus von einheimischen Walnüssen. Das Projekt hat das Entstehen von Bauernkooperativen begünstigt und Synergien mit den Konditoren geschaffen, die sich dafür einsetzen, einen lohnenden Preis für die Erzeuger zu gewährleisten. Die Tradition der Nusstorte wird in der Familie weitergegeben, das Rezept mit seinen unendlichen Varianten findet sich jedoch in zahlreichen Kochbüchern und Kochblogs. Diese bei Touristen sehr beliebte Torte wird exportiert und in den wichtigsten Schweizer

Supermarktketten vertrieben. Im Vergleich zu Produkten, deren Rohstoffe nicht aus der Region stammen, ist die Bündner Walnusstorte Ausdruck eines sich entwickelnden lebendigen kulinarischen Vermächtnisses: Die Aufmerksamkeit gegenüber der lokalen Herkunft der Zutaten hat zu einer Umstellung der Produktionskette geführt, bis hin zu einer 100 % lokalen Torte.

La torta di noci grigionesa, specialità tradizionale tra le più note e popolari del cantone, trasmette la memoria di una delle tante storie di emigrazione che caratterizzano l'area alpina. Secondo una narrazione condivisa, furono dei pasticceri emigrati in Francia a portarla nei Grigioni, prendendo ispirazione dalla torta di noci tipica del Périgord. A differenza di molti dolci alpini nati nel contesto familiare, sarebbero le conoscenze e le pratiche degli artigiani pasticceri ad aver ispirato la ricetta tradizionale che oggi si trasmette anche in famiglia. La torta di noci è al centro di un progetto dell'associazione per la promozione dei prodotti di montagna - Alpina Vera - e supportato dal Canton Grigioni, volto all'introduzione della coltivazione di noci locali. Il progetto ha favorito la nascita di cooperative di agricoltori, creando sinergie con i pasticceri che si sono impegnati ad assicurare un prezzo remunerativo ai produttori. La tradizione della torta di noci viene trasmessa in famiglia, ma la ricetta con le sue infinite varianti si ritrova in numerosi ricettari e blog di cucina. Apprezzatissima dai turisti, questa torta molto popolare viene esportata e distribuita nelle principali catene di supermercati svizzere. Rispetto a prodotti le cui materie prime non sono di origine locale, la torta di noci dei Grigioni è espressione di un patrimonio alimentare vivente in evoluzione: l'attenzione verso l'origine locale degli ingredienti ha portato a cambiare la filiera produttiva, per poter realizzare una torta 100% locale.

**Erfahren Sie mehr** Scopri di più





# Veltliner Sforzato-Salami, Region Lombardei

---

## Salame allo Sforzato di Valtellina, Regione Lombardia

Die Zucht-, Verarbeitungs- und Konsumvorgänge von Schweinen bilden ein gemeinsames kulturelles Erbe im gesamten ländlichen Europa. Die Verarbeitung des Schweins war für die Berggemeinden eine Zeit der Arbeit und des Feierns: Es kennzeichnete die Zeit der winterlichen Rituale, bei denen die Lebensmittelvorräte für das Jahr gebildet wurden. Unter den verschiedenen Verarbeitungsprodukten ist die Salami, die lange gelagert und leicht transportiert werden kann, in der Verwendung am beliebtesten und an unterschiedliche Kontexte der Arbeit und des Feierns anpassbar. In Valtellina (Lombardei) entsteht aus dem Zusammentreffen zwischen einem lokalen Rotwein, dem Sforzato di Valtellina DOCG, und Schweinefleisch, das mit einer Gewürzmischung angereichert wird, ein originelles Produkt: die Salame allo Sforzato. Hergestellt aus den Trauben der Weinstöcke des Nebbiolo, die in speziellen Fruchtlagern getrocknet (sforzate) werden, repräsentiert der Sforzato gut die ursprünglichen Charaktere des heroischen Weinbaus auf den Terrassen des Veltlins. Die Salame allo Sforzato wird in einer nahen gelegenen Metzgerei in Grosotto in der Provinz Sondrio von zwei jungen Erben der traditionellen Verarbeitungsmethoden von Giacomo Robustellini verarbeitet, der als der Germania bekannt ist. Der Spitzname des Gründers ist geblieben, um das Unternehmen Grosotto zu bezeichnen:



die Metzgerei Germania. Die handwerklichen Verarbeitungstechniken mit Hilfe von Maschinen und die Reifung in alten Steinkellern sind gleichzeitig Ausdruck von Tradition, Innovation und Kreativität. Ein Beispiel dafür, wie sich traditionelle Produkte weiterentwickeln können, ohne ihre Identität zu verlieren, indem sie die Erinnerung und die Werte der Gemeinschaften vermitteln, denen sie angehören.

Le pratiche di allevamento, lavorazione e consumo del maiale costituiscono un patrimonio culturale condiviso in tutta l'Europa rurale. La lavorazione del maiale era un momento di lavoro e festa per le comunità alpine: scandiva il tempo delle ritualità invernali, andando a costituire le scorte alimentari dell'anno. Tra i diversi prodotti della trasformazione il salame, che si conserva a lungo e si trasporta facilmente, è quello più popolare, diffuso, adattabile ai diversi contesti del lavoro e della festa. In Valtellina (Lombardia), dall'incontro tra un vino rosso locale, lo Sforzato di Valtellina DOCG e le carni del maiale, arricchite da una miscela di spezie, nasce un prodotto originale: il Salame allo Sforzato. Prodotto con uve provenienti da vitigni nebbiolo fatte appassire (sforzate) in appositi fruttai, lo Sforzato ben rappresenta i caratteri originali della viticoltura eroica su terrazzamenti della Valtellina. Il Salame allo Sforzato viene lavorato in una macelleria di quartiere a Grosotto, in provincia di Sondrio, da due giovani eredi dei metodi di lavorazione tradizionale di Giacomo Robustellini, detto il Germania; il soprannome del fondatore è rimasto a identificare l'azienda di Grosotto: la macelleria Germania. Le tecniche di lavorazione artigianale con l'ausilio di macchinari e la stagionatura in antiche cantine in pietra sono allo stesso tempo espressione di tradizione, innovazione e creatività. Un esempio di come i prodotti tradizionali possono evolvere senza perdere la loro identità, comunicando la memoria e i valori delle comunità di appartenenza.

**Erfahren Sie mehr** Scopri di più





# Schafskäse in Zitronen und Thymianöl, Salzburg

---

## Formaggio di pecora in olio aromatizzato al limone e timo, Salisburgo

Die Schafzucht in den Alpen, die historisch weit verbreitet war und auch zur Produktion von Wolle auf familiärer Ebene bestimmt war, erlebte im Laufe des 19. Jahrhunderts einen starken Rückgang. Unter den verschiedenen Faktoren gehören die mit der Viehzucht verbundene Spezialisierung und die Verlagerung der Textilindustrie im Rahmen der Globalisierung des Marktes außerhalb Europas. Heute erleben wir in Österreich wie auch in anderen Alpenregionen eine Rückkehr der Schafhaltung, komplementär zur Zucht anderer Tiere. Im Salzburger Land stellte die Firma Eisl in den 1980er Jahren auf Schafhaltung um und erneuerte ihre Tätigkeiten, um eine jahrhundertealte Familientradition fortzusetzen. So ist das Seegut Eisl am Wolfgangsee seit 1490 im Besitz der Familie Eisl. Das Unternehmen, historisch ein geschlossener Bauernhof (Erbhof), hat es nach einem Erbsystem, das einige Alpenregionen charakterisiert, ermöglicht, eine Landaufteilung zu vermeiden und der Präsenz dieser Familien auf den Ländereien Kontinuität zu verleihen. Daher die Entscheidung des damals siebzehnjährigen Sepp, der fest entschlossen war, das Land nicht aufzugeben, es erneut mit der Schafzucht zu versuchen, ein paar Schafe zu kaufen und mit der Käseproduktion zu beginnen. Heute verfügt das Unternehmen über 130 Tiere der ostfriesischen Rasse. Dem Unternehmen ist es gelungen, Tradition und Kreativität zu vereinen: Beginnend mit den Frischkäserollen mit Kräutern hat sich die Produktion diversifiziert, indem immer mit Frischkäse gearbeitet wurde. 2021 geht das

Salzkammergut-Sortiment an den Start: Der Bio-Frischkäse der Familie Eisl wird mit aromatisierten Ölen kombiniert, die seinen Geschmack verstärken und seine Haltbarkeit garantieren. Jede Variante ist mit einer Legende des Salzkammergutes verbunden: Die mit Zitrone und Thymian aromatisierte Variante ist dem Geist von Zimnitz, dem Berg zwischen Attersee und Bad Ischl, gewidmet.

L'allevamento ovino nelle Alpi, storicamente molto diffuso, destinato anche alla produzione di lana a livello familiare, ha conosciuto nel corso del '900 un forte declino. Tra i diversi fattori troviamo la specializzazione legata all'allevamento dei bovini e la delocalizzazione dell'industria tessile fuori dall'Europa, nel contesto della globalizzazione dei mercati. Oggi, in Austria come in altre regioni alpine, assistiamo a un ritorno dell'allevamento ovino, complementare all'allevamento di altri capi. Nel Salisburghese, l'azienda Eisl, si è convertita negli anni '80 all'allevamento ovino, innovando le proprie attività per dare continuità a una tradizione familiare plurisecolare. Il Seegut Eisl, sul Lago Wolfgang, è infatti di proprietà della famiglia Eisl dal 1490. L'azienda, storicamente un maso chiuso (erbhof), secondo un sistema ereditario che caratterizza alcune regioni alpine, ha permesso di evitare il frazionamento fondiario e dare continuità alla presenza delle stesse famiglie sulle terre. Da qui la scelta di Sepp, allora diciassettenne e deciso a non abbandonare la terra, di riprovare la strada dell'allevamento ovino, acquistando poche pecore e iniziando a produrre formaggio. Oggi l'azienda conta 130 capi di razza frisona orientale. L'impresa ha saputo coniugare tradizione e creatività: a partire dai rotoli di formaggio cremoso alle erbe, la produzione si è diversificata lavorando sempre il formaggio fresco. Nel 2021, viene lanciata la gamma Salzkammergut: il formaggio cremoso bio della famiglia Eisl è abbinato a oli aromatizzati che ne esaltano il sapore e ne garantiscono la conservazione. Ogni variante è associata a una leggenda della regione del Salzkammergut: quello scelto, aromatizzato al limone e timo, è dedicato allo spirito del Zimnitz, la montagna tra il Lago Attersee e Bad Ischl.

**Erfahren Sie mehr** Scopri di più



# Rapsöl, Kanton St. Gallen

---

## Olio di Colza, Cantone San Gallo

Im Laufe der langen Geschichte waren die Alpen ein Ort der Produktion vieler und verschiedener Öle, die traditionell durch das Pressen von lokal angebauten Samen hergestellt wurden. Die starke pastorale Spezialisierung verursachte im 19. Jahrhundert eine tiefgreifende Umwandlung der alpinen Landschaften in grüne Weiden und Wiesen, die für die Viehzucht geeignet waren. Rapsöl ist eines der beliebtesten Pflanzenöle in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Raps, eine Pflanze mit leuchtend gelben Blüten aus der Familie der Brassicaceae, die die Landschaften, in denen sie angebaut wird, stark prägt, war bereits in der Bronzezeit in den Ländern des Mittelmeerraumes verbreitet. In der Schweiz entstehen die ersten Pflanzungen Ende des 17. Jahrhunderts. Ursprünglich als Heizöl verwendet, nahm sein Verbrauch als Lebensmittel zusammen mit Walnussöl und Mohnöl während des Zweiten Weltkriegs zu. Nach dem Krieg folgt auf eine Phase des Niedergangs die Rückkehr neuer Rapsorten.

Im Kanton St. Gallen haben sich rund siebzig Kleinbesitzer, in der St. Gallischen Saatgutgenossenschaft zusammengeschlossen, einer Genossenschaft der St. Galler Saatgutproduzenten, die Marke St. Galler Öl übernommen und eine Qualitätsproduktion mit kurzer Lieferkette ausgebaut, indem Sie sich für Verkaufssysteme online oder über spezialisierte Händler entschieden. Die einzelnen Produzenten setzen auf eine gemeinsame Infrastruktur, die die Verarbeitung unterstützt und Reinigung, Trocknung, Zentrifuge, verschiedene Ölmühlen und Kühlsysteme für die Sedimentation umfasst. Das fundierte Wissen

über die Umwelt, den Schutz der Pflanzen, die traditionellen Anbaumethoden und die Kaltpressung wird von den Produzenten auch durch Besuche und Sensibilisierungsveranstaltungen weitergegeben, die vom Förderverein für regionale Produktionen, Culinarium Regio Garantie, unterstützt werden. Das Öl im Korb der Alpen gehört zu den bei internationalen Wettbewerben meistprämierten Rapsölen.

Le Alpi sono state, nei tempi lunghi della storia, luogo di produzione di tanti e diversi oli, tradizionalmente prodotti tramite la spremitura di semi coltivati localmente. La forte specializzazione pastorale ha provocato, nel corso del '900, una profonda trasformazione dei paesaggi alpini in pascoli e prati verdi, funzionali all'allevamento del bestiame. L'olio di colza è uno degli oli vegetali più diffusi in Germania, Austria e Svizzera. La colza, una pianta dal fiore giallo brillante della famiglia delle brassicacee che caratterizza fortemente i paesaggi in cui viene coltivata, è presente nei Paesi mediterranei già durante l'età del bronzo. In Svizzera le prime piantagioni arrivano alla fine del XVII secolo. Utilizzata inizialmente come olio combustibile, il suo consumo alimentare, insieme all'olio di noci e a quello di semi di papavero, si diffonde durante la Seconda Guerra Mondiale. Dopo la guerra, a una fase di declino, segue un ritorno di nuove varietà di colza. Nel Cantone di San Gallo, una settantina di piccoli proprietari, riuniti nella St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft, cooperativa di coltivatori di semi di San Gallo, si sono dotati del marchio St. Galler Öl e hanno valorizzato una produzione di qualità, di filiera corta, scegliendo sistemi di vendita online o attraverso distributori specializzati. I singoli produttori si appoggiano a una infrastruttura comune, che supporta la lavorazione e comprende impianti di pulitura, essiccazione, centrifughe, vari frantoi e impianti di raffreddamento per la sedimentazione. La profonda conoscenza dell'ambiente, il rispetto delle piante, dei metodi di coltivazione tradizionale e di spremitura a freddo viene trasmessa dai produttori anche attraverso visite ed eventi di sensibilizzazione, favoriti dall'associazione di sostegno alle produzioni regionali, Culinarium Regio Garantie. Quello del Paniere Arge Alp è tra gli oli di colza più premiati nei concorsi internazionali.



**Erfahren Sie mehr** Scopri di più



# Crèfli (Festtagsgebäck), Kanton Tessin

---

## Biscotti Crèfli, Canton Ticino

Die Zubereitung von Keksen und anderen haltbaren Weihnachtsgebäcken ist ein gemeinsames Merkmal, das im Leben der Alpengemeinden verwurzelt ist. Die schon im 18. Jahrhundert urkundlich erwähnte Tradition der Crèfli, knuspriger Butterkekse der großen Familie der Krapfen, ist im Kanton Tessin, in der Alta Leventina und insbesondere in Airolo überliefert. Sie werden im Dezember produziert und sind ein Element der Rituale und Geschenke, die die Weihnachtsfeiertage begleiten. Früher wurden sie mit Hilfe von Holzformen dekoriert, wie es in vielen Gebieten der Alpen üblich ist: Die Form mit einem bestimmten Motiv ermöglichte es, Kekse, Süßigkeiten und Brote, die in Gemeinschaftsöfen gebacken wurden, zu erkennen oder sogar bestimmten Feiertagen zuzuordnen. Die Herstellung hausgemachter Crèfli ging mit der Modernisierung des Lebensstils zurück: Die Tradition ging von Familien auf Konditorhandwerker über. Das Leventina-Museum in Giornico, das eine Sammlung antiker Backwerkzeuge und -formen bewahrt, organisiert Kurse für die Zubereitung von Crèfli, um nicht nur die Geschichte, sondern auch das lebendige Erbe dieser Tradition zu vermitteln. Die für alle zugänglichen Kurse des Museums ermöglichen es, die Gesten dieses rituellen Handwerks zu erlernen und seine Erinnerungen und Werte weiterzugeben.

La preparazione di biscotti e altri dolci natalizi a lunga conservazione è un tratto condiviso e radicato nella vita delle comunità alpine. Nel Canton Ticino, in Alta Leventina, e in particolare ad Airolo si è tramandata la tradizione dei créfli, biscotti di pasta frolla croccanti appartenenti alla grande famiglia dei Krapfen, già citati in documenti del XVIII secolo. Prodotti nel mese di dicembre, costituiscono un elemento dei rituali e dei doni che accompagnano le feste natalizie. In passato venivano decorati con l'aiuto di stampi di legno, secondo una pratica diffusa in molte aree alpine: lo stampo con un disegno specifico permetteva di riconoscere i biscotti, i dolci e i pani cotti nei forni collettivi o anche di collegarli a determinate festività. La produzione casalinga dei créfli è diminuita con la modernizzazione degli stili di vita: dalle famiglie la tradizione è passata agli artigiani pasticceri. Il Museo di Leventina a Giornico, che conserva una collezione di antichi strumenti di pasticceria e stampi, organizza corsi di preparazione dei créfli, per trasmettere non solo la storia ma il vivo patrimonio di questa tradizione. I corsi al Museo, aperti a tutti, permettono di imparare i gesti di questo artigianato rituale, trasmetterne la memoria e i valori.

**Erfahren Sie mehr** Scopri di più



# Grappa und Stanzer Zwetschkenchutney, Tirol

---

## Grappa e chutney di prugne di Stanz, Tirolo

Der Anbau von Obsthainen und die Verarbeitung von Obst ist ein gemeinsames Erbe der Alpengemeinden. Die Kunst der Verarbeitung und Konservierung von Obst belebt verschiedene Traditionen wie die Destillation und die Herstellung von Konserven. In Stanz, in Österreich, begünstigt ein besonderes Mikroklima den Anbau einer uralten Pflaumensorte: der Stanzer Zwetschke.

Stanz ist heute als das Dorf der Brennereien bekannt: Schätzungen zufolge stellt jede dritte Familie Zwetschkenbrand (Schnaps) nach überliefertem Wissen her. Die meisten der über 50 Brennereien in der Gegend bestehen aus kleinen Familienbetrieben in einer Landschaft, die für die Schönheit ihrer Obstgärten bekannt ist. Seit 2005 findet alljährlich im September das Brennerfest statt: das Stanz Brennt. Die Brennereien haben ihren eigenen Verein, das Brennereidorf Stanz, der von der ältesten Vereinigung lokaler Obstbauern (Obstbauverein) inspiriert wird, die Ende des 19. Jahrhunderts gegründet wurde. Dies spielte eine wichtige Rolle bei der Weitergabe von Wissen über den Obstbau an junge Landwirte. Auch aufgrund des Klimawandels engagiert sich der Verein für Experimente und die Einführung neuer Pflaumensorten. Unlängst aufgetretene Lieferschwierigkeiten führten zu der Entscheidung, die Bezeichnung Stanzer Zwetschke nur noch für Schnäpse aus heimischen Zwetschgen, und Tiroler Zwetschke für die anderen zu verwenden. Obwohl Pflaumen – frisch oder getrocknet – und Schnäpse die Hauptprodukte

von Stanz sind, entwickeln neue Generationen innovative Produkte wie Zwetschgen-Chutney. Es handelt sich dabei um einen sehr interessanten Fall der Entwicklung eines Produkts, das auf lokalen Obstsorten basiert, die mit Einhaltung der Tradition in einem Prozess kontinuierlicher kreativer Anpassung angebaut und umgewandelt werden.

La coltivazione dei frutteti e la lavorazione della frutta è un patrimonio condiviso dalle comunità dell'arco alpino. L'arte di trasformare e conservare la frutta dà vita a diverse tradizioni, come la distillazione e la produzione di conserve. A Stanz, in Austria, un particolare microclima favorisce la coltivazione di un'antica varietà di prugne: la Stanzer Zwetschke. Stanz è oggi conosciuto come il villaggio delle distillerie: si stima che una famiglia su tre produca un distillato (schnapps) di prugne sulla base di conoscenze tradizionali tramandate attraverso le generazioni. Gran parte delle oltre 50 distillerie presenti sul territorio è costituita da piccole aziende a conduzione familiare, in un paesaggio noto per la bellezza dei suoi frutteti. Dal 2005, ogni anno a settembre si tiene la festa dei distillatori: lo Stanz Brennt. I distillatori hanno una loro associazione, Brennereidorf Stanz, ispirata alla più antica Associazione dei frutticultori locali (Obstbauverein), fondata alla fine del 1800. Questa ha giocato un ruolo importante nel trasferimento di conoscenze sulla coltivazione dei frutteti ai giovani agricoltori. L'associazione è impegnata in un lavoro di sperimentazione e introduzione di nuove varietà di prugne anche a causa del cambiamento climatico. Recenti difficoltà di approvvigionamento hanno portato alla decisione di usare l'indicazione Stanzer Zwetschke solo per gli schnapps ottenuti da prugne locali, e Tiroler Zwetschke per le altre. Sebbene prugne - fresche o essiccate - e schnapps siano le produzioni principali di Stanz, le nuove generazioni stanno sviluppando prodotti innovativi come il chutney di prugna. Si tratta di un caso molto interessante di evoluzione di un prodotto basato su varietà locali di frutta coltivata e trasformata nel rispetto della tradizione, in un processo di continuo adattamento creativo.

**Erfahren Sie mehr** Scopri di più



# Bergblüten-Honig, Autonome Provinz Trient

---

## Miele Fiore delle Alpi, Provincia Autonoma di Trento

Wie überall in den Alpen sind auch im Trient das Wissen und die Praktiken der Imkerei ein grundlegendes kulturelles Element: Sie vermitteln die lange Geschichte der Beziehungen, die Mensch und Biene verbinden, die Erinnerungen und Traditionen. Früher hatte jede Familie ihre eigenen Bienenstöcke, oft einfache hohle Stämme, aus denen im Herbst Honig entnommen wurde, mit Regeln, die den Schutz des Privateigentums und der Bienen sicherstellten. Die Imkerei hat sich im Laufe der Zeit weiterentwickelt. Der Thuner Honig aus dem Val di Non, hergestellt von einem Familienunternehmen, erzählt die Geschichte des Territoriums und seiner botanischen Vielfalt. Für 1 kg Honig sammeln Bienen in den wärmeren Monaten den Nektar von etwa 6 Millionen Blüten. Der aus den Bienenstöcken entnommene Honig macht 10% dessen aus, was im Bienenstock produziert wird, der Rest ist die Nahrung für die kälteren Monate, wobei das Gleichgewicht einer nachhaltigen Imkerei respektiert und auf das Wohlergehen der Bienen geachtet wird. Wildblumenhonig ist der am häufigsten verwendete und beliebteste: Er bringt die Düfte von Wiesen, Weiden und Höhenwäldern in den Duft von Rhododendron, Himbeere, Linde und Thymian. Der Vorgang der Bienenwanderung ist eine komplexe Kunst: Die Bienenstöcke werden von nomadischen Imkern nach der Blüte und im Rhythmus der Jahreszeiten umgesetzt. Um die große Tradition des Berghonigs zu verbreiten und

bekannt zu machen, wurden im Trient verschiedene thematische Museen sowie Initiativen zum Schutz einheimischer Arten, zur Erforschung und zur Sensibilisierung für dieses Erbe geschaffen.

Come in tutto l'arco alpino, in Trentino le conoscenze e le pratiche di apicoltura sono un elemento culturale fondamentale: trasmettono la lunga storia di relazioni che lega l'uomo e le api, la memoria e le tradizioni. Ogni famiglia aveva un tempo le proprie arnie, spesso semplici tronchi cavi dai quali in autunno si prelevava il miele, con regole che assicuravano il rispetto della proprietà privata e la protezione delle api. Le pratiche di apicoltura si sono evolute nel tempo. I Mieli Thun della Val di Non, prodotti da una azienda familiare, raccontano il territorio e la sua diversità botanica. Per fare 1 kg di miele, nei mesi più caldi le api raccolgono il nettare di circa 6 milioni di fiori. Il miele prelevato dalle arnie è il 10% di quanto prodotto nell'alveare, il restante costituisce il nutrimento per i mesi più freddi, nel rispetto degli equilibri di una apicoltura sostenibile, attenta al benessere delle api. Il miele millefiori è il più diffuso e popolare: porta i profumi di prati, pascoli e boschi di alta quota, al sentore di rododendro, lampone, tiglio e timo. La pratica di transumanza delle api è un'arte complessa: le arnie vengono trasportate da apicoltori nomadi a seconda delle fioriture, seguendo il ciclo delle stagioni. Per divulgare e sensibilizzare alla grande tradizione del miele di montagna, in Trentino sono nati diversi musei tematici, iniziative di tutela delle specie autoctone, di ricerca e sensibilizzazione verso questo patrimonio.



**Erfahren Sie mehr** Scopri di più



# Riebelmais chips, Vorarlberg

## Chips di Riebelmais, Vorarlberg

Überall in den Alpen war Mais, wie später die Kartoffel, eine grundlegende Nahrungsquelle und wurde zum Symbol der Ernährung in den Bergen. In Mittelamerika bereits zwischen 4000 und 3000 v. Chr. angebaut, gelangte er über Kleinasien nach Europa, weshalb er noch heute als Mais oder türkischer Weizen bekannt ist. Der Anbau und Verzehr der als Riebelmais bezeichneten Maissorte stellt ein gemeinsames kulinarisches Erbe der Gemeinschaften im Rheintal dar, zu denen die Gebiete des Kantons St. Gallen, der Graubündner Gemeinde Landquart in der Schweiz, des Fürstentums Liechtenstein und Vorarlberg in Österreich gehören. Hier bauten Bauernfamilien seit dem 17. Jahrhundert Riebelmais auf ihren Feldern an. Ende Herbst war das Schälen ein Gemeinschaftsritual: Die Kolben wurden zusammengebunden und zum Trocknen auf den Dachboden gehängt. Die beiden beliebtesten Rezepte sind Ribel, ein Gericht aus Maisgrieß, das der Sorte den Namen gegeben hat, auch Türggenribel genannt, und Türggenbrot, Brot aus Maismehl. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde der Anbau von Riebelmais durch den ertragreicheren Futtermais ersetzt. Seit Ende des vergangenen Jahrhunderts sind wir Zeugen von Initiativen seitens Bauerngruppen, die mit Unterstützung der öffentlichen Behörden versuchen, sein Verschwinden zu verhindern. In der Schweiz ist Riebelmais seit dem Jahr 2000 durch eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung (DOC) geschützt, was es ermöglicht hat, seine Produktion und seinen Konsum wiederzubeleben. In Vorarlberg wurde der Anbau von Riebelmais Mitte der 2000er Jahre wieder eingeführt: Ein Netzwerk von

Erzeugern belebt das herbstliche Gemeinschaftsritual des Maiskolbenschalens und experimentiert mit neuen Rezepten und Verwendungen. Neben dem Mehl, das zu Ribel oder Polenta (Maisbrei) gemahlen wird, entstehen Chips wie im Korb der Alpen, die von Tortillas aus der mexikanischen und Tex-Mex-Küche inspiriert werden.

In tutto l'Arco Alpino, il mais come successivamente la patata, ha costituito una risorsa alimentare fondamentale, diventando simbolo dell'alimentazione di montagna. Coltivato in Centroamerica già tra il 4000 e il 3000 a.C., giunse in Europa passando per l'Asia Minore, per questo è ancora oggi noto come granturco, o grano turco. La coltivazione e il consumo della varietà di mais detta Riebelmais costituisce un patrimonio alimentare condiviso dalle comunità della Valle del Reno, che comprende i territori del Canton San Gallo, il distretto grigionese di Landquart in Svizzera, il principato del Liechtenstein e il Vorarlberg in Austria. Qui le famiglie contadine hanno piantato il Riebelmais nei propri campi a partire dal XVII secolo. Alla fine dell'autunno, la sfogliatura era un rituale comunitario: legate insieme le pannocchie venivano appese in soffitta ad essiccare. Le due ricette più diffuse sono il Ribel, piatto a base di semola di mais che dà il nome alla varietà, detto anche Türggenribel, e il Türggenbrot, pane ottenuto dalla farina di mais. Dopo la Seconda Guerra Mondiale la coltivazione di Riebelmais è stata sostituita dal più redditizio mais da foraggio. A partire dalla fine del secolo scorso, si assiste a iniziative da parte di gruppi di coltivatori che cercano di evitarne la scomparsa con il sostegno delle autorità pubbliche. In Svizzera dal 2000 il Riebelmais è protetto da una Denominazione di Origine Controllata (DOC), che ha permesso di rivitalizzarne produzione e consumo. Nel Vorarlberg, la coltivazione di Riebelmais è stata re-introdotta alla metà degli anni 2000: una rete di produttori fa rivivere il rito comunitario autunnale della sfogliatura delle pannocchie, sperimentando nuove ricette e usi. Oltre alla farina, macinata per fare il Ribel o la polenta, vengono fabbricate le chips come quelle del paniere Arge Alp, ispirate alle tortillas della cucina messicana e tex-mex.

**Erfahren Sie mehr** Scopri di più

