

**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. Das Erbe der Gemeinschaften* ist ein Korb regionaler Produkte, die den Reichtum und die Vielfalt des kulinarischen Erbes der Alpengebiete repräsentieren. Zusammengestellt im Rahmen des Projekts *Kulinarisches Erbe, Produktionsketten und produktive Landschaften. Lebendiges Erbe der Alpengebiete*, unter der Leitung der Generaldirektion für Autonomie und Kultur, des Archivs für Ethnographie und Sozialgeschichte der Region Lombardei, ist eine gemeinsame Hommage anlässlich der Feierlichkeiten zum 50-jährigen Bestehen der Arbeitsgemeinschaft Argealp.

Das kulinarische Vermächtnis 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 Vermächtnisses hervorhebt. Dazu gehören **Überbleibsel** (Produkte, die selbst mit minimalen Zugeständnissen an die Modernität immer noch wie in der Vergangenheit hergestellt werden); **der Tradition entsprechende Produkte** (die sich an Veränderungen von Lebensstil, Markt, Technologie und Gesetzgebung angepasst haben); und **Innovationen, die das kulturelle Erbe bereichern** (neue Produkte, die jedoch traditionellen Rohstoffen neue Absatzmöglichkeiten eröffnen und es ermöglichen, kulturelles Wissen und Landschaften zu bewahren).

Die erzählerischen 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. Tra questi abbiamo **sopravvivenze** (prodotti che, pur con minime concessioni alla modernità, sono ancora realizzati come in passato); **prodotti in continuità con la tradizione** (che si sono adattati ai cambiamenti di stili di vita, mercato, tecnologia e normativa); e **innovazioni che valorizzano il patrimonio culturale** (prodotti nuovi, ma che danno nuovi sbocchi a materie prime tradizionali e permettono di salvaguardare conoscenze e paesaggi culturali).

Le etichette narrative 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

## Anbau von Roggen, Pflege der traditionellen Obsthaine und soziale Kreativität

---

**Produkt:** Pala-Birnenbrot

**Vorgänge:** Anbau von Roggen, Pala-Birnbäumen, gemeinschaftliche handwerkliche Herstellung, Organisation von Veranstaltungen und Sensibilisierungsaktivitäten

**Ort:** Oberes Vintschgau (BZ)

**Hersteller und Gemeinschaft:** Genossenschaft der Gemeinschaft Oberes Vintschgau

**Region:** Südtirol (Italien)

**Typ:** Herkunft

---

Der Anbau von Roggen ist eine historische Praxis, die in den Alpen und allgemein in den Höhenlagen weit verbreitet ist. Gleichsam sind der Anbau von an die Berge angepassten Sorten und die Konservierung von Obst ein gemeinsames Erbe der Alpengemeinschaften. Dieses Brot vereint zwei traditionelle Vorgehensweisen des Vintschgaus: die Pflege der großen Pala-Birnbäume, eine sehr alte Sorte, die für ihre ernährungsphysiologischen und medizinischen Eigenschaften bekannt ist, und den Anbau von Roggen. Die Wiederentdeckung des Wertes dieser beiden Produkte hat zu einer Wiederbelebung geführt, die die Umwelt, die lokalen Traditionen und das Gemeinschaftsleben schützt: Die handwerkliche Herstellung von Pala-Birnenbrot ist ein Ausdruck davon.

<https://da.bz.it/italiano/cooperativa-di-comunit.html>

<http://www.glurns.eu/it/manifestazioni/giorni-pera-pala/38-0.html>

<https://www.schuster.it/palabirnenbrot/>

<https://www.sbb.it/service/innovationsschalter/projekte/regiokorn>



Erfahren Sie mehr

# Pane alla pera pala

Coltivazione della segale, cura  
dei frutteti tradizionali e creatività sociale

---

**Prodotto:** Pane alla pera pala

**Pratiche:** coltivazione della segale, degli alberi di pera pala, fabbricazione artigianale comunitaria, organizzazione di eventi e attività di sensibilizzazione

**Luogo:** Alta Val Venosta (BZ)

**Produttore e comunità:** Cooperativa di comunità Alta Val Venosta

**Regione:** Alto Adige – Italia

**Tipologia:** sopravvivenza

---

La coltivazione della segale è una pratica storica diffusa nelle Alpi e in generale nelle terre di altitudine. Allo stesso modo, coltivare varietà adattate alla montagna e conservare la frutta è patrimonio condiviso delle comunità alpine. Questo pane unisce due pratiche tradizionali della Val Venosta: la cura dei grandi alberi di pera pala, antica varietà nota per le sue proprietà nutritive e medicinali, e la coltivazione della segale. La riscoperta del valore di queste due produzioni ha dato vita a un movimento di rivalizzazione rispettoso dell'ambiente, delle tradizioni locali e della vita comunitaria: la fabbricazione artigianale del pane alla pera pala ne è espressione.

<https://da.bz.it/italiano/cooperativa-di-comunit.html>

<http://www.glurns.eu/it/manifestazioni/giorni-pera-pala/38-0.html>

<https://www.schuster.it/palabirnenbrot/>

<https://www.sbb.it/service/innovationsschalter/projekte/regiokorn>



Scopri di più

# Allgäuer Bergkäse

## Alte Abläufe der Transhumanz und neue Bauern

---

**Produkt:** Allgäuer Bergkäse

**Vorgänge:** Rinderzucht, saisonale Almauftriebe und Verarbeitung der Rohmilch zu Käse, direkter Verkauf auf den Almen

**Ort:** Käseproduktion in Missen-Wilhams - Milchproduktion im Allgäu

**Hersteller und Gemeinschaft:** Allgäuer Hof-Milch GmbH (unabhängige Molkerei), mit Milch von Züchtern aus dem Allgäu

**Region:** Allgäu – Deutschland

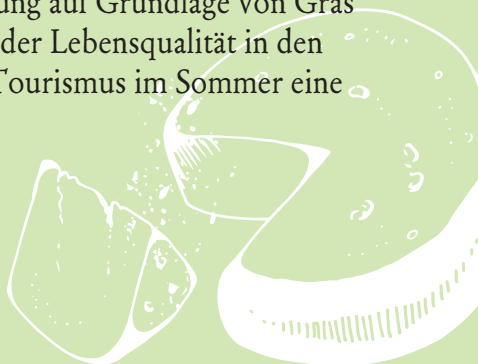
**Typ:** Hergestellt entsprechend der Tradition

---

Die Alpwanderung der Herden auf die Sommerweiden (das Hochland) hat die Weidelandschaften der Alpen geprägt. Diese alten Abläufe, die die Biodiversität der Umwelt, die Tiere und die Pflanzen schützen, sind ein grundlegender Ausdruck der alpinen Kultur. Im Allgäu, einer Region mit starker Spezialisierung auf Weiden, führen einige junge Hirten kleine Herden auf die Almen und stellen diesen Rohmilchkäse unter Berücksichtigung der Tradition, der Ernährung auf Grundlage von Gras und zertifiziertem Heu, der Landschaft und der Lebensqualität in den Bergen. Hier erleben Weidewirtschaft und Tourismus im Sommer eine Saison der Begegnungen.

<https://www.hof-milch.de/>

<https://natur-schutz-stiftung.de>



Erfahren Sie mehr

# Formaggio di montagna dell'Allgau

Antiche pratiche di transumanza e nuovi agricoltori

---

**Prodotto:** Allgäuer Bergkäse

**Pratiche:** allevamento bovino, transumanze stagionale negli alpeggi e trasformazione del latte crudo in formaggio, attività di vendita diretta in alpeggio

**Luogo:** produzione del formaggio a Missen-Wilhams – produzione del latte in Algovia

**Produttore e comunità:** Allgäuer Hof-Milch GmbH (caseificio indipendente), con latte conferito dagli allevatori dell'Algovia

**Regione:** Algovia – Germania

**Tipologia:** prodotto in continuità con la tradizione

---

Le transumanze delle mandrie verso gli alpeggi estivi (le terre alte) hanno modellato i paesaggi pastorali delle Alpi. Queste antiche pratiche rispettose dell'ambiente, dell'animale e della biodiversità vegetale sono espressione fondamentale della cultura alpina. In Algovia, regione a forte specializzazione pastorale, alcuni giovani pastori conducono in alpeggio mandrie di piccole dimensioni e producono questo formaggio al latte crudo nel rispetto della tradizione, dell'alimentazione a base di erba e fieno certificato, del paesaggio e della qualità di vita in montagna. Qui, durante l'estate, pastorizia e turismo vivono una stagione di incontri.

<https://www.hof-milch.de/>

<https://natur-schutz-stiftung.de>



Scopri di più

 **ARGE ALP**  
Die Alpen leben • Le Alpi vivono





# Bündner Nusstorte

## Wissen und Werte weiterentwickeln

---

**Produkt:** Bündner Nusstorte

**Vorgänge:** Anbau von Walnussbäumen, Vorgänge zur Umwandlung und Weitergabe traditioneller Rezepte, Vertriebspraktiken

**Ort:** Kanton Graubünden

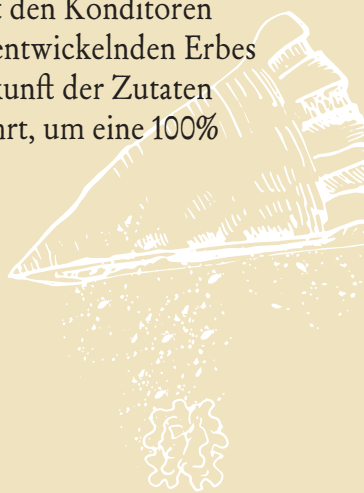
**Hersteller und Gemeinschaft:** Meierbeck, Münstertal; Gemeinschaft der Walnussproduzenten und Konditoren im Kanton Graubünden

**Region:** Kanton Graubünden – Schweiz

**Typ:** hergestellt entsprechend der Tradition

---

Die Rezepte der Bündner Nusstorte werden in der Familie weitergegeben, aber das Wissen der ausgewanderten Konditoren scheint diese traditionelle Spezialität inspiriert zu haben, die heute bei Touristen sehr beliebt und geschätzt ist. Die Nusstorte steht im Mittelpunkt eines Projekts, das vom Verein zur Förderung regionaler Produkte der Alpen und der Berge, Alpina Vera, geleitet wird und darauf abzielt, den Anbau lokaler Walnüsse einzuführen, was die Entstehung von Bauerngenossenschaften gefördert und Synergien mit den Konditoren geschaffen hat. Ein Projekt, das Ausdruck eines sich entwickelnden Erbes ist: Die Aufmerksamkeit gegenüber der lokalen Herkunft der Zutaten hat zu einer Veränderung der Produktionskette geführt, um eine 100% lokale Torte herzustellen!



<https://alpinavera.ch/it/pagina-iniziale/>

<https://www.swissnuss.ch>

<https://meierbeck.ch/>

<https://www.granalpin.ch/home>



Erfahren Sie mehr



**ARGE ALP**  
Die Alpen leben • Le Alpi vivono

# Torta di noci Grigionese

## Saperi e valori in evoluzione

---

**Prodotto:** Torta di noci Grigionese

**Pratiche:** coltivazione degli alberi di noci, pratiche di trasformazione e trasmissione di ricette tradizionali, pratiche di commercializzazione

**Luogo:** Cantone dei Grigioni

**Produttore e comunità:** Meier-beck, Val Monastero; comunità dei produttori di noci e delle pasticcerie del Canton Grigioni

**Regione:** Canton Grigioni – Svizzera

**Tipologia:** prodotto in continuità con la tradizione

---

Le ricette della torta di noci dei Grigioni vengono trasmesse in famiglia, ma sarebbero le conoscenze degli artigiani pasticceri emigrati ad aver ispirato questa specialità tradizionale oggi molto popolare e apprezzata dai turisti. La torta di noci è al centro di un progetto gestito dall'Associazione per la promozione dei prodotti regionali, alpini e di montagna, Alpina Vera, volto all'introduzione della coltivazione di noci locali che ha favorito la nascita di cooperative di agricoltori, creando sinergie con i pasticceri. Un progetto espressione di un patrimonio in evoluzione: l'attenzione verso l'origine locale degli ingredienti ha portato a cambiare la filiera produttiva, per poter realizzare una torta 100% locale!

<https://alpinavera.ch/it/pagina-iniziale/>

<https://www.swissnuss.ch>

<https://meierbeck.ch/>

<https://www.granalpin.ch/home>



Scopri di più

# Sforzato-Salami

Ein handwerkliches, traditionelles  
und innovatives

---

**Produkt:** Allgäuer Bergkäse

**Vorgänge:** Nachhaltige Viehzucht, lokaler Weinbau, handwerkliche Herstellung und Direktvertrieb

**Ort:** Grosotto - Veltlin

**Hersteller und Gemeinschaft:** Metzgerei Macelleria Germania

**Region:** Lombardei – Italien

**Typ:** Hergestellt entsprechend der Tradition

---

Die Vorgänge der Zucht, der Verarbeitung und des Konsum von Schweinen bilden ein Kulturerbe im gesamten ländlichen Europa und in den Alpen. Unter den verschiedenen Verarbeitungsprodukten ist die Salami, die lange gelagert und leicht transportiert werden kann, in der Verwendung am beliebtesten und an die verschiedensten Kontexte der Arbeit und des Feierns anpassbar. Aus dem Zusammentreffen zwischen einem lokalen Rotwein, dem Sforzato di Valtellina DOP und dem Schweinefleisch entsteht ein innovatives Produkt: die Sforzato-Salami. Dieses Produkt, das in einer nahe gelegenen Metzgerei in Grosotto hergestellt wird, ist gleichzeitig Ausdruck von Tradition und handwerklicher Kreativität. Es ist ein Beispiel dafür, wie sich traditionelle Produkte weiterentwickeln können, ohne ihre Identität zu verlieren, indem sie die Geschichte und die Werte der Gemeinschaften vermitteln, denen sie angehören.

<https://www.facebook.com/macelleria.germania/>



Erfahren Sie mehr

# Salame allo sforzato

## Un artigianato tradizionale innovativo

---

**Prodotto:** Salame allo sforzato

**Pratiche:** allevamento sostenibile, viticoltura locale, fabbricazione artigianale e vendita diretta

**Luogo:** Grosotto – Valtellina

**Produttore e comunità:** Macelleria Germania

**Regione:** Lombardia – Italia

**Tipologia:** prodotto in continuità con la tradizione

---

Le pratiche di allevamento, lavorazione e consumo del maiale costituiscono un patrimonio culturale presente in tutta l'Europa rurale e nelle Alpi. Tra i diversi prodotti della lavorazione, il salame che si conserva a lungo e si trasporta facilmente, è quello più popolare, diffuso, adattabile ai più diversi contesti del lavoro e della festa. Dall'incontro tra un vino rosso locale, lo Sforzato di Valtellina DOCG, e le carni del maiale nasce un prodotto innovativo: il Salame allo sforzato. Lavorato in una macelleria di quartiere a Grosotto, questo prodotto è allo stesso tempo espressione di tradizione e creatività artigianale. Un esempio di come i prodotti tradizionali possono evolvere senza perdere la propria identità, comunicando la storia e i valori delle comunità di appartenenza.

<https://www.facebook.com/macelleria.germania/>



Scopri di più

 **ARGE ALP**  
Die Alpen leben • Le Alpi vivono

# Salzkammergut

Ein frischer Schafskäse, zwischen Kreativität  
und Erinnerung der Familien in den Alpen

---

**Produkt:** Salzkammergut

**Vorgänge:** Schafzucht, Verarbeitung von Milch zu Frischkäse,  
Konservierungstechniken in aromatisiertem Öl, Direktverkauf ab Hof

**Ort:** Firma Seegut Eisl – Wolfgangsee

**Hersteller und Gemeinschaft:** Seegut Eisl

**Region:** Salzburg – Österreich

**Typ:** Innovation, die das kulturelle Erbe zur Geltung bringt

---

Die Diversifizierung der Hirtenkulturen und die Wiederbelebung der Schafzucht ist eine weit verbreitete Erscheinung in den heutigen Alpen. In der Region Salzburger ist es einem alten Familienunternehmen gelungen, die Werte von Umweltschutz, Flexibilität und Innovation, die die Alpengemeinden auszeichnen, auf originelle Weise zum Ausdruck zu bringen und ein vollkommen neues Produkt zu schaffen. Dieser frische Schafskäse, eingelegt in aromatisiertem Öl, verbindet auf geschickte Weise die Geheimnisse der alpenländischen Hirtentradition mit den Bedürfnissen des Marktes.

<https://www.seegut-eisl.at>



Erfahren Sie mehr

# Salzkammergut

Un formaggio fresco di pecora, tra creatività e memoria delle famiglie alpine

---

**Prodotto:** Salzkammergut

**Pratiche:** allevamento ovino, trasformazione del latte in formaggio fresco, tecniche di conservazione in olio aromatizzato, attività di vendita diretta in fattoria

**Luogo:** Azienda Seegut Eisl – Lago Wolfgang

**Produttore e comunità:** Seegut Eisl

**Regione:** Salisburgo – Austria

**Tipologia:** innovazione che valorizza il patrimonio culturale

---

La diversificazione delle culture pastorali e la rinascita dell'allevamento ovino è fenomeno diffuso nelle Alpi contemporanee. Nella regione di Salisburgo un'antica azienda familiare ha saputo declinare in maniera originale i valori di rispetto per l'ambiente, flessibilità e innovazione che caratterizzano le comunità alpine, creando un prodotto radicalmente nuovo. Questo formaggio fresco di pecora, conservato in olio aromatizzato, coniuga con sapienza i segreti delle tradizioni pastorali alpine con le esigenze del mercato.

<https://www.seegut-eisl.at>



Scopri di più



# Rapsöl von St. Gallen

## Wiederbelebung eines traditionellen Anbaus in den Alpen

**Produkt:** Rapsöl

**Vorgänge:** Anbau von Raps, Pressen von Samen zur Ölgewinnung, Sensibilisierungs- und Vertriebstätigkeiten

**Ort:** Flawil – Kanton St. Gallen

**Hersteller und Gemeinschaft:** Genossenschaft St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft

**Region:** Kanton St. Gallen – Schweiz

**Typ:** Hergestellt entsprechend der Tradition

Im Kanton St. Gallen ist der Anbau von Samen für die Ölgewinnung Gegenstand einer Bewegung zur Neubelebung, die die Landschaft mit Blüten färbt. Dieses Rapsöl wird nach traditionellen Methoden durch Kaltpressung und unter Verwendung lokaler Sorten hergestellt. Die Qualität der Produktionskette ist durch ein Warenzeichen geschützt, das Ergebnis des Engagements einer Genossenschaft von Erzeugern ist, die sich gemeinsam für die verschiedenen Verarbeitungs-, Umwandlungs- und Vermarktungsstufen organisiert haben. Dank des Beitrags des Vereins Culinarium Regio Garantie ist die Genossenschaft auch ein Ort der Sensibilisierung und Vermittlung wertvollen Wissens, das Tradition und Innovation verbindet.

<https://www.st.galleroel.ch/st-gallische-saatzucht/>

<https://www.culinarium.ch>



Erfahren Sie mehr

# Olio di colza di San Gallo

Rivitalizzazione di una coltivazione alpina  
tradizionale

---

**Prodotto:** Olio di colza

**Pratiche:** coltivazione della colza, spremitura dei semi per l'estrazione dell'olio, attività di sensibilizzazione e commercializzazione

**Luogo:** Flawil – Canton San Gallo

**Produttore e comunità:** Cooperativa St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft

**Regione:** Canton San Gallo – Svizzera

**Tipologia:** prodotto in continuità con la tradizione

---

Nel Cantone di San Gallo, la coltivazione di semi per la produzione di olio è oggetto di un movimento di rivitalizzazione che colora di fioriture il paesaggio. Quest'olio di colza è prodotto secondo metodi tradizionali, tramite spremitura a freddo e nel rispetto delle varietà locali. La qualità della filiera è protetta da un marchio, frutto dell'impegno di una cooperativa di produttori organizzati collettivamente per le diverse fasi della lavorazione, trasformazione e commercializzazione. Grazie al contributo dell'Associazione Culinarium Regio Garantie, la cooperativa è anche luogo di sensibilizzazione e trasmissione di preziose conoscenze, che coniugano tradizione e innovazione.

<https://www.st.galleroel.ch/st-gallische-saatzucht/>  
<https://www.culinarium.ch>



Scopri di più

 **ARGE ALP**  
Die Alpen leben • Le Alpi vivono





# Crèfli

## Weihnachtskekse in Leventina

---

**Produkt:** Crèfli-Keksee

**Vorgänge:** Verarbeitung der Zutaten nach geheimen Familienrezepten, Formen mit traditionellen Formen, Backen und lange Lagerung, als Vorgängen des Schenkens und des rituellen Konsums

**Ort:** Giornico – Oberes Leventina-Tal

**Hersteller und Gemeinschaft:** Giorgio und Benedetta Ceresa, Familien des Oberen Leventina-Tals

**Region:** Kanton Tessin – Schweiz

**Typ:** Herkunft

---

Das Zubereiten, Verzehren und Verschenken von Süßigkeiten und Keksen während der Weihnachtsfeiertage mitten im Winter ist eine gemeinsame Tradition der Gemeinschaften der Alpen. Die Geheimhaltung des Rezepts, die Formen, die es ermöglichten, die Kekse der verschiedenen Familien zu erkennen, ihre Eigenschaften eines lange haltbaren trockenen Kekses ermöglichten es, dass der Crèfli, traditionell aus dem oberen Leventina-Tal, sogar von den Cusciadò auf eine Reise mitgenommen wurde, den historischen Schneeschiebern, die auf dem Gotthardpass arbeiteten. Ein Erbe, das im Dialog mit kulturellen Institutionen wie dem Leventina-Museum in Giornico erneuert wird, das nicht nur eine Sammlung antiker Formen bewahrt, sondern heute auch Kurse zur Herstellung von Crèfli organisiert.

<https://museodileventina.ch>



Erfahren Sie mehr

# Crèfli

## Biscotti del Natale in Leventina

---

**Prodotto:** Biscotti Crèfli

**Pratiche:** lavorazione degli ingredienti secondo ricette familiari segrete, messa in forma con stampi tradizionali, cottura e lunga conservazione, pratiche di dono e consumo rituale

**Luogo:** Giornico – Alta Leventina

**Produttore e comunità:** Giorgio e Benedetta Ceresa; famiglie dell'Alta Leventina

**Regione:** Canton Ticino – Svizzera

**Tipologia:** sopravvivenza

---

La preparazione, il consumo e il dono di dolci e biscotti durante il periodo delle feste natalizie, nel cuore dell'inverno, è tradizione condivisa dalle comunità dell'arco alpino. La segretezza della ricetta, gli stampi che permettevano di identificare i biscotti delle diverse famiglie, le loro caratteristiche di biscotto secco a lunga conservazione permettevano ai Crèfli, tradizionali dell'alta Leventina, di essere portati in viaggio anche dai Cusciadò, gli storici spalatori di neve al lavoro sul passo del San Gottardo. Un patrimonio che si rinnova nel dialogo con le istituzioni culturali, come il Museo di Leventina a Giornico, che oltre a conservare una collezione di antichi stampi, oggi organizza corsi di fabbricazione dei Crèfli.

<https://museodileventina.ch>



Scopri di più

# Stanzer Zwetschgen

## Zwischen antiken und neuen Vorgängen

---

**Produkt:** Zwetschgen-Schnaps und -Chutney

**Vorgänge:** Anbau traditioneller Obstgärten auf Terrassen im Gelände, Vorgänge der Destillation, Umwandlung und Konservierung von Obst, kreative Rezepten

**Ort:** Stanz

**Hersteller und Gemeinschaft:** Giggus Brennerei, Gemeinschaft der Brenner von Stanz

**Region:** Tirol – Österreich

**Typ:** Hergestellt in Kontinuität mit der Tradition (Schnaps) – Innovation, die das kulturelle Erbe bereichert (Schnaps)

---

Der Anbau von Obsthainen auf günstig gelegenen Terrassen des Geländes und die Konservierung des Obstes sind ein gemeinsames Erbe der Alpengemeinschaften. In Stanz, in Österreich, begünstigt ein besonderes Mikroklima den Anbau verschiedener Zwetschgenarten, die unter der Geschäftsmarke der Stanzer Zwetschke vertrieben werden. Die Notwendigkeit, das Obst zu verarbeiten und haltbar zu machen hat verschiedene Vorgehensweisen entstehen lassen, wie die Destillation und die Herstellung von Konserven. Die Stanzer Zwetschge ist sowohl der Ursprung eines traditionellen Destillats, eines Schnapses aus einheimischen Zwetschgen als auch innovativer Produkte wie einem Chutney, ein neues Rezept, als ein Zeichen für ein kreatives Erbe unter Einhaltung der Tradition.

<https://www.stanzer-zwetschke.com>

<https://www.brennereidorf.at>

<https://www.giggus.at>

<https://www.qualitaet.tirol/produktwelt/trockensortiment/stanzer-zwetschken-chutney>



Erfahren Sie mehr

# Prugna di Stanz

## Tra antiche e nuove pratiche

---

**Prodotto:** Schnaps e chutney di prugne

**Pratiche:** coltivazione dei frutteti tradizionali su terrazzamenti, pratiche di distillazione, trasformazione e conservazione della frutta, ricette creative

**Luogo:** Stanz

**Produttore e comunità:** Giggus Brennerei; comunità dei distillatori di Stanz

**Regione:** Tirolo – Austria

**Tipologia:** prodotto in continuità con la tradizione (Schnaps) – innovazione che valorizza il patrimonio culturale (Chutney di prugne)

---

La coltivazione dei frutteti su terrazzamenti ben esposti, la lavorazione e conservazione della frutta sono patrimonio condiviso dalle comunità dell'arco alpino. A Stanz, in Austria, un particolare microclima favorisce la coltivazione di diverse varietà di prugne promosse sotto il marchio comunitario di Stanzer Zwetschke. La necessità di trasformare e conservare la frutta ha dato vita a diverse pratiche come la distillazione e la produzione di conserve. La prugna di Stanz è all'origine sia di un distillato tradizionale, lo schnaps prodotto con prugne locali, che di prodotti innovativi come il chutney, nuova ricetta, segno di un patrimonio aperto alla creatività, nel rispetto della tradizione.

<https://www.stanzer-zwetschke.com>

<https://www.brennereidorf.at>

<https://www.giggus.at>

<https://www.qualitaet.tirol/produktwelt/trockensortiment/stanzer-zwetschken-chutney>



Scopri di più

# Bergblütenhonig

## Menschen, Bienen und Berge

---

**Produkt:** Bergblütenhonig

**Vorgänge:** Imkerei, Bienenwanderung, Sensibilisierungs- und Vertriebstätigkeiten

**Ort:** Nonstal (TN)

**Hersteller und Gemeinschaft:** Firma Thun

**Region:** Trentino – Italien

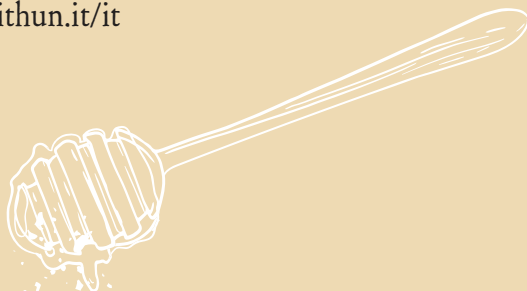
**Typ:** Hergestellt entsprechend der Tradition

---



Das Wissen und die Vorgänge der Imkerei vermitteln die lange Geschichte der Beziehungen, die Menschen und Bienen verbindet. In den Trentiner Alpen, wie auch in anderen Bergregionen, die reich an unterschiedlichen Umgebungen und Höhenlagen sind, vereint eine tiefe Verbundenheit die Hirtenpraktiken, die Artenvielfalt der Hochgebirgswiesen und die Traditionen der Wanderimkerei. Dieser Bergblütenhonig spiegelt die Vielfalt und den Reichtum der Alpenflora wider und erzählt von den Traditionen der saisonalen Mobilität von Mensch und Tier: Ein roter Faden verbindet die Landschaften der Weidewirtschaft und die Praktiken der Berglandwirtschaft mit dem Wissen, den Werten und Leidenschaften der Imker.

<https://www.mielithun.it/it>



**Erfahren Sie mehr**

**ARGE ALP**  
Die Alpen leben • Le Alpi vivono

# Miele millefiori

## Uomini, api e montagne

---

**Prodotto:** Miele millefiori

**Pratiche:** apicoltura, transumanza delle api, attività di sensibilizzazione e commercializzazione

**Luogo:** Val di Non (TN)

**Produttore e comunità:** Azienda Thun

**Regione:** Trentino – Italia

**Tipologia:** prodotto in continuità con la tradizione

---

Le conoscenze e le pratiche di apicoltura trasmettono la lunga storia di relazioni che lega l'uomo e le api. Nelle Alpi trentine, come in altre regioni di montagna ricche di diversi ambienti e altitudini, un profondo legame unisce le pratiche pastorali, la biodiversità dei prati di altitudine e le tradizioni di apicoltura transumante. Questo miele millefiori rispecchia la diversità e la ricchezza della flora alpina, raccontando le tradizioni di mobilità stagionale degli uomini e degli animali: un filo collega i paesaggi della pastorizia e le pratiche dell'agricoltura di montagna con i saperi, i valori e le passioni degli apicoltori.

<https://www.mielithun.it/it>



Scopri di più



**ARGE ALP**  
Die Alpen leben • Le Alpi vivono



# Riebelmaischips

Ein neues Produkt verbindet ferne Traditionen

---

**Produkt:** Riebelmaischips

**Vorgänge:** Anbau der Sorte Riebelmais, Verarbeitung zu Mehl und Zubereitung von Chips

**Ort:** Lauterach

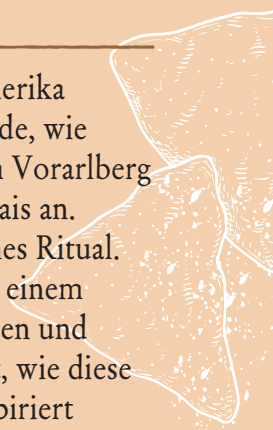
**Hersteller und Gemeinschaft:** Firma Dietrich, Netz der Riebelmais-Produzenten des Vorarlberg

**Region:** Vorarlberg – Österreich

**Typ:** Innovation, die das kulturelle Erbe zur Geltung bringt

---

Überall in den Alpen war der seit Jahrtausenden in Mittelamerika angebaute Mais eine grundlegende Nahrungsquelle und wurde, wie die Kartoffel, zum Symbol der Ernährung in den Bergen. Im Vorarlberg bauten die Bauernfamilien seit dem 17. Jahrhundert Riebelmais an. Am Ende des Herbstes war das Schälen ein gemeinschaftliches Ritual. Der Anbau von Riebelmais wurde in den 2000er Jahren von einem Erzeugernetz wieder eingeführt, das mit neuen Verwendungen und Rezepturen experimentiert. Ein vollkommen neues Produkt, wie diese Chips, die von der mexikanischen und Tex-Mex-Küche inspiriert werden, ermöglicht es, eine Tradition wieder aufleben zu lassen, die die europäischen Alpen mit den amerikanischen Bergketten verbindet.



<https://www.aop-igp.ch/it/rheintaler-ribelemais-aop>

<https://dietrich-kostbarkeiten.at/produkte/ribelemais/>



Erfahren Sie mehr

 **ARGE ALP**  
Die Alpen leben • Le Alpi vivono

# Chips di Riebelmais

Un nuovo prodotto collega tradizioni lontane

---

**Prodotto:** Chips di Riebelmais

**Pratiche:** coltivazione della varietà Riebelmais, trasformazione in farina e preparazione di chips

**Luogo:** Lauterach

**Produttore e comunità:** Azienda Dietrich, rete dei produttori di Riebelmais del Vorarlberg

**Regione:** Vorarlberg – Austria

**Tipologia:** innovazione che valorizza il patrimonio culturale

---

In tutto l'arco alpino, il mais coltivato in Centro America da millenni, è una risorsa alimentare fondamentale, diventata simbolo, come la patata, dell'alimentazione di montagna. Nel Vorarlberg, le famiglie contadine hanno piantato il Riebelmais a partire dal XVII secolo.

Alla fine dell'autunno, la sfogliatura era un rituale comunitario.

La coltivazione di Riebelmais è stata re-introdotta negli anni 2000 da una rete di produttori, che sta sperimentando nuovi usi e ricette.

Un prodotto radicalmente nuovo come queste chips, ispirate alla cucina messicana e tex-mex permette di rivitalizzare una tradizione che unisce l'Europa alpina con le cordigliere americane.

<https://www.aop-igp.ch/it/rheintaler-ribelemais-aop>

<https://dietrich-kostbarkeiten.at/produkte/ribelemais/>



Scopri di più

