

# From the Field to The Table

Valorizing agricultural intangible cultural heritage  
in the UNESCO World Heritage Landscape of Valposchiavo

Cassiano Luminati • Polo Poschiavo • [cassiano.luminati@polo-poschiavo.ch](mailto:cassiano.luminati@polo-poschiavo.ch)

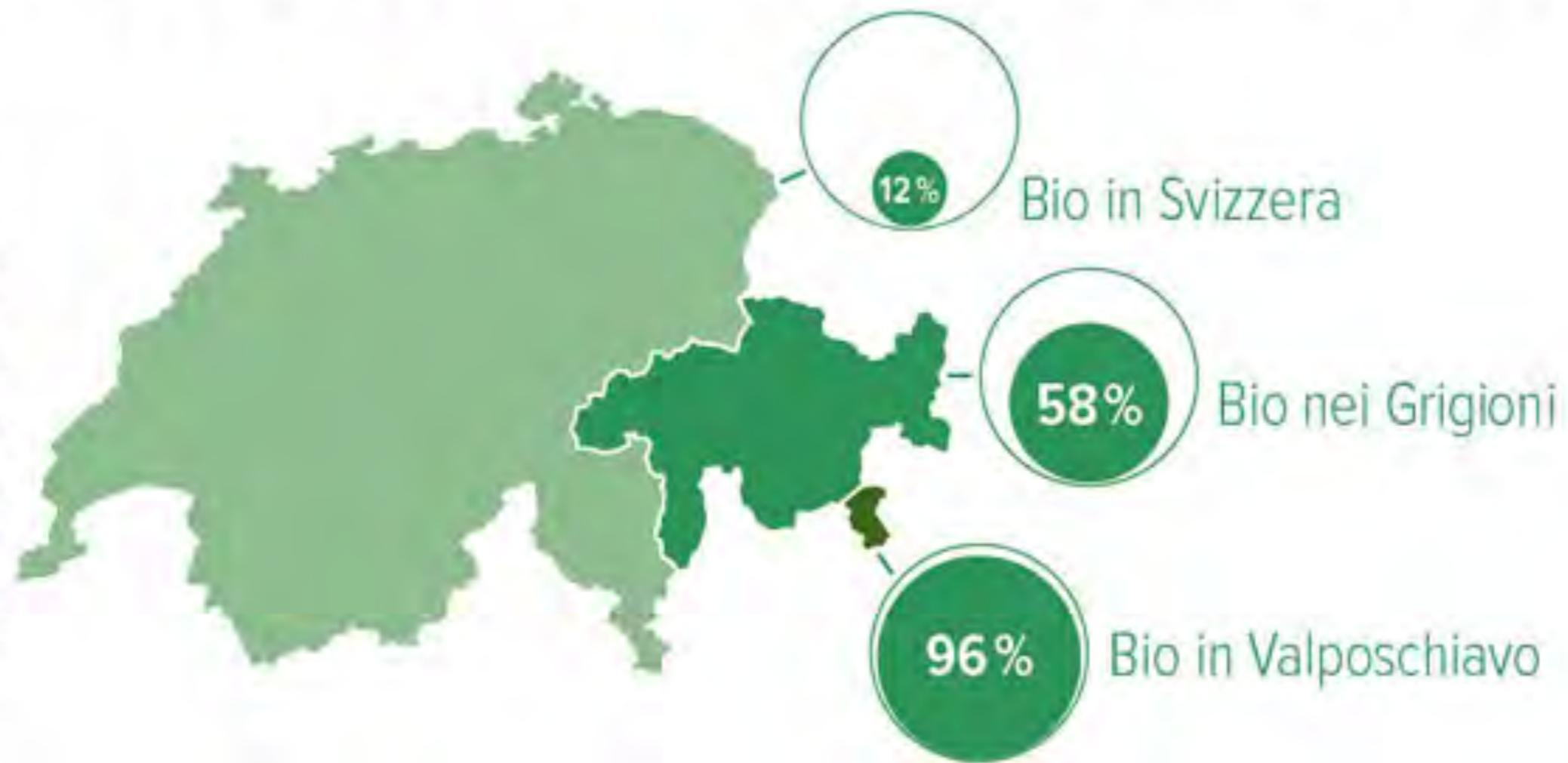


# Where?



## BIO: LA VALPOSCHIAVO È LA PIÙ VERDE DELLA SVIZZERA

Fonte: Bio Suisse; Infografico: Niki von Almen



# 2004-2008: UNESCO Candidature 2008: UNESCO World Heritage





# 2004: Casa Tomé



# 2005: From the Field to the Table



COMUNITÀ DEUTSCH ITALIANO


## ATTIVITÀ

MUSEO POSCHIAVINO CASA TOMÉ MULINO AINO **ATTIVITÀ**

Cerca f t g+

---

### DAL CAMPO ALLA TAVOLA




**DAL CAMPO ALLA TAVOLA**

#### ALLA SCOPERTA DEI GUSTI DELLA VALPOSCHIAVO

Il Mulino Aino e il Museo poschiavino offrono l'occasione di conoscere la tradizione culinaria della Valposchiavo. I percorsi didattici partono ...

© 29 aprile 2015



**DAL CAMPO ALLA TAVOLA**

#### UN PERCORSO SUL TERRITORIO

Un'offerta nata da un progetto di sviluppo per i musei della Valle di Poschiavo. Cinque sono i termini principali su ...

© 28 aprile 2015

### CONTATTO

Tiziana Dionisio, coordinatrice  
7742 Poschiavo  
info@dalcampo.ch  
T +41 76 292 7502

### TARIFFE

I costi dipendono dalla grandezza del gruppo e dalla preparazione/consumazione o meno del pranzo.

- Fino a 10 partecipanti il costo della visita è di 450 CHF
- Scolaresche (minimo 10 partecipanti): 35 CHF p.p.

Per gruppi che superano i 10 visitatori o per richieste particolari, si prega di voler scrivere una mail a info@dalcampo.ch

# 2007: Cultural mediators



Polo Poschiavo

**Diploma**

Riconosciuto dal Polo Poschiavo  
Centro di competenza per la formazione continua riconosciuto a livello cantonale e federale

**Cornelia Balzarolo**

ha conseguito la qualifica di

**Mediatrice Culturale**

specializzandosi nell'offerta del progetto

**Dal Campo alla Tavola**

Contenuti del corso:

- Didattica museale di base
- Modulo locale I campi
- Modulo locale L'artigianato rurale
- Modulo locale La tavola
- Modulo esterno Musei Civici, Lecco
- Modulo esterno Alimentarium, Vevay
- Modulo esterno Museo all'aperto, Ballenberg

Poschiavo, 23 novembre 2007

Associazione Polo Poschiavo  
Il direttore

Cassiano Luminati

Progetto Dal Campo alla Tavola  
Il coordinatore

Giampietro Cramerì

Un corso realizzato in collaborazione con la Fondazione Ente Museo Poschiavino e il Complesso Artigianale Preindustriale Ainc

Fondazione Ente Museo Poschiavino



# Permanent exhibition about Agriculture





# Regional quality brands



## Charta 100% Valposchiavo Alberghi e Ristoranti




### #1 Filosofia

- I firmatari condividono la filosofia "100% Valposchiavo" e si impegnano ad usare e promuovere i prodotti locali nella loro attività. Sono disposti a collaborare attivamente ad iniziative comuni del progetto "100% Valposchiavo" e si aiutano a vicenda per aumentare e migliorare le offerte a marchio "100% Valposchiavo".
- Si impegnano a partecipare almeno ad una riunione all'anno dei partner "100% Valposchiavo" per lo scambio di idee e informazioni.

### #2 Prodotti

- I firmatari si impegnano ad avere almeno 5 prodotti a marchio "100% Valposchiavo" sul menu durante tutto l'anno (o durante il periodo di apertura).
- Un prodotto può essere a marchio "100% Valposchiavo" esclusivamente se il prodotto stesso (nel caso di materie prime come latte, carne, frutta, verdura, ecc) oppure tutti i suoi componenti (nel caso di prodotti composti come salumi, yogurt di frutta, pane, ecc) provengono interamente dalla Valposchiavo.
- I firmatari si impegnano ad avere almeno 5 prodotti a marchio "Fait sü in Valposchiavo" sul menu durante tutto l'anno (o durante il periodo di apertura).
- Un prodotto può essere a marchio "Fait sü in Valposchiavo" se viene prodotto in Valposchiavo, ma non unicamente da materie prime della valle.
- Sarebbe auspicabile che i produttori siano indicati sul menu o in un punto ben visibile dell'esercizio.
- Prodotti, che adempiono ai criteri dell'Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica Bio Suisse, sono contraddistinti dal logo della Gemma secondo le regole della «Cucina con prodotti Gemma». Per i prodotti contrassegnati dalla Gemma devono obbligatoriamente essere rispettate le regole del promemoria Gemma.



### #3 Piatti / Menu

- I firmatari si impegnano a proporre almeno 3 piatti / menu a marchio "100% Valposchiavo" durante tutto l'anno (o durante il periodo di apertura).
- Un piatto / menu può essere a marchio "100% Valposchiavo" esclusivamente se è composto da prodotti che provengono interamente dalla Valposchiavo.

### #4 Acqua "100% Valposchiavo"

- I firmatari propongono agli ospiti l'acqua "100% Valposchiavo".

### #5 Vino

- I firmatari si impegnano a proporre agli ospiti i vini dei produttori locali.

### #6 Informazioni sulla Valposchiavo, i suoi prodotti e il progetto "100% Valposchiavo"

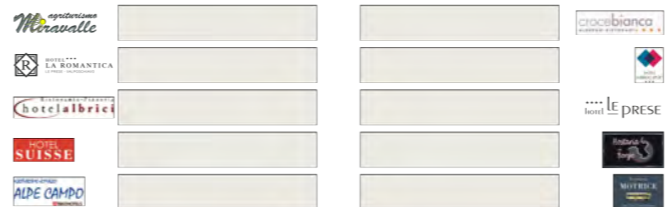
- I firmatari e i loro collaboratori a contatto con gli ospiti sono in grado di dare informazioni generali sulla Valposchiavo, sui prodotti locali in genere e soprattutto sui prodotti "100% Valposchiavo", rispettivamente "Fait sü in Valposchiavo".
- Conoscono i produttori e sanno dare informazioni sui punti vendita dei prodotti locali in valle.
- Espongono materiale informativo sulla Valposchiavo e il progetto "100% Valposchiavo" e includono una breve descrizione del progetto nel loro menu o in un punto ben visibile dell'esercizio.

### #7 Salvaguardia dei marchi

- I firmatari si impegnano a rispettare i criteri di applicazione per i marchi "100% Valposchiavo" e "Fait sü in Valposchiavo", a salvaguardare i marchi "100% Valposchiavo" e "Fait sü in Valposchiavo" usandoli solo ed esclusivamente in modo onesto e consono alla filosofia "100% Valposchiavo".

*\* Non vengono considerati ingredienti come spezie, oli, sale, pepe, zucchero, ecc. non prodotti in valle. L'insieme di questi ingredienti non può superare il 10% del peso complessivo del composto.  
Per il 2015 la farina bianca non è disponibile quale prodotto "100% Valposchiavo". Come alternativa temporanea deve essere utilizzata esclusivamente la farina bianca di Gran Alpin.*

Firmato a Poschiero, il 20.08.2015



Per maggiori informazioni: [www.valposchiavo.ch](http://www.valposchiavo.ch)

# Interreg Project E.C.H.I. and [www.IntangibleSearch.eu](http://www.IntangibleSearch.eu)



**INTANGIBLE SEARCH** | INVENTARIO DEL PATRIMONIO IMMATERIALE DELLE REGIONI ALPINE

INTANGIBLE SEARCH   INVENTARIO   MAPPA   CERCA   ESPLORA   **COMMUNITY**

## MAPPA DEI BENI IMMATERIALI

DOCUMENTI: 262

- TUTTE LE CATEGORIE
- ARTI E SPETTACOLO
- ESPRESSIONI ORALI
- RITI E PRATICHE SOCIALI
- NATURA E UNIVERSO
- SAPERI TECNICI E ARTIGIANALI

TUTTI I TERRITORI

- LOMBARDIA
- PIEMONTE
- VALLE D'AOSTA
- TRENTINO-ALTO ADIGE
- CANTON TICINO
- CANTON GRIGIONI
- CANTON VALLESE



# AlpFoodway

**a cross-disciplinary, transnational and participative approach  
to Alpine food cultural heritage**

# #AlpFoodwayUNESCO Petition



www.alpfoodway.eu/home/italian

ITALIANO INGLESE TEDESCO FRANCESE SLOVENO #AlpFoodway f i t in

Interreg Alpine Space AlpFoodway

Home Inventario Eventi Social Wall Notizie Sostenitori La Carta **Firma La Petizione**

## #AlpFoodwayUNESCO

### #AlpFoodway

Un approccio interdisciplinare e partecipativo al patrimonio culturale dell'alimentazione alpina



Grazie dell'attenzione

Ferrovia retica

UNESCO  
PATRIMONIO  
MONDIALE  
ALBULA + BERNINA



graubünden