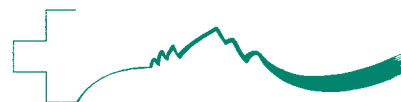


FLS FSP



FONDS LANDSCHAFT SCHWEIZ (FLS)
FONDS SUISSE POUR LE PAYSAGE (FSP)
FONDO SVIZZERO PER IL PAESAGGIO (FSP)
FOND SVIZZER DA LA CUNTRADA (FSC)

Bulletin Bollettino



41

Dezember 2012
Décembre 2012
Dicembre 2012

Beiträge zum kulinarischen Erbe der Schweiz
Paysages et patrimoine culinaire vont de pair
Contributi al patrimonio culinario della Svizzera

Inhalt – Table des matières – Sommario

Editorial / Editoriale	3
Grundsatzartikel: Die Liebe zur Landschaft geht auch durch den Magen	4
Articolo di fondo (riassunto): L'amore per il paesaggio passa anche attraverso lo stomaco	10
Article de fond (résumé): Quand le paysage se fait savoureux	10
Gastbeitrag: Kulinarische Landschaften – von Paul Imhof	13
Auteur invité : Paysages culinaires – par Paul Imhof	14
Articolo dell'invitato d'onore: Paesaggi culinari – di Paul Imhof	14
Progetti: Una vetrina per le specialità locali	16
Résumé / Zusammenfassung	19
Projets : Un vin d'une saveur particulière	21
Zusammenfassung / Riassunto	23
Projekte: Landschaftsprägend gut für Natur und Markt	25
Riassunto / Résumé	28
Aktuelles aus dem FLS: 200 Beiträge für Bündner Kulturlandschaften / Reichhaltiges Buch über Holzschindeln / Landschaftskonvention mit FLS-Bezug / Raumkonzept betont Kulturlandschaften	30
Informazioni d'attualità: 200 contributi per i paesaggi coltivati tradizionali dei Grigioni / Ricco volume sui tetti in scandole di legno / Convenzione del paesaggio con riferimento all'FSP / Nuovo progetto territoriale che ha a cuore i paesaggi coltivati tradizionali	30
Informations actuelles : 200 contributions en faveur des paysages traditionnels grisons / Un ouvrage de valeur et très informatif sur le tavillonnage / Pour la convention européenne du paysage, avec référence au FSP / Le Projet de territoire Suisse insiste sur l'importance des paysages ruraux traditionnels	31

Und verstreut im ganzen Heft: Bilder aus unterstützten Projekten mit Bezug zum Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz

Réparties dans toute la revue: Des photos illustrant des projets soutenus en rapport avec l'Inventaire du Patrimoine culinaire suisse

E distribuite in tutta la rivista: fotografie di progetti patrocinati dall'FSP che hanno un nesso con l'Inventario del patrimonio culinario della Svizzera

Titelbild: *Landschaften auf dem Teller: Obstgärten, Alpen, Äcker und Weinberge liefern Zutaten für kulinarische Spezialitäten.*

Page de titre : *Des paysages dans votre assiette : vergers de fruitiers, alpages, champs et vignes fournissent les ingrédients de nombreuses spécialités culinaires.*

Foto di copertina: *Paesaggi... in tavola: frutteti, alpeggi, campi coltivati e vigneti ci danno tanti buoni ingredienti per preparare molte specialità.*

Impressum

Il Bollettino FSP è l'organo ufficiale del Fondo Svizzero per il Paesaggio. L'abbonamento è gratuito.

FSP, Thunstrasse 36, 3005 Berna
Tel. 031 350 11 50, www.fls-fsp.ch,
www.allee.ch, info@fls-fsp.ch,
CP 30-701-5 (per donazioni)

Il Bollettino dell'FSP viene pubblicato due o tre volte all'anno. È stampato su carta riciclata.

Tiratura: 2800 copie

Testo e redazione: Bruno Vanoni (bv),
Segretariato FSP – pagine 13-14:
Paul Imhof

Fotografie: archivio FSP / messe a disposizione dai promotori dei progetti

Traduzioni e correttore: Simona Brovelli (ital.), Sophie Clerc (fr.),
Isabelle Kiener (corrett. ted.)

Layout e stampa: s+z:gutzumdruck,
3902 Briga-Glis, www.sundz.ch

Das FLS-Bulletin ist das Publikationsorgan des Fonds Landschaft Schweiz. Es kann kostenlos abonniert werden.

FLS, Thunstrasse 36, 3005 Bern
Tel. 031 350 11 50, www.fls-fsp.ch,
www.allee.ch, info@fls-fsp.ch,
PC 30-701-5 (für Spenden)

Das FLS-Bulletin erscheint zwei- bis dreimal jährlich. Es wird auf Recycling Papier gedruckt.

Auflage: 2800 Expl.

Text und Redaktion: Bruno Vanoni (bv),
FLS-Geschäftsstelle – Seiten 13-14:
Paul Imhof

Fotos: FLS-Archiv / von Projektträgerschaften zur Verfügung gestellt.

Übersetzungen und Korrektorat:
Sophie Clerc (franz.); Simona Brovelli (ital.)
Isabelle Kiener (Korr. Deutsch)

Layout und Druck: s+z:gutzumdruck,
3902 Brig-Glis, www.sundz.ch

Le Bulletin FSP est l'organe de publication du Fonds Suisse pour le Paysage. L'abonnement est gratuit.

FSP, Thunstrasse 36, 3005 Berne
Tél. 031 350 11 50, www.fls-fsp.ch,
www.allee.ch, info@fls-fsp.ch,
CCP 30-701-5 (pour les dons)

Le bulletin FSP paraît deux à trois fois par an. Il est imprimé sur du papier recyclé.

Tirage : 2800 ex.

Texte et rédaction : Bruno Vanoni (bv),
Secrétariat FSP – p. 13-14 :
Paul Imhof

Photos : Archives FSP / photos mises à disposition par les responsables de projet

Traduction et correction : Sophie Clerc,
Isabelle Kiener (corr. de l'all.)

Mise en page et impression :
s+z:gutzumdruck, 3902 Brigue-Glis,
www.sundz.ch

Nachtrag zum FLS-Bulletin Nr. 40, S. 21 – Foto / Photo / Nota informativa sul Bollettino FSP n. 40, pag. 21: Lukas Fassbind, Kirschstrasse Schweiz



Regula Ott

Membro della Commissione del Fondo Svizzero per il Paesaggio FSP

Mitglied der Kommission des Fonds Landschaft Schweiz FLS

Membre de la Commission du Fonds Suisse pour le Paysage FSP

Un paesaggio ... tutto da gustare!

Passeggiare in un bel paesaggio è sempre piacevole. Ma una lunga escursione con un pezzetto di buon formaggio prodotto in quel paesaggio è ancora più bella. Mentre il formaggio si fonde in bocca e noi ammiriamo il panorama, ci sembra di intuire tutto il lavoro che c'è voluto per produrre il formaggio e per dar forma al paesaggio: sull'Alpe Monda così come sui terrazzamenti coltivati di Tschlin, nei frutteti di alberi ad alto fusto del Giura o nei vigneti di Cheyres sul Lago di Neuchâtel. I nostri paesaggi tradizionali sono il frutto di un duro lavoro manuale sull'arco di millenni. Sono stati forgiati e curati soprattutto per ricavarne cibo, per l'autosufficienza alimentare ma anche per il commercio. Sono nati così campi terrazzati e prati coltivati a maggese, selve castanili e frutteti, o pendii di fieno selvatico. Oggi importiamo gran parte dei nostri alimenti. Li compriamo al supermercato, senza più nessun legame con la terra. E le colture intensive su ampie superfici anche in Svizzera sono additate ad esempio. Però, per fortuna c'è una forte controtendenza, anche grazie al Fondo Svizzero per il Paesaggio: in tante piccole aziende agricole e in progetti molto curati, si creano prodotti unici strettamente legati ai metodi tradizionali di coltura che hanno dato vita al paesaggio locale. Come la Cooperativa agricola «Gran Alpin», che promuove la campicoltura di montagna, rendendo variopinti i paesaggi terrazzati grigionesi. O il negozietto «Quintorno» che vende un'ampia gamma di prodotti provenienti da paesaggi coltivati tradizionali ticinesi molto variegati: dai prodotti più «esotici» come riso e olio di oliva, a quelli classici come farina di castagne e Merlot. Una lunga passeggiata in uno splendido paesaggio è ancor più bella se, strada facendo, si possono gustare l'ottimo formaggio del posto, un fragrante pane «Gran Alpin» e del buon Merlot! Diventa mille volte più bella. E per potersi godere questi sapori autentici, per fortuna c'è l'FSP.

Landschaft geht durch den Magen

Eine Wanderung in schöner Landschaft ist immer wieder gut. Eine lange Wanderung mit einem guten Stück Käse, der in dieser Landschaft hergestellt wurde, ist aber hundertmal besser. Während er auf der Zunge zergeht und wir den Blick schweifen lassen, spüren wir all die Arbeit, die in dem Käse, aber auch in der vor uns liegenden Kulturlandschaft steckt: sei es auf der Alpe Monda, in den Ackerterrassen von Tschlin, in den Hochstamm-Obstgärten des Tafeljuras oder in den Weinbergen von Cheyres am Neuenburgersee. Unsere Kulturlandschaft wurde in mühseliger Handarbeit über die Jahrtausende bearbeitet, geformt und gepflegt mit dem hauptsächlichen Ziel, ihr Nahrungsmittel abzurufen. Primär für die Selbstversorgung, aber auch für den Handel. So entstanden Ackerterrassen und Maiensässwiesen, Kastanienhaine, Obstgärten und Wildheupluggen. Heute importieren wir einen Grossteil unserer Nahrungsmittel, und wir erstehen sie im Supermarkt – völlig losgelöst von der Scholle. Grossflächige Intensivkulturen gelten heute als Vorbild auch in der Schweiz. Aber es lässt sich zum Glück ein starker Gegentrend beobachten – auch dank dem Fonds Landschaft Schweiz: In vielen kleinen Betrieben und liebevollen Projekten werden einzigartige Produkte hergestellt, eng verknüpft mit lokal typischen Anbauweisen, welche die Landschaft auf ihre Weise prägen. Die landwirtschaftliche Genossenschaft Gran Alpin beispielsweise fördert den Bergackerbau und setzt damit Farbakkente in die Bündner Terrassenlandschaften. Der Verkaufsladen Quintorno vermarktet eine Fülle von Produkten, die aus ganz unterschiedlichen Tessiner Kulturlandschaften stammen: von exotisch wirkendem Reis und Olivenöl bis zu klassischem Kastanienmehl und Merlot. So wird eine lange Wanderung in schöner Landschaft noch besser, wenn unterwegs der gute, lokale Käse zusammen mit einem knusprigen Gran Alpin-Brot und einem feinen Tropfen Merlot genossen werden kann. Tausendmal besser. Gut, auch für solchen Genuss, gibt's den Fonds Landschaft Schweiz.

Quand le paysage se fait savoureux

Quoi de plus agréable que la promenade dans un beau paysage? Quoi? Je peux vous le dire: la randonnée sera encore meilleure si, dans votre sac à dos, vous attend un bon morceau de fromage de fabrication locale. Laissez-le fondre sur la langue et flouter votre regard aux alentours, vous sentirez le poids du travail que recèle ce produit, certes, mais aussi la profonde tradition paysagère qui réside en vous. Comme dans tout le pays: sur l'Alpe Monda, dans les champs en terrasses de Tschlin, les vergers de hautes tiges du Jura tabulaire, les vignes de Cheyres au bord du lac de Neuchâtel ... Notre paysage rural a été formé, transformé, entretenu à la force des bras, pendant des millénaires, pour arracher au sol de quoi nourrir la famille et faire commerce du surplus. Telle est l'origine des champs en terrasses, pâturages de mayens, châtaigneraies, vergers, petits champs de foin sauvage. Aujourd'hui, la Suisse importe la majorité de ses denrées, et chacun couvre ses besoins au supermarché – sans plus aucun rapport direct avec la terre. Les vastes cultures intensives sont désormais, ici aussi, le modèle agricole en vigueur. Pourtant, fort heureusement, la tendance inverse prend de l'ampleur – grâce notamment au FSP: de nombreuses petites exploitations, de nombreux projets réalisés avec amour restituent leur raison d'être et leur identité à des modes d'exploitation autrefois typiques. La coopérative agricole Gran Alpin, par exemple, promeut la culture des petits champs alpins et colorie ainsi le paysage de champs en terrasses grisons. Le magasin Quintorno commercialise des produits issus des paysages ruraux tessinois – du riz quasiment exotique à l'huile d'olive en passant par la traditionnelle farine de châtaigne et au Merlot. La randonnée dans un beau paysage est inoubliable pour qui sait honorer en route le bon fromage local, la tranche de pain Gran Alpin croustillante, son gobelet de Merlot. Qu'il n'oublie pas d'en remercier, entre autres, le Fonds Suisse pour le Paysage!

Die Liebe zur Landschaft geht durch den Magen

Das Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz enthält viele Köstlichkeiten, die naturnahen Kulturlandschaften zu verdanken sind. Viele Spezialitäten haben somit einen engen Bezug zum Tätigkeitsfeld des FLS. Etliche haben sogar direkt zu tun mit Projekten, die der FLS unterstützt. Zum Beispiel: Farina bóna, Damassine oder auch Roggenbrot.

«(Farina bóna) ist heute ein wichtiges Produkt und Symbol für die Bemühungen, die wirtschaftlichen und kulturellen Aktivitäten im Tal zu bewahren.» Das ist in der Beschreibung der Spezialität aus dem Onsernonetal zu lesen, die auf der Website des Vereins «Kulinarisches Erbe der Schweiz» aufgeschaltet ist. Da wird auch die interessante Geschichte des «guten Mehls» erzählt, dessen Ursprung nicht genau datierbar ist.

Immerhin sind aber erste schriftliche Hinweise auf die traditionelle Herstellungsart aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts überliefert: Für Farina bóna werden Maiskörner erst geröstet und dann sehr fein gemahlen. Die letzte Mühle dafür wurde in den 1950er Jahren stillgelegt. Doch 1991, im Gründungsjahr des FLS, begann das Comeback der fast verschwundenen Spezialität mit der Wiederinbetriebnahme einer kleinen Mühle in Loco.

Comeback einer kulinarischen Tradition

Mit der Wiederbelebung der speziellen Maismehl-Produktion, die in Handarbeit erfolgt, soll ein Beitrag geleistet werden zu einer nachhaltigen Entwicklung des Onsernonetals – und damit auch zur Erhaltung und Aufwertung seiner landschaftlichen und kulturellen Werte. Deshalb hat der FLS auch finanzielle Unterstützung zugesichert für die Restaurierung der Mühle von Vergeletto, mit der die Produktion von Farina bóna erhöht werden könnte (siehe FLS-Bulletin Nr. 35, September 2010).

In den letzten Jahren hat der Absatz von Farina bóna-Produkten über Grossverteiler und Detailhandel ge-

steigert werden können: im Tessin und darüber hinaus. Seit 2006 dürfen Farina bóna-Spezialitäten das Gütezeichen der Slow Food-Bewegung tragen, die sich als Antwort auf die Ausbreitung von Fast Food für die Erhaltung von Esskultur und Geschmacksvielfalt einsetzt. Und vor Jahresfrist hat Farina bóna auf Betreiben seines Fördervereins und des Kantons Tessin die nachträgliche Aufnahme ins Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz geschafft.

Inventar von Schweizer Spezialitäten

Dieses Inventar geht zurück auf einen parlamentarischen Vorstoss des früheren Lausanner Nationalrats Joseph Zisyadis, der im Jahr 2000 ein Inventar regionaler Spezialitäten anregte. Damit sollte die Vielfalt traditioneller kulinarischer Produkte bekannt gemacht und ihr Absatz gefördert werden. Aufgrund eines positiv verlaufenen Pilotprojektes erklärte sich der Bundesrat bereit, eine private Initiative für ein Inventar des kulinarischen Erbes zu unterstützen. Eine solche Trägerschaft wurde 2004 als Verein gegründet, von Fachleuten, landwirtschaftlichen Beratungszentralen (heute: Agridea), Slow Food-Stiftung und Kantonen. Mit Unterstützung von Bund, allen Kantonen und privaten Sponsoren wurde anschliessend verlässliches Wissen über traditionelle Nahrungsmittel, deren Herstellung, Eigenart und Geschichte gesammelt. Die reichhaltigen Informationen über rund 400 Schweizer Spezialitäten sind heute im Internet auf der Website www.kulinarischeserbe.ch zugänglich und mit gezielter Suche nach Begriffen, Kategorien und Kantonen abrufbar.

Erfasst sind Nahrungsmittel, die folgende Kriterien erfüllen: Sie müssen für die Menschen einer Region, eines Kantons oder der ganzen Schweiz eine besondere Bedeutung haben; sie müssen mindestens eine Generation überlebt haben, also mehr als vierzig Jahre Bestand vorweisen können und noch heute produziert und konsumiert werden. Im Einzelnen umfasst das Inventar mehr als 170 verschiedene Schweizer Gebäcke, dazu zahlreiche Trockenfleisch- und Wurstspezialitäten, Fisch, diverse Käsesorten,

Schokolade, aber auch Urprodukte wie Dinkel, Safran aus Mund oder Walliser Aprikosen. Ausserdem gehören aromatische Gewürze, Confiserie-Produkte, Obst-säfte und Destillate wie Damassine oder Absinth dazu.

Bestimmten Wirtschaftsweisen zu verdanken

Die Aufzählung macht deutlich, dass ein Grossteil des kulinarischen Erbes aus traditionellen Kulturlandschaften stammt und somit einen direkten Bezug hat zum Aufgabenfeld des FLS. Das Beispiel Farina bóna zeigt zudem, dass das Comeback und die Erhaltung von überlieferten kulinarischen Spezialitäten

ganz verschieden mit der Fördertätigkeit des FLS zusammenhängen kann. Der Mais, aus dem Farina bóna hergestellt wird, stammt aus der Magadino-Ebene, wo der FLS während Jahren ein ökologisches Vernetzungs- und Aufwertungsprojekt von Bauern unterstützt hat. Es ist allerdings auch historisch belegt, dass solcher Mais früher auch im Onsernonetal selber angebaut worden ist. Die Wiederherstellung der Terrassenlandschaft von Loco-Niva, die auch vom FLS unterstützt wird, ermöglicht das Anpflanzen von einheimischem Mais – für welchen Verwendungszweck auch immer.



Kulinarisches Erbe I: *Saurer Most* gehört zum kulinarischen Erbe, das baumreichen Landschaften entstammt. Der FLS fördert die Pflanzung von Hochstamm-Obstbäumen und die Verwertung ihrer Früchte, beispielsweise im Rahmen des jurassischen Grossprojekts «vergers+» (Foto). Im Kanton Freiburg hat der FLS die Bemühungen von Jacques Perritaz unterstützt, der Hochstamm-Obst zu edlen Getränken in Champagner-Flaschen verarbeitet und vermarktet (kleines Bild). www.cidrelevelcain.ch

Patrimoine culinaire I: Le *Saurer Most* fait partie du patrimoine culinaire des paysages richement arborisés. Le FSP favorise la plantation de fruitiers de haute tige et la mise en valeur de leurs fruits. Exemple de son engagement: le grand projet jurassien intitulé «vergers+» (photo). Dans le canton de Fribourg, le FSP a soutenu les efforts de Jacques Perritaz, qui transforme et commercialise le jus de fruits d'arbres de haute tige en nobles boissons présentées en bouteilles de champagne (petite photo). www.cidrelevelcain.ch

Patrimonio culinario I: il *mosto acido* appartiene al patrimonio culinario che proviene dai paesaggi ricchi di alberi. L'FSP patrocina la messa a dimora di piante da frutto ad alto fusto e la valorizzazione dei loro frutti, ad es. Nel quadro del progetto giurassiano di ampio respiro «vergers+» (foto). Nel Canton Friburgo l'FSP ha appoggiato gli sforzi di Jacques Perritaz, il quale lavora la frutta di alberi ad alto fusto trasformandola in bevande raffinate dentro bottiglie per champagne, che poi vende (foto piccola). www.cidrelevelcain.ch

So zeigt das Beispiel von Farina bóna auch, dass es dem FLS nicht primär um die Förderung von kulinarischen Spezialitäten geht – das ist gleichsam nur ein erfreulicher Nebeneffekt seines Einsatzes für naturnahe Kulturlandschaften. Darauf ist bereits bei seiner Gründung zur 700-Jahr-Feier der Eidgenossenschaft im Jahr 1991 hingewiesen worden. Schon im Gründungsbericht des Parlaments heisst es: Beim finanziellen Engagement für «Elemente und Einflussfaktoren», die «eine Landschaft schön, eigenartig oder gar einzigartig» machen, gehe es «nicht primär

um die damit produzierten Güter oder Dienstleistungen». Ziel sei vielmehr die Förderung der «jeweils spezifischen Wirtschaftsweisen, mit denen Existenz und Fortbestand der betreffenden Kulturlandschaft stehen oder fallen».

Genuss aus Kastanienselven und Obstgärten

Kastanienselven und Obstgärten sind klassische Beispiele für Kulturlandschaften, die der FLS erhalten und pflegen hilft – und die dann Produkte hervorbringen, die im Inventar des kulinarischen Erbes



Kulinarisches Erbe II: *Formaggella* – so heisst ein kulinarisches Erbe aus der Tessiner und Italienisch-Bündner Alpwirtschaft. Solcher Mutschli-Käse wird auch auf der Alpe Magnello im Valle di Campo, einem Seitenast des Maggiatals hergestellt. Die 1990 wiederaufgenommene Bewirtschaftung der Alp trägt bei zur Erhaltung einer schmucken Kulturlandschaft mit einem urtümlichen Alpdörfchen. Dafür engagiert sich mit Unterstützung des FLS die Stiftung Alpe Magnello.

www.muntlareita.ch, www.alpemagnello.ch

Patrimoine culinaire II : Le *Formaggella* fait partie du patrimoine culinaire des alpages tessinois et italo-grisons. De petits fromages ronds du même type sont également produits sur l'Alpe Magnello dans le Valle di Campo, une branche latérale de la Vallée de la Maggia. L'exploitation de cet alpage reprise en 1990 contribue à la sauvegarde d'un charmant paysage rural traditionnel avec son hameau ancestral. La fondation Alpe Magnello veille à la préservation de ce patrimoine avec le soutien du FSP. www.muntlareita.ch, www.alpemagnello.ch

Patrimonio culinario II: la *formaggella* è uno dei principali patrimoni culinari del Ticino così come dell'alpicoltura nel tratto italiano e grigionese dell'arco alpino. Il tipico formaggio viene prodotto anche sull'Alpe Magnello in Valle di Campo, una valle laterale della Valle Maggia. L'uso dell'alpeggio è ripreso nel 1990 e contribuisce a preservare un paesaggio di grande pregio, con un antico villaggio alpino. E, per questo, l'operato della Fondazione Alpe Magnello gode del sostegno dell'FSP. www.muntlareita.ch, www.alpemagnello.ch

aufgeführt sind: Kastanien, wie sie südlich und nördlich der Alpen in einer grossen Vielfalt von lokalen Sorten gedeihen, Süssmost und Saurer Most, beides zum grössten Teil aus den Früchten von Hochstamm-Bäumen produziert. Erwähnt im Inventar sind aber auch weniger bekannte Spezialitäten: Fiascia zum Beispiel, ein traditionelles Brot aus Kastanienmehl, das im Val Maggia nur noch in wenigen Privathaushalten produziert wird, oder Ofenkrapfen, ein Blätterteig-Gebäck mit einer gewürzten Dörrbirnenmusfüllung aus Unterwalden.

Vom FLS geförderte Hochstamm-Projekte haben auch mit der jurassischen Branntwein-Spezialität «Damassine» zu tun: Zum einen hat der FLS die Pflanzung von Bäumen der kleinen Pflaumenart unterstützt (korrekt «damasson rouge» genannt). Zum andern unterstützt der FLS das Grossprojekt «vergers+», mit dem im Kanton und im Berner Jura die Hochstamm-Obstgärten gefördert werden; es propagiert unter anderem auch die Produktion von «Damassine»-Schnaps als lokale Spezialität.

Zum kulinarischen Erbe, das mit Hochstamm-Kulturen verbunden ist, gehören auch Nussbaumöl und Nusstorte – zwei Spezialitäten allerdings mit unterschiedlich engem Bezug zur örtlichen Kulturlandschaft: Nussbaumöl ist das Produkt, das etliche Pflanzprojekte, die vom FLS gefördert werden, künftig hervorbringen sollen. Die Bündner Nusstorte hingegen enthält Zutaten, die grösstenteils nicht der einheimischen Landschaft entstammen. Denn für die Reifung der Nüsse ist es in den Bündner Bergtälern seit jeher oft zu kalt. So stellte ein Naturbeobachter schon 1826 im Prättigau fest: «Die Nussbäume sind von schönem Wuchs, dennoch gehören sie nicht unter die nutzbaren Bäume, da der Frühlingsreif oft ihre Blüte tödlet.»

Gut für die Landschaft und den Geschmack

Die Reminiszenz zeigt, dass die Förderung von Hochstamm-Bäumen auch Sinn machen kann, wenn sie keine Früchte hervorbringen: Sie nähren uns gleichsam als Augenweide und dienen der Tierwelt als Lebensraum. Im soeben erschienenen ersten Band einer Buchreihe zum kulinarischen Erbe macht Paul Imhof am Beispiel der inventarisierten Spezialitäten «Kirsch» und «Zuger Kirschtorte» zudem darauf aufmerksam, dass Hochstamm-Produkte qualitativ bessere Spezialitäten ergeben: «Den besten Kirsch brennt man aus den kleinen bis

mittelgrossen Früchten der Hochstammbäume.» Nur: In der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts sind in der Heimat des berühmten Zuger Kirschs mehr als zwei Drittel der Hochstamm-Chriesi verschwunden.

«Der Verlust Tausender Hochstamm-Kirschbäume, wegrasiert für Bauzonen aller Art und durch «Optimierungen» in der Landwirtschaft, fördert das Verbleichen von Traditionen», schreibt Buchautor Imhof. Und damit verschwinde auch «ein Stück Identität». Immerhin habe sich, um Gegensteuer zu geben, die IG Zuger Chriesi formiert, um alte Traditionen – Chriesimärt, Chriesiglocke und Chriesisturm – wiederaufleben zu lassen und 1000 Kirschbäume zu pflanzen. Die Hälfte dieses Ziels ist dank Patenschaften erreicht. Ein kantonsübergreifendes Projekt, das unter dem Namen «Zuger Rigi Chriesi» Bäume pflanzen und die ganze Wertschöpfungskette in einem Regionalentwicklungsprojekt fördern will, wird vom FLS unterstützt.

Wertvoll für Identität und Biodiversität

Das Projekt ist ein Beispiel dafür, dass das Engagement des FLS neben dem kulinarischen Erbe auch «lebendige Traditionen» erhalten hilft: Der «Kirschenanbau» ist nämlich auch im Inventar der lebendigen Traditionen aufgeführt, das Thema des letzten FLS-Bulletin war (Nr. 40, Juli 2012). Laut diesem Inventar nimmt der Kirschenanbau im Kanton Zug einen ausserordentlich hohen gesellschaftlichen Stellenwert ein: nicht allein «als Grundlage für die Herstellung von qualitativollen kulinarischen Spezialitäten», sondern neuerdings auch «als Faktor im Identitätsmanagement einer ganzen Region.» Dass Letzteres funktioniert, kann mit den Worten von Paul Imhof zurückgeführt werden «auf die Sehnsucht vieler Menschen nach Identität und Vertrautheit, nach Natürlichkeit und Tradition».

Solchen Bedürfnissen entsprechen auch andere kulinarische Spezialitäten: Im Wallis zum Beispiel erfreuen sich laut dem Inventar der lebendigen Traditionen der Roggenanbau und das gemeinsame Backen von Roggenbrot in jüngster Zeit neuer Beliebtheit. Im Inventar des kulinarischen Erbes figurieren verschiedene Roggen-Produkte: so etwa das Walliser Roggenbrot (Pains de seigle) und das Paun jauer (Münstertaler Brot). Der FLS hat in Graubünden, im Wallis und im Tessin verschiedene Projekte unterstützt, die den Roggenanbau im Be-

sonderen gefördert haben und den Bergackerbau generell unterstützen (vgl. separaten Bericht über «Gran Alpin» in diesem FLS-Bulletin).

Doch auch da ging es dem FLS nicht primär um kulinarische Köstlichkeiten, sondern um die Förderung eines landschaftsprägenden Elementes, das beispielsweise zum ursprünglichen Bild von Terrassenlandschaften gehört. In der Oberwalliser Gemeinde Gremiols hat der FLS mit der Förderung einer angepassten Bewirtschaftung von Roggenäckern mitgeholfen, eine botanische Rarität zu erhalten, die es nur in diesem Bergdorf gibt: die Gremijer Tulpe. Am diesem Beispiel zeigt sich, wie sehr die Landschaft und ihre Pflege mit der Produktion von Spezialitäten und auch mit der Förderung der Biodiversität zusammenhängen kann.

Zusammenspiel mit Tierhaltung und Handwerk

Auch Paul Imhof stellt in seinem Buch immer wieder solche Zusammenhänge her: In seinem Beitrag über den Bauernspeck rühmt er «jenseits der Massenware» auffindbare Speckseiten, «deren Geschmack die Landschaft eingefangen hat und das Tier ehrt, das vor seinem letzten Gang ein glückliches war». Am Beispiel der «Märchler Chässoppe» erwähnt er den Konsumentenwunsch nach Produkten, die «eine Identität haben, die sich mit intakter Landschaft und gesunder Lebenshaltung verbinden lässt». Und ganz allgemein verknüpft er die Vielfalt des kulinarischen Erbes auch mit landschaftlichen Besonderheiten, wenn er feststellt: «In der Einzigartigkeit der Landschaft, des Handwerks und der ansässigen Menschen entsteht eine Vielfalt an Produkten mit eigener Geschichte und eigenen Geschichten.»

Diesem Zusammenspiel von eindrucklichen Landschaften, handwerklichen Traditionen und kulinarischen Genüssen ist auch die Slow-Food-Bewegung verpflichtet. In einem Diskussionspapier für ihren Kongress 2012 stellen ihre Mitglieder klar, dass ihnen nicht einfach nur der kulinarische Genuss am Herzen liegt. «Wir sind uns auch bewusst, dass wir mit dem Teil der Erde, auf dem wir leben, schonend umgehen müssen, wenn wir uns gut, sauber und fair ernähren wollen.»

Die Qualität der Landschaft und das Essen

Die Anhänger von Slow Food fühlten sich deshalb verpflichtet, sich um die eigene Region zu kümmern

und den «Augenweiden» in ihrer Umgebung besondere Wertschätzung entgegenzubringen. «Auch über die Nahrung können wir dafür sorgen, dass wir von Schönheit umgeben sind, die auch von künftigen Generationen genossen werden kann», heisst es im Slow-Food-Kongressdokument 2012. «Die Qualität der Landschaft, in der wir leben, ist symptomatisch dafür, wie gut, sauber und fair unsere Lebensmittelsysteme sind, und deshalb muss sie verteidigt werden.»

Wie die Qualität der Landschaft mit Unterstützung von Slow Food verteidigt werden kann, zeigt das Beispiel der Baselbieter Posamenter-Produkte: Sie sind aus Früchten hergestellt, die garantiert von landschaftsprägenden Hochstamm-bäumen aus dem Tafeljura stammen. Die zunehmend überalterten Zwetschgen-Bäume sind das Erbe der Weberbauern, die einst in Heimarbeit Seidenbündel (Posament genannt) herstellten und nebenbei zur Selbstversorgung noch ihre Obstgärten kultivierten. Ihre Früchte waren jedoch in den letzten Jahrzehnten immer weniger gefragt, was das Verschwinden der ökologisch wertvollen Hochstamm-bäume aus der Landschaft beschleunigte.

Neue Spezialitäten aus Posamenter-Tradition

Um diesem Trend entgegenzuwirken, hat der Verein Erlebnisraum Tafeljura neue Nachfrage und Absatzkanäle gesucht – und mit den neu entwickelten Posamenter-Produkten auch gefunden. Die Nachfrage nach Hochstamm-Obst kann wieder gesteigert werden; so werden alte Bäume wieder eher gepflegt und junge gepflanzt. Die Initiantin des Projekts, Dora Meier-Küpfer, wird 2011 mit dem nationalen Umweltpreis «Trophée des femmes» ausgezeichnet. Als Posamenter-Produkte sind mittlerweile in ausgewählten Verkaufsläden in der Region wie auch beim Grossverteiler Coop in der Nordwestschweiz erhältlich: Zwetschgen-Läckerli, ein süss-saures Zwetschgen-Mus namens Prune d'or, verschiedenes Gebäck, Pralinen und sogar Rauchwurst mit Dörrzwetschgen-Füllung.

So sind aus dem landschaftlichen Erbe der Posamenter-Produktion, die im Inventar der lebendigen Traditionen verzeichnet ist, neue Spezialitäten entstanden. Sie sind zweifellos geeignet, die Liebe zur Landschaft, aus der die verarbeiteten Hochstamm-Zwetschgen stammen, zu entfachen und zu erhalten. Das gibt Anlass zur Hoffnung, dass zumindest

ein (wieder wachsender) Teil der Obstgärten im Baselbiet weiter gepflegt, erneuert und erhalten werden können. Und dass Posamenter-Produkte zu einem festen Bestandteil des Schweizer Spezialitätenmarktes werden, so dass sie dereinst auch ins Inventar des kulinarischen Erbes aufgenommen werden könnten – wie andere noch gar nicht so alte Produkte aus diesem Inventar: wie beispielsweise Cola-Fröschli, Aromat, Ovomaltine und Sugus.

Weitere Informationen:

www.kulinarischeserbe.ch, www.farinabona.ch,
www.slowfood.ch, www.posamenter.ch



Kulinarisches Erbe III: *Cordon bleu* wird im Inventar des kulinarischen Erbes auch als «Schnitzel nach Schweizer Art» bezeichnet, das im ganzen Land zubereitet wird. Als *Farnsburger Cordon bleu* ist diese Fleischtradition beispielsweise auch im Sortiment des Hofguts Farnsburg erhältlich. Das Fleisch stammt von Tieren, die auf extensiven Weiden des Projektgebiets «Obstgarten Farnsburg» weiden. Der FLS unterstützt das Projekt von SVS / Birdlife Schweiz, das seltene Vogelarten fördern will.
www.farnsburg.ch, www.obstgarten-farnsburg.ch

Patrimoine culinaire III : Le *Cordon bleu* figure aussi à l'Inventaire du patrimoine culinaire en tant que « Schnitzel nach Schweizer Art » (« Tranche pannée à la mode suisse »), qui est apprêté dans tout le pays. Ce mets carné se retrouve par exemple, sous le nom de « *Farnsburger Cordon bleu* », sur la carte de l'hôtel-restaurant Hofgut Farnsburg. La viande provient ici d'animaux qui pâturent sur les prairies extensives du projet « Obstgarten Farnsburg ». Le FSP soutient au même endroit le projet de l'ASPO / BirdLife Suisse voué à la sauvegarde d'espèce ornithologiques rares.
www.farnsburg.ch, www.obstgarten-farnsburg.ch

Patrimonio culinario III: il *cordon bleu*, repertoriato nell'Inventario del patrimonio culinario anche come «fettina ripiena alla svizzera», viene preparato in tutto il nostro Paese. E, come «*cordon bleu di Farnsburg*», questa tradizione a base di carne si trova ad es. Anche presso la fattoria di Farnsburg. La carne proviene da animali che pascolano liberi sui campi estensivi nella zona del progetto «Frutteti di Farnsburg». L'FSP sussidia il progetto dell'Associazione svizzera per la protezione degli uccelli ASPU / Birdlife Svizzera a tutela delle specie rare di uccelli.
www.farnsburg.ch, www.obstgarten-farnsburg.ch

Riassunto

L'amore per il paesaggio passa anche attraverso lo stomaco

L'Inventario del patrimonio culinario della Svizzera comprende numerose prelibatezze il cui merito va attribuito ai paesaggi tradizionali pressoché naturali. Molte specialità hanno infatti uno stretto legame con il campo d'attività dell'FSP e, spesso, sono direttamente correlate a progetti patrocinati dal Fondo.

Farina bóna è il nome di una tradizione culinaria della Valle Onsernone: si tratta di una farina macinata molto finemente a partire dalla granella di mais tostata. Questo prodotto tipico è stato inserito a posteriori nell'Inventario del patrimonio culinario della Svizzera, nel cui sito internet (www.kulinarischeserbe.ch; anche in italiano) sono repertorate dettagliatamente circa 400 specialità elvetiche. L'inventario è stato stilato da un'apposita associazione, con il sostegno della Confederazione, di tutti i Cantoni e di alcuni sponsor privati: comprende più di 170 diversi dolci e biscotti tipici, nonché numerose specialità di carne secca e salicce, e poi pesce, vari tipi di formaggio, cioccolato, così come prodotti originali caratteristici come la spelta o lo zafferano del villaggio di Mund, oppure ancora spezie, prodotti di pasticceria, succhi di frutta e distillati.

La maggior parte di questo patrimonio culinario è originaria dei paesaggi rurali tradizionali svizzeri e ha quindi un nesso diretto con il campo d'attività dell'FSP. La «farina bóna», ad esempio, è persino direttamente legata ad alcuni progetti cofinanziati dal Fondo Svizzero per il Paesaggio. Nel quadro degli sforzi per preservare intatti i valori paesaggistici e culturali della Valle Onsernone, l'FSP ha infatti sussidiato la ristrutturazione del mulino di Vergeletto (vedi Bollettino dell'FSP n. 35, settembre 2010). Con il mulino nuovamente funzionante, è stato possibile aumentare la produzione di «farina bóna», rispondendo così a una domanda in costante crescita. Il mais usato proviene dal Piano di Magadino, dove l'FSP ha sostenuto il progetto d'interconnessione ecologica di diversi contadini. Si è però potuto coltivare il mais anche nella stessa Valle Onsernone, proprio come una volta: ad esempio sui campi terrazzati di Loco-Niva, che l'FSP ha aiutato a rendere di nuovo utilizzabili.

All'FSP non tocca prioritariamente promuovere le specialità culinarie: si tratta però di un gradito «effetto col-

Résumé

Quand le paysage se fait savoureux

L'inventaire du patrimoine culinaire de la Suisse nous réserve de nombreuses découvertes succulentes que nous devons à nos paysages ruraux traditionnels encore proches de l'état naturel. De nombreuses spécialités sont donc étroitement liées au champ d'activité du FSP; elles sont même souvent en rapport direct avec des projets soutenus par lui.

Farina bóna – le nom d'une tradition culinaire du Val Onsernone – est une farine de grains de maïs grillés moulue très fine qui a été inscrite à ce titre dans l'Inventaire du Patrimoine culinaire suisse. Sur le site www.patrimoineculinaire.ch sont décrites en détail environ 400 spécialités suisses. Cet inventaire a été élaboré par une association, avec le soutien de la Confédération, de tous les cantons et de sponsors privés. Parmi les spécialités présentées figurent plus de 170 produits de boulangerie suisses, de nombreuses spécialités de saucisses et viande séchée, du poisson, diverses sortes de fromage, du chocolat, mais aussi de très anciens produits tels que l'épeautre ou le safran de Mund ainsi que des épices, des confiseries, des jus de fruits et des eaux-de-vie.

Une grande partie de ce patrimoine culinaire puise ses origines dans des paysages ruraux traditionnels et se trouve ainsi en étroit rapport avec le champ d'activité du FSP. La farine bóna par exemple est même directement liée à des projets encouragés: dans le cadre des efforts déployés pour sauvegarder les valeurs paysagères et culturelles du Val Onsernone, le FSP soutient la restauration du moulin de Vergeletto (voir Bulletin FSP No 35 de septembre 2010) dont la remise en exploitation permettrait d'accroître la production et de répondre à une demande croissante réjouissante. Le maïs utilisé proviendrait de la plaine de Magadino où le FSP a soutenu un projet de mise en réseau écologique de diverses exploitations agricoles. Mais le maïs pourrait aussi être cultivé directement, comme autrefois, dans le Val Onsernone: par exemple dans le paysage en terrasses de Loco-Niva, que le FSP aide à restaurer.

Le FSP ne fait pas ici prioritairement la promotion de spécialités culinaires – qui ne sont qu'un effet secondaire réjouissant de son engagement pour les pay-

laterale» del suo operato in favore dei paesaggi coltivati tradizionali, in questo caso di tipo rurale. Già al momento della fondazione dell'FSP in occasione dei festeggiamenti per il Settecentesimo della Confederazione elvetica, nel 1991, il Parlamento svizzero aveva difatti sottolineato che occorre promuovere i metodi di sfruttamento e di coltura specifici del luogo, determinanti per la conservazione dei singoli paesaggi coltivati tradizionali.

Esempi classici dell'impegno dell'FSP sono le selve castanili e i frutteti, da cui provengono numerosi prodotti

sages ruraux traditionnels proches de l'état naturel. A la création du FSP en 1991, à l'occasion des 700 ans de la Confédération, le Parlement ne soulignait-il pas déjà lui-même que le propos était de promouvoir les « modes exploitation spécifiques » décisifs pour la sauvegarde de ces paysages ?

Des exemples classiques de l'engagement du FSP sont les châtaigneraies et les vergers de fruitiers de haute tige. D'innombrables produits inscrits à l'Inventaire du patrimoine culinaire en proviennent : par exemple les châtaignes et la fiascia (pain traditionnel



Kulinarisches Erbe IV: Kastanien galten früher auf der Alpensüdseite als alltägliches «Brot der armen Leute». Doch dann wurde die Nutzung und Pflege der ausgedehnten Kastanienhaine zunehmend aufgegeben. Seit bald zwanzig Jahren fördert der FLS jedoch erfolgreich die Instandstellung und Aufwertung von Kastanienselven. Die geernteten Früchte werden lokal verkauft oder gesammelt und zu Tessiner Kastanienmehl und vielerlei Spezialitäten verarbeitet. www.basset-ti.ch

Patrimoine culinaire IV : Autrefois, les châtaignes étaient considérées au sud des Alpes comme le « pain quotidien des pauvres ». Mais l'exploitation et l'entretien des vastes châtaigneraies furent peu à peu abandonnés. Depuis bientôt vingt ans, le FSP soutient avec succès la remise en état et la revalorisation de châtaigneraies. Les fruits sont vendus dans la région ou récoltés pour en faire de la farine de châtaigne et des spécialités de toutes sortes. www.basset-ti.ch

Patrimonio culinario IV: le castagne in passato in Ticino erano considerate il «pane quotidiano dei poveri». Ma poi, lo sfruttamento e la cura delle estese selve castanili furono gradualmente abbandonati. Da quasi 20 anni, l'FSP cofinanzia tuttavia con successo il ripristino e la valorizzazione delle selve castanili. I frutti raccolti ogni autunno vengono comprati localmente o lavorati, in maniera centralizzata, per ottenerne la farina di castagne ticinesi e molte ottime specialità. www.basset-ti.ch

figuranti nell'Inventario del patrimonio culinario: come le castagne e la «fiascia» (un pane tradizionale della Valle Maggia a base di farina di castagne), il mosto dolce, il mosto acido, il dolce chiamato «Ofenkrapfen» (una pasta sfoglia tipica del Canton Unterwaldo, dal ripieno speziato a base di composta di pere secche), la Damassine (acquavite specialità del Giura), l'olio di noci e il kirsch.

Nel primo volume appena pubblicato di una collana di libri dedicati al patrimonio culinario svizzero, l'autore Paul Imhof a proposito dell'ultimo esempio sopraccitato ribadisce che i prodotti provenienti da alberi ad alto fusto consentono di preparare delle specialità di qualità superiore: «Il miglior kirsch viene prodotto prendendo frutti piccoli o medi di alberi ad alto fusto». E sempre sulla scorta dell'esempio di altri prodotti dell'Inventario del patrimonio culinario svizzero (pane di segale (pain de seigle) e paun jauer (pane della Val Monastero / Val Müstair)), emerge che l'operato dell'FSP va a beneficio della biodiversità nonché della cura e del mantenimento delle antiche tradizioni e dell'identità regionale. Tutto questo è del resto in linea anche con l'orientamento del movimento «slow food» che, per invertire la tendenza del «fast food», si impegna a promuovere la cultura del mangiare bene e della varietà dei gusti, contribuendo in particolare tramite il piacere culinario a «difendere la bellezza del paesaggio».

Un esempio molto calzante è il progetto «Posamenter» dell'associazione chiamata «Zona da vivere: Giura tabulare», cofinanziato anche dall'FSP. Il progetto mira a conservare gli alberi da frutto ad alto fusto che conferiscono il volto così peculiare al paesaggio della zona basilese del «Baselbiet»: gli alberi sono l'eredità lasciata dai cosiddetti contadini-tessitori che, oltre al lavoro svolto in casa di tessere nastri di seta (chiamati appunto «Posamente»), coltivavano anche i frutteti. E oggi, per vendere di nuovo meglio la frutta, sono stati creati anche numerosi prodotti «Posamenter»: läckerli alle prugne, una composta agro-dolce alle prugne di nome «Prune d'or», diversi dolci cotti in forno, e poi anche praline e persino una salsiccia affumicata con ripieno di prugne secche. Grazie alle ottime vendite ora gli alberi più vecchi sono di nuovo ben curati, e se ne stanno piantando di giovani.

Per maggiori informazioni:
www.kulinarischeserbe.ch, www.farinabona.ch,
www.slowfood.ch, www.posamenter.ch

de farine de châtaigne du Val Maggia), le jus de pomme, le cidre, les Ofenkrapfen (pâtisserie en pâte feuilletée fourrée de poire séchée épicée d'Unterwald), la damassine (spécialité d'eau-de-vie jurassienne), l'huile de noix, le kirsch ...

Dans le premier volume paru d'une série consacrée au patrimoine culinaire, Paul Imhof fait remarquer à propos du dernier exemple ci-dessus que les fruitiers de haute tige donnent des spécialités de meilleure qualité: « Le meilleur kirsch est distillé à partir de fruits d'arbres de haute tige de variétés particulières ». D'autres exemples empruntés à l'Inventaire du patrimoine culinaire, le pain de seigle et le paun jauer (pain du Münstertal), montrent combien l'engagement du FSP profite aussi à la biodiversité, à la sauvegarde d'anciens artisanats et à la préservation de l'identité régionale. L'heure est au slow food qui, contrairement au fast food, privilégie la culture du bien manger et la diversité gustative. Mais la tendance slow food veut aussi contribuer – au-delà du plaisir culinaire – à préserver la beauté du paysage.

Un autre exemple en est le projet des Passementiers de l'association « Verein Erlebnisraum Tafeljura », que soutient également le FSP. Son objectif est la sauvegarde des fruitiers de haute tige caractéristiques du paysage de Bâle-Campagne. Ces arbres nous ont été légués par les paysans-tisserands d'autrefois qui, parallèlement à leur activité de passementerie à domicile (qui consistait à tisser des rubans de soie), entretenaient des vergers de fruitiers. Pour relancer la vente des fruits, on a développé de nos jours tout un éventail de produits liés: leckerlis aux pruneaux, purée de pruneaux aigre-douce (Prune d'or), diverses pâtisseries et confiseries, et même une saucisse fumée farcie aux pruneaux séchés. La demande réjouissante pour ces produits incite aujourd'hui à reprendre l'entretien des vieux arbres et à replanter les mêmes variétés.

Autres informations:
www.patrimoineculinaire.ch, www.farinabona.ch
www.slowfood.ch, www.posamenter.ch

Kulinarische Landschaften

von Paul Imhof *

Warum eigentlich sträuben sich so viele Bauern gegen den Begriff des Landschaftsgärtners? Kein anderes Wort gereicht ihnen so sehr zu Ehren wie dieses, ist die kleine Schweiz doch ein Land der grossen Landschaften. Auf kleinstem Raum findet man die höchsten Berge, die tiefsten Seen. Die Vielfalt ist entstanden, weil man die Landschaften für den Anbau von Lebensmitteln hergerichtet und

gepflegt hat. Eine gewaltige Leistung aller Generationen, seit erste Siedler an den Seeufern Fische gefangen haben. Klimatische Voraussetzungen und meteorologische Entwicklungen, topografische Gegebenheiten, die Basisvegetation sowie menschliche Intelligenz und Arbeitskraft haben dazu geführt, dass aus dem natürlichen Endzustand Wald zahlreiche Lebensräume unterschiedlichster Prägung und Eigenschaften entstanden sind: Landschaften, die Spezialitäten gedeihen lassen. Oder anders ausgedrückt: Sie boten Voraussetzungen für den Anbau von Lebensmitteln, die es zu entdecken galt. Der weisse Spargel wächst am besten auf sandigen Böden in Flussnähe; die Rebe braucht sonnige Südexposition und keinen fetten Grund; nasses Terrain eignet sich besser als Kuhweide als für Getreideanbau – und jeder See «besitzt» seine eigene Felchenart.

Wir sprechen von Nutzpflanzen und Nutztieren – vermeiden aber den Begriff der Nutzlandschaften. Vielleicht auf Grund einer gewissen Verschämtheit? Es gibt ja nur noch Nutzlandlandschaften, Wildnis ist verschwunden oder als Trostpflaster in der Zersiedelung toleriert. Sogar Flächen und Gebiete, auf denen ausser Flechten nichts wachsen mag, tragen ihren Beitrag zur Volkswirtschaft bei – Fels und Eis, die höchsten Berggipfel, dienen dem Tourismus. Übernutzung freilich ist uns bewusst, wir haben sie Tag für Tag vor Augen und können zuschauen, wie das feine Geflecht der kulinarischen Landschaften mit all ihren Nuancen von der Mager- bis zur Fettwiese, vom Erdbeeracker bis zu Hochstammbäumen, von der Jurawiese bis zur Alpweide am Ende unter Beton und Asphalt, Stahl und Glas verschwindet.

* Paul Imhof arbeitet als Journalist für «Tages-Anzeiger» und «Geo»; er ist Vorstandsmitglied des Vereins kulinarisches Erbe und Autor der gleichnamigen Buchreihe, die mit Rezepten von Marianne Kaltenbach und originellen Illustrationen im Echtzeit Verlag erscheint. Fünf Bände, nach Kantonen geordnet, CHF 29.– pro Band. www.echtzeit.ch

«Landschaften, die Spezialitäten gedeihen lassen»: Aus den Rebbergen von Visperterminen stammt der «Heida».

Paysage berceau de fines spécialités : dans les vignes de Visperterminen mûrit le salvagnin Heida.

«Paesaggi dove crescono specialità»: dai vigneti di Visperterminen ci arriva l'«Heida».



Articolo dell'invitato d'onore

Paesaggi culinari

di Paul Imhof *

Ma perché mai così tanti contadini arricciano subito il naso quando si sentono chiamare «giardinieri del paesaggio»? Non vi è infatti parola migliore per tributare loro gli onori dovuti, visto che la piccola Svizzera è il paese dei grandi paesaggi maestosi. Su un territorio esiguo si trovano le montagne più alte e i laghi più profondi. Una simile varietà è merito del lavoro dell'uomo che, dopo aver plasmato i paesaggi per potervi coltivare il cibo, li ha sempre tenuti curati. Un lavoro enorme, prestato da tutte le generazioni da quando i primi gruppi di uomini e donne insediatisi sulle sponde dei laghi cominciarono a catturar pesci. Sono state le condizioni climatiche e gli sviluppi meteorologici, le peculiarità topografiche e la vegetazione di base, nonché l'intelligenza umana e la sua forza lavorativa a far sì che, a partire dallo stato naturale finale di «foresta», siano nati numerosi habitat naturali, con fattezze e caratteristiche diversissime: paesaggi dove prosperano le specialità. In altre parole: paesaggi con le condizioni adatte a coltivare generi alimentari, tutti da scoprire. L'asparago bianco predilige suoli sabbiosi vicino ai fiumi; la vite dev'essere esposta a sud in luogo assolato e in una terra non grassa; il terreno bagnato si presta meglio come pascolo per le mucche piuttosto che per coltivare i cereali, e ogni lago vanta la sua particolare specie di coregone.

Parliamo di «piante utili coltivate» e di «animali da reddito», ma evitiamo la definizione di «paesaggi utili». Che sia forse per una forma di imbarazzo? In realtà esistono ancora soltanto paesaggi utili, poiché la natura selvaggia è ormai scomparsa o, al limite, viene tollerata nell'espansione sfrenata degli insediamenti urbani, a mo' di consolazione. Persino superfici e zone dove non cresce niente tranne licheni, devono contribuire all'economia nazionale: roccia e ghiaccio o le cime delle montagne più alte sono al servizio del turismo. Siamo perfettamente consapevoli di questo utilizzo eccessivo, lo abbiamo sotto gli occhi giorno dopo giorno, e assistiamo come il delicato intreccio

* Paul Imhof lavora come giornalista per il quotidiano svizzero-tedesco «Tages-Anzeiger» e per la rivista «Geo»; è membro di comitato dell'associazione «Patrimonio culinario svizzero» e autore dell'omonima collana di libri pubblicata dalle edizioni «Echtzeit Verlag», con ricette di Marianne Kaltenbach e illustrazioni originali (cinque libri suddivisi per Cantoni; 29.- CHF cadauno). www.echtzeit.ch

Auteur invité

Paysages culinaires

par Paul Imhof *

Au fait, pourquoi tant d'agriculteurs rejettent-ils la qualification de jardiniers du paysage ? Aucune expression ne leur rend plus pertinemment hommage dans la petite Suisse aux grandioses paysages. Son minuscule territoire abrite certes les montagnes les plus élevées, les lacs les plus profonds. Mais le mérite de la variété du paysage revient aux paysans. Son origine ? Culinaire. C'est pour la production d'aliments que les paysages ont été aménagés et entretenus – énorme prestation humaine depuis l'époque – où un lacustre a pêché son premier poisson. Les conditions climatiques, météorologiques, topographiques, végétales, l'intelligence et le travail humains ont induit l'évolution de la forêt ancestrale en biotopes variés et engendré des milieux favorables à la production de spécialités, milieux qu'il a fallu d'abord explorer : l'asperge blanche pousse mieux dans le sable des berges ; la vigne requiert une exposition au sud et un sol maigre ; les terres humides se prêtent davantage à l'élevage bovin qu'à la culture céréalière ; chaque lac héberge une variété de corégones (féra, palée, etc.) différente ...

Nous parlons de plantes utiles, d'animaux de rente – pourquoi jamais de paysages utiles ? Le terme susciterait-il une certaine gêne ? Aujourd'hui, la moindre parcelle de paysage est utile. Les espaces sauvages ont disparu, leurs vestiges ne servent plus que de prix de consolation, tolérés à ce titre. Même les zones les plus improbables où seuls survivent des lichens – roches et glaces, sommets alpins – sont encore jugées utiles à leur manière. Au profit du tourisme. Certes, la surexploitation du paysage ne nous échappe pas, nous l'avons quotidiennement sous les yeux, cette mutation d'un réseau infiniment nuancé des paysages culinaires : c'est telle prairie maigre muée en prairie grasse, la disparition des champs de fraisiers, des vergers de hautes tiges, des pâturages jurassiens ou alpins, au profit de déserts de béton, d'asphalte, d'acier et de verre.

* Le journaliste Paul Imhof collabore avec le «Tages-Anzeiger» et «Geo»; il est membre du comité de l'Association Patrimoine culinaire suisse et auteur d'une série d'ouvrages du même nom publiée aux éditions Echtzeit Verlag avec des recettes de Marianne Kaltenbach et des illustrations originales. 5 tomes, ordonnés par canton, CHF 29.- le volume. www.echtzeit.ch

dei paesaggi «culinari», con tutte le loro sfumature (dal prato magro al prato grasso, dal campo coltivato a fragole agli alberi ad alto fusto, dal prato del Giura al pascolo alpino) alla fine sparisce sotto cemento e asfalto, acciaio e vetro.



Kulinarisches Erbe V: *Roggenbrot* ist eine jahrhundertealte Walliser Spezialität. Der Roggenanbau hat die Landschaft geprägt, zum Beispiel in Erschmatt: Dort unterstützt der FLS den Verein Erlebnis Roggen Erschmatt, der einen Sortengarten pflegt und ein Kompetenzzentrum Roggen mit schweizweiter Ausstrahlung aufbauen will. Im Schutzgebiet Achera-Biela in Ried-Brig fördert der FLS den traditionellen Ackerbau, um die reichhaltige Begleitflora am Rande der Äcker zu erhalten.
www.erschmatt.ch

Patrimoine culinaire V: Le *pain de seigle* (Roggenbrot) est une spécialité valaisanne séculaire. La culture du seigle a marqué le paysage, par exemple à Erschmatt : là, le FSP soutient l'association «Verein Erlebnis Roggen Erschmatt» qui entretient un jardin des variétés et un centre de compétence Seigle qui rayonne dans tout le pays. Dans la zone protégée Achera-Biela de Ried-Brigue, le FSP encourage la culture champêtre traditionnelle pour sauvegarder une très riche végétation adventice.
www.erschmatt.ch

Patrimonio culinario V: il *pane di segale* è una specialità vallesana con una tradizione centenaria. La coltivazione della segale ha plasmato l'aspetto del paesaggio, come a Erschmatt: qui l'FSP appoggia l'associazione «Erschmatt da vivere» che ha allestito un orto delle varietà e intende aprire un centro di competenze sulla segale d'importanza svizzera. Nella zona protetta «Achera-Biela» a Ried-Briga, l'FSP patrocina la campicoltura tradizionale, al fine di preservare a lato dei campi coltivati una flora parallela particolarmente ricca.
www.erschmatt.ch

Vetrina per le specialità locali

Gli ottimi prodotti dei paesaggi coltivati tradizionali patrocinati dall'FSP spesso sono venduti direttamente dai contadini, ma a volte trovano posto fin sugli scaffali dei supermercati. In Ticino c'è però anche un negozietto che, come nessun altro, commercializza le bontà prodotte nelle zone dei progetti dell'FSP.

«Ci sono negozi in cui si entra quasi per caso e da cui si esce carichi di merce, ma felici e contenti. È quello che ci è capitato oggi», ha scritto quest'anno in internet una buongustaia che vive in Alsazia, lavora in Germania e viene in Ticino non appena possibile; nel suo blog «Ti saluto Ticino», pubblica infatti le sue «impressioni culinarie di viaggio».

Era «carica di acquisti» e «molto soddisfatta» dopo essere entrata in un piccolo negozio lontano dalle solite vie delle boutique per turisti o dai centri commerciali tutti uguali, bensì ubicato sulla strada principale del paesino di Monte Carasso, alle porte di Bellinzona. Un negozio che sembra proprio degno di

una visita o addirittura di un lungo viaggio! Si chiama «Quintorno» e persino «Ticino Turismo» lo pubblica in molte lingue, lodandolo come «vetrina per i prodotti tipici locali di stagione».

Nato da un progetto di sviluppo regionale

Quintorno è un gioco di parole composto da «qui» e «intorno»: vende prodotti locali dei dintorni e della regione. Ad aprirlo è stata nella primavera del 2010 l'Associazione «mAGNo», nome creato unendo alcune lettere di «Piano di mAGadino» e «Alpe AlbagNo», cioè le zone dove si trovano le aziende agricole riunitesi nell'associazione per lanciare un progetto di sviluppo regionale in base alla Legge federale sull'agricoltura. Dal 2007, l'articolo 93 accorda contributi finanziari ai progetti regionali basati sulle potenzialità agricole della regione e in grado di conferire un valore aggiunto supplementare all'agricoltura così come ad altri settori.

In concreto l'Associazione «mAGNo» ha elaborato un progetto improntato alla tradizione agricola della transumanza, ovvero l'avvicendamento – scandito dal ritmo delle stagioni – delle zone per il pascolo e di altre attività contadine. Nella regione in cui è stato attuato il progetto, la transumanza consiste nell'alternanza, a tappe, tra il carico dell'alpe (dal piano, passando per i maggessi, fino sull'alpeggio) e la discesa dall'alpe, con il rientro sul piano. Il progetto, che prendendo spunto da quest'antica tradizione mira a promuovere l'agriturismo e la vendita di prodotti agricoli e artigianali, è stato presentato alle autorità cantonali e federali per la verifica, e ora se ne attende l'esito.

Promosso a buona ragione dall'FSP

Uno degli interventi cruciali del progetto, nel contempo anche quello più «visibile», è comunque già stato attuato inaugurando il negozio «Quintorno», quale «vetrina della transumanza» nonché punto vendita e centro informativo. E proprio con questo stesso titolo, nell'aprile del 2010 l'associazione ha inoltrato all'FSP una richiesta di cofinanziamento, ri-



Ein Laden voller lokaler Produkte – auch aus FLS-Projekten

Un magasin spécialisé dans la commercialisation de produits locaux – souvent issus de projets FSP

Un negozietto pieno di prodotti locali, originari anche dei progetti FSP



Hinter den Ruinen einer verlassenen Siedlung bei Curzùtt: wieder gepflegte Kastanienbäume liefern Zutaten für feine Spezialitäten

Derrière les ruines d'un hameau abandonné près de Curzùtt: des châtaigneraies rajeunies fournissent les ingrédients de délicieuses spécialités.

Dietro le rovine di un insediamento abbandonato presso Curzùtt: gli alberi di castagno, di nuovo ben curati, forniscono la materia prima per delicate specialità

cevedo due mesi dopo la promessa di un contributo di 30000 franchi per aprire il negozio. A prima vista, può forse sorprendere che l'FSP sussidi un negozio; invece anche questo rientra nel suo incarico di legge, ovvero «garantire e promuovere metodi di sfruttamento e di coltura tradizionali nonché adeguati alle condizioni locali». Infatti al fine di evitare che le forme di sfruttamento del territorio in grado di conferire al paesaggio il suo volto peculiare non finiscano solo in qualche progetto museale, l'FSP sostiene in maniera mirata anche la lavorazione e la vendita dei prodotti provenienti dai paesaggi tradizionali coltivati con questi metodi.

A tale scopo, in Ticino l'FSP ha già concesso contributi finanziari per la ricostituzione delle selve castanili anche all'esplicita condizione che la valorizzazione del frutto venisse garantita a lungo termine. Non c'è dunque di che stupirsi se l'azienda agricola che coltiva le selve castanili di Curzùtt sopra Monte Carasso (ripristinate in parte grazie all'aiuto dell'FSP) figuri tra i fondatori dell'Associazione «mAGNo» e, dunque, tra i promotori del negozio «Quintorno». E altri due fautori si occupano dei vigneti nella stessa zona della Collina alta di Monte Carasso, dove l'FSP ha devoluto in passato oltre mezzo milione di franchi per la cura del paesaggio.

Riso, castagne, olio di oliva e «farina bóna»

Tra i patrocinatori del progetto «Quintorno» vi sono anche contadini biologici coinvolti in altri due progetti FSP: quello di interconnessione ecologica del Piano di Magadino e quello per la conservazione delle particolarità paesaggistiche dell'Alpe Monda. Con quest'ultimo progetto (in cui l'FSP è spalleggiato dalla Fondazione Sophie e Karl Binding) si punta a rinnovare i tetti in pioda di pietra, i muri a secco e un imponente muro di confine fatto di lastre perpendicolari in pietra, a prestare le cure necessarie ai pascoli boschivi e ai prati secchi come pure alla ricostruzione di un vecchio sentiero per le mucche che dalla Monda le porta a Cassengo senza dover passare da Albagno.

Il fatto che un folto numero di promotori dei progetti FSP abbia partecipato a «Quintorno», per l'FSP è stato un ulteriore valido motivo per stanziare l'aiuto iniziale necessario a inaugurare il punto vendita informativo di Monte Carasso. Nel sito internet, gli elenchi sempre più lunghi di produttori coinvolti e di prodotti offerti (frutta, formaggio, vino, riso ticinese ecc.) dimostrano che nel frattempo qui si vendono anche le specialità di altre zone ticinesi, già beneficiarie di sostegno finanziario dell'FSP: prelibatezze varie a base di castagne, o il raro olio di oliva ticine-



Kulinarische Köstlichkeiten – auf einem Fresko aus dem 15. Jahrhundert in der Kirche San Bernardo bei Curzùtt, Monte Carasso.

Délices culinaires – sur une fresque du XVème siècle dans l'église San Bernardo près Curzùtt, Monte Carasso

Prelibatezze culinarie: dipinte anche in un affresco del Quattrocento nella Chiesa di San Bernardo presso Curzùtt (Monte Carasso).

se ad esempio di Gandria (dove l'FSP ha cofinanziato la messa a coltura di nuovi oliveti), oppure i delicati biscotti con la «farina bóna».

Acquisti: in negozio, per telefono o via internet

Oltre che da «vetrina dei prodotti locali», «Quintorno» funge quindi anche da centro di presentazione dei

prodotti provenienti dai progetti dell'FSP. Le vendite vanno bene: «Il fatturato cresce di continuo, anche se non esponenzialmente», afferma la presidente dell'Associazione «mAGNo», Sabrina Guidotti. «Per avviare questo tipo di negozio occorre tempo, e noi lo sapevamo fin dall'inizio». I clienti arrivano per la maggior parte dalla regione, da Bellinzona fino a Locarno, e vengono qui di tanto in tanto per rifornirsi. «I nostri sono prodotti di nicchia», precisa, «perché non siamo il negozietto di paese che vende generi di prima necessità». Sempre più frequenti comunque anche i clienti privati e le ditte che si servono a «Quintorno» ad esempio per i regali di Natale. Poi ci sono i turisti, che scoprono casualmente il negozio e vi fanno ritorno, oppure passano le ordinazioni per telefono o via internet da casa.

Gli utili conseguiti finora dal negozio non bastano però ancora per nuove iniziative mirate ad acquisire più turisti come clienti, oppure per curare la fidelizzazione della clientela o per altri grossi investimenti in pubblicità e decorazione. Sono però sufficienti a coprire gli stipendi delle venditrici, l'affitto e, ben inteso, la merce dei produttori e dei fornitori, anche grazie al lavoro gratuito di Sabrina Guidotti e di altri membri dell'associazione. E, questo, gli entusiasti clienti di «Quintorno» lo apprezzano: «Cara signora Guidotti», si legge nel blog «Ti saluto Ticino», «fare acquisti nel vostro bellissimo negozio è un vero piacere ...! Io ho fatto incetta di merce e tornerò sicuramente ancora a trovarvi».



Produkte aus Tessiner Kulturlandschaften

Produits de paysages ruraux traditionnels tessinois

Prodotti provenienti dai paesaggi coltivati tradizionali ticinesi

Résumé

Une vitrine pour les spécialités locales

De bons produits gastronomiques cultivés dans des paysages ruraux traditionnels promus par le FSP sont souvent commercialisés directement par les paysans et se retrouvent même parfois sur les rayons des supermarchés. Au Tessin, il existe un magasin plus actif que tout autre dans la vente de délicieux produits de ce genre. Il se trouve dans la rue principale du village de Monte Carasso, dans la banlieue de Bellinzona, et se nomme Quintorno. Ce nom repose sur un jeu de mots – Qui pour « ici » et Intorno pour « autour ».

Donc « ici » vous trouvez des produits issus des exploitations agricoles « des alentours ». Ce magasin original a été aménagé au printemps 2010 par l'« Associazione mAGNo » – un jeu de mots là aussi,

Zusammenfassung

Ein Schaukasten für lokale Spezialitäten

Feine Produkte aus Kulturlandschaften, die der FLS fördert, werden oft von Bauern direkt vermarktet und finden zuweilen auch den Weg in den Supermarkt. Im Tessin gibt es einen Verkaufsladen, der wie kein zweiter Köstlichkeiten aus FLS-Projekten vermarktet. Der Laden an der Dorfstrasse von Monte Carasso, einem Vorort von Bellinzona, heisst Quintorno. Der Name beruht auf einem Wortspiel und ist zusammengesetzt aus «qui» (hier) und «intorno» (herum).

«Hier» werden lokale Produkte aus der Umgebung und darum «herum» angeboten. Eingerichtet wurde das besondere Verkaufslokal im Frühjahr 2010 von der Associazione mAGNo. Auch dieser Name ist ein Kunstwort, zusammengesetzt aus mAGadino-Ebene



*Kastanienselve bei Curzùtt: mit Unterstützung des FLS wiederhergestellt und nun von einem Quintorno-Initianten bewirtschaftet
Châtaigneraie près de Curzùtt: rajeunie avec le soutien du FSP et désormais entretenue et exploitée par un des initiateurs du Quintorno
Selva castanile presso Curzùtt: ripristinata con il sostegno dell'FSP e ora coltivata da uno dei fautori del progetto «Quintorno»*

plaine de mAGadino et alpe AlbagNO. C'est dans ces deux zones que se trouvent les exploitations agricoles réunies dans l'association à l'origine d'un projet de développement régional tel que prévu par la loi sur l'agriculture.

L'agriculture entretient le paysage

Concrètement, l'Associazione mAGNo a élaboré son projet en s'inspirant de la tradition agricole de la transhumance, qui est le déplacement saisonnier du bétail et des activités agricoles, par étapes, de la plaine aux mayens, puis des mayens à l'alpage, puis le retour aux mayens et enfin dans la plaine pour l'hiver. Partant de cette tradition, le projet veut promouvoir l'agrotourisme et la commercialisation de produits agricoles et artisanaux.

Une mesure concrète, qui représente le cœur même, bien visible, de ce projet, est déjà réalisée : c'est le magasin Quintorno, présenté comme la «vetrina della transumanza – punto vendita e informativo». Le FSP a fourni une contribution financière consistant, dans l'esprit de son mandat, à encourager les paysages ruraux traditionnels proches de l'état naturel à «maintenir et encourager les modes d'exploitation traditionnels et adaptés aux conditions locales». Pour que de telles formes d'exploitation agricole échappent à tout caractère muséal, le FSP soutient de manière ciblée la transformation et la commercialisation de produits provenant de ces paysages.

Produits délicieux issus de projets FSP

Parmi les fondateurs du Quintorno comptent également des paysans qui entretiennent des châtaigneraies et des vignes à Curzùtt sur les hauts de Monte Carasso, cultivent leurs champs dans la plaine de Magadino et remettent l'Alpe Monda en état – donc dans des zones déjà soutenues par le FSP sur le plan de l'entretien du paysage. Le magasin vend du reste également des produits d'autres projets FSP plus éloignés : diverses délicieuses préparations à base de châtaignes, huile d'olive de Gandria, ou encore farina bóna du Val Onsernone. Le chiffre d'affaires évolue positivement, comme le confirme Sabrina Guidotti, présidente de l'association mAGNo : « Les chiffres du bilan croissent continuellement, même si le rythme n'est pas effréné. La mise sur pied d'un tel magasin prend du temps, mais l'évolution est réjouissante. »

und Alpe AlbagNo. In diesen Gebieten liegen die Landwirtschaftsbetriebe, die sich zu diesem Verein zusammengeschlossen haben, um ein Projekt zur regionalen Entwicklung gemäss Landwirtschaftsgesetz zu lancieren.

Bewirtschaftung erhält Landschaft

Konkret hat die Associazione mAGNo das Projekt erarbeitet, das sich an der landwirtschaftlichen Tradition der Transhumanz orientiert: dem jahreszeitlichen Wechsel der Weidegebiete und anderer bäuerlicher Aktivitäten. Im Projektgebiet zeigt sich die transumanza im etappenweisen Alpaufzug und -abzug von der Ebene über die Maiensässe auf die Alpen und wieder zurück. Das Projekt, das ausgehend von dieser Tradition den Agrotourismus und die Vermarktung von landwirtschaftlichen und handwerklichen Produkten fördern will, befindet sich zur Prüfung bei kantonalen und eidgenössischen Behörden.

Doch eine konkrete Massnahme, gleichsam das sichtbare Herzstück des Projekts, ist mit dem Laden Quintorno bereits realisiert: als «vetrina della transumanza – punto vendita e informativo». Der FLS hat einen finanziellen Beitrag geleistet – ausgehend von seinem Auftrag, zur Förderung von naturnahen Kulturlandschaften «traditionelle und standortgerechte Nutzungs- und Bewirtschaftungsformen zu sichern und zu fördern». Damit solche Bewirtschaftungsformen nicht etwa in musealen Projekten erstarren, unterstützt der FLS gezielt die Verarbeitung und die Vermarktung von Produkten aus den jeweiligen Kulturlandschaften.

Köstlichkeiten aus FLS-Projekten

Zu den Initianten von Quintorno gehören denn auch Bauern, die Kastanienselven und Rebberge in Curzùtt oberhalb Monte Carasso pflegen, die Magadino-Ebene bewirtschaften und die Alpe Monda erneuern – also durchwegs Gebiete, in denen der FLS auch schon in die Landschaftspflege investiert hat. Im Quintorno werden auch aus weiteren Projektgebieten des FLS feine Produkte angeboten: diverse Köstlichkeiten aus Kastanien, Oliven-Öl aus Gandria und Farina bóna aus dem Onsernonetal. Der Absatz entwickelt sich positiv: «Die Geschäftszahlen steigen kontinuierlich, wenn auch nicht extrem an», sagt Sabrina Guidotti, die Präsidentin des Vereins mAGNo. «Der Aufbau eines solchen Ladens braucht Zeit.»

Un vin d'une saveur particulière

Les murs de pierres sèches caractérisent l'aspect de nombreux paysages ruraux ; ils font partie de l'image des vignes traditionnelles. Un projet encouragé par le FSP à Cheyres FR montre comment le renouvellement des murs de pierres sèches peut conférer une saveur particulière au vin.

La commune de Cheyres, « paradis fribourgeois sur la «Riviera» », figurait l'été passé dans le peloton de tête du concours de « L'illustré » censé désigner le plus beau village de Suisse romande. Cheyres se situe dans une enclave fribourgeoise entourée de territoires vaudois sur la rive méridionale ensoleillée du Lac de Neuchâtel, déjà colonisée autrefois par les Lacustres.

« Notre village a un certain cachet » dit André Jaccard, syndic de cette commune de 1250 habi-

tantes et habitants, nichée au cœur d'une nature très riche. La rive du lac s'inscrit en grande partie dans la vaste zone de réserve naturelle de la Grande Cariçaie, qui figure à l'Inventaire fédéral des sites marécageux d'une beauté particulière et d'importance nationale ; certaines parties de la commune sont considérées comme des zones alluviales protégées et sont également inscrites à l'Inventaire fédéral sur les réserves d'oiseaux d'eau et de migrateurs d'importance internationale et nationale.

Malgré sa situation dans ce paysage unique, Cheyres n'a pas emporté la palme, des communes valaisannes ayant été plus habiles à mobiliser leur communauté de fans... Il n'en demeure pas moins que Cheyres aurait mérité un prix pour avoir assaini les murs de pierres sèches de ses vignes dans toutes les règles de l'art. Le syndic André Jaccard est catégorique : « Nos 10 hectares de vignes qui



Vorher: Trockenmauer in einem Rebberg von Cheyres ...

Avant : Mur de pierres sèches dans une vigne de Cheyres ...

Prima: un muro a secco in un vigneto di Cheyres ...

sont cultivées sur un sol sablonneux et un sous-sol molassique qui donne au vin un goût typique et des arômes harmonieux, c'est la fierté de notre village ! »

1035 mètres carrés de murs de pierres sèches ont été renouvelés à Cheyres depuis 1999 grâce aux interventions de groupes de personnes astreintes au service civil, encadrées dans leur travail par des spécialistes de la fondation Actions en Faveur de l'Environnement. La Confédération, le canton de Fribourg, la commune et le Fonds Suisse pour le Paysage FSP ont financé ce projet en faveur duquel le syndic Jaccard s'était fortement engagé personnellement. « Nous sommes fiers », dit-il, « de montrer le résultat de ces travaux, qui ont été exécutés à la perfection, à nos hôtes et visiteurs occasionnels; très souvent nous recevons des compliments. »

Que cet ouvrage ait aussi bien réussi n'allait nullement de soi. A la fin des années 90, lorsque furent élaborées, dans le cadre d'un plan d'améliorations foncières, des propositions concrètes d'assainissement des murs de pierres sèches en ruine, on n'avait pas songé uniquement à un renouvellement des murs selon le mode de construction traditionnel.



*Nachher: ... neu aufgebaut und nun ein Vorzeige-Objekt!
Après: ... reconstruit et désormais objet de grande fierté
Dopo: ... dopo essere stato rimesso in sesto, ora funge da esempio!*

Dans les premiers dossiers de demande présentés au FSP, un bureau d'ingénieurs esquissait encore des fondations et murs de soutènement en béton qu'il se proposait de revêtir de pierres naturelles en fin d'opération. Des spécialistes cantonaux et privés de la protection de la nature et des représentants du FSP parvinrent, par des entretiens et des visites sur place, à modifier les points de vue de telle sorte qu'une contribution du FSP devint possible. « Par respect pour nos vignes, nous voulions rester proches de la nature », dit rétrospectivement le syndic André Jaccard, « pas de béton, mais des murs de pierres sèches. »

Dans le projet soutenu par le FSP, il était prévu à l'origine qu'à part les murs de pierres sèches, quelques précieux vergers seraient également renouvelés. Pour ces deux éléments paysagers, un bureau d'écologie avait dressé un inventaire des murs et des vergers existants et constaté que plus de la moitié des murs de pierres sèches sis sur le territoire de la commune nécessitaient d'urgence un assainissement; pour sauvegarder les vergers de fruitiers caractéristiques du paysage, il fallait régler par contrat la plantation et l'entretien de plus de 500 fruitiers de haute tige ainsi que le soutien financier correspondant. Pourtant, alors que l'objectif relatif aux murs de pierres sèches s'avéra accessible, les agriculteurs concernés ne se laissèrent pas persuader du bien-fondé du projet de vergers; les montants accordés à ce titre furent finalement ajoutés aux montants octroyés pour l'assainissement des murs de pierres sèches. En contrepartie, la commune de Cheyres participa à un autre projet du FSP: la remise à ciel ouvert et la revitalisation du ruisseau de la Croix.

Bilan positif du syndic André Jaccard: « Nous avons le sentiment d'avoir fait un pas dans la direction de la protection de notre environnement et de la sauvegarde de notre patrimoine ». Et à tous ceux qui ont permis à la commune de Cheyres de rénover les murs de ses vignes, il ne dit pas seulement merci mais aussi « merci et santé! ». A votre bonne santé, bien entendu un verre de vin du pays à la main, auquel les murs de pierres sèches restaurés promettent une saveur particulière: « Si l'on se donne la peine, en dégustant nos crus, de jeter un regard sur nos vignes cernées de murs de pierres sèches, cela apporte une saveur supplémentaire au travail de nos vignerons. »

Zusammenfassung

Ein besonderer Geschmack für den Wein

Trockenmauern prägen das Bild vieler Kulturlandschaften; sie gehören zum Bild traditioneller Rebberge. Ein vom FLS gefördertes Projekt zeigt, wie die Erneuerung von Trockenmauern dem Wein sogar zu speziellem Geschmack verhelfen kann.

Die Gemeinde Cheyres FR liegt am Südufer des Neuenburgersees, wo schon die Pfahlbauer gesiedelt hatten und heute ein besonderer Naturreichtum vorherrscht: das ausgedehnte Schutzgebiet der Grande Cariçaie, dazu wertvolle Auen-, Moor- und Feucht-

Riassunto

Un gusto in più per il vino

I muri a secco conferiscono un volto peculiare a molti paesaggi coltivati rurali; ad esempio, sono parte integrante dell'aspetto dei vigneti tradizionali. Un progetto patrocinato dall'FSP dimostra che, rimettendo in sesto i muri a secco, si contribuisce persino a migliorare il gusto del vino!

Il Comune friborghese di Cheyres FR si trova sulla sponda meridionale del Lago di Neuchâtel, una zona dove già nel lontano passato si insediarono gli uomini delle palafitte e che, ai giorni nostri, vanta una straor-



Kulinarisches Erbe VI: Äpfel kommen im Inventar des kulinarischen Erbes nur als Zutaten vor. Ihre Sortenvielfalt sorgt in verschiedenen Regionen für grossen kulinarischen Reichtum. Die Degustierschachtel Zoja (romanisch für «Schmuckstück»), die sechs bis neun Apfelsorten enthält, macht beispielsweise auf wertvolle Bündner Hochstammäpfel aufmerksam. Es ist ein Beispiel für das Engagement der Bündner Obstvereine für feine Äpfel – und bäumige Landschaften. www.obstverein-gr.ch

Patrimoine culinaire VI: Les pommes ne figurent à l'Inventaire du patrimoine culinaire que comme ingrédient. Or la diversité des variétés de pomme dans les régions est source d'une grande richesse du patrimoine culinaire. Le carton de dégustation dit «Zoja» (en romanche «Joyau»), qui contient entre six et neuf pommes de sortes différentes, attire l'attention sur les excellentes pommes de fruitier de haute tige grisonnes. C'est un exemple de l'engagement des associations qui œuvrent pour la sauvegarde du patrimoine fruitier grison, de bons fruits, dont les pommes, et de beaux paysages arborisés. www.obstverein-gr.ch

Patrimonio culinario VI: le mele sono citate nell'Inventario del patrimonio culinario solo come ingredienti. Ma grazie alla ricchezza delle loro varietà, in diverse regioni vi è una variegata gastronomia. La scatola di degustazione «Zoja» (che in romancio significa «gioiello»), contenente da sei a nove varietà di mele, consente di provare le più pregiate mele grigionesi di alberi ad alto fusto: è un'iniziativa delle associazioni frutticole grigionesi per far conoscere le prelibatezze locali e, con esse, anche i paesaggi ricchi di alberi. www.obstverein-gr.ch

gebiete sowie Wasser- und Zugvogelreservate von internationaler Bedeutung. «Unser Dorf hat ein besonderes Gepräge», sagt André Jaccard. Er ist Gemeindepräsident der Gemeinde, die rund 1250 Einwohnerinnen und Einwohner zählt – und etwa zehn Hektaren Rebberge mit einem speziell mundenden Wein: «Das ist der Stolz unseres Dorfes!»

Aus Respekt gegenüber ihren Weinbergen war die Gemeinde in den späten 90er Jahren bereit, sich auf ein Projekt zur fachmännischen Sanierung der zerfallenden Trockenmauern einzulassen. Dies, nachdem anfänglich in einem Meliorationsprojekt auch an neue Stützmauern aus Beton gedacht worden war. «Wir wollten», sagt Syndic André Jaccard im Rückblick: «nahe bei der Natur bleiben.»

1035 Quadratmeter solcher Trockenmauern sind nun in Cheyres seit 1999 erneuert worden: durch Gruppeneinsätze von Zivildienstleistenden, die von Fachleuten der Stiftung Umwelteinsatz Schweiz angeleitet wurden. Der Bund, der Kanton Freiburg, die Gemeinde und der Fonds Landschaft Schweiz (FLS) haben diese Arbeiten finanziert, zur Freude von Syndic Jaccard, der die Resultate dieser «perfekt ausgeführten Arbeiten» stolz vorzeigt: «Sehr oft erhalten wir Komplimente dafür.»

Neben der Sanierung von Trockenmauern war in Cheyres ursprünglich auch ein Projekt zur Pflege von Obstgärten geplant. Doch leider liess es sich mangels Interesse der Landbesitzer nicht realisieren. Dafür beteiligte sich die Gemeinde an einem andern FLS-Projekt: an der Revitalisierung eines eingedolten Baches.

So kann Syndic André Jaccard feststellen, dass seine Gemeinde insgesamt «einen Schritt in Richtung Schutz der Umwelt und Pflege des Erbes gemacht hat». Und er sagt allen, die das Trockenmauerprojekt ermöglicht haben, nicht bloss «merci», sondern: «merci et santé!» Gesundheit! Dazu hebt er das Glas natürlich mit dem einheimischen Wein, der einen besonderen Goût verspricht: «Wenn man beim Degustieren unseres Weines ein Blick auf die Rebberge mit ihren Trockenmauern wirft, vermittelt das einen zusätzlichen Geschmack von der Arbeit unserer Winzer.»

dinaria ricchezza naturalistica: qui vi sono la vasta zona protetta della «Grande Carigaie», come pure pregiate zone golenali, zone palustri e zone umide, nonché riserve di uccelli acquatici e migratori d'importanza internazionale. «Il nostro villaggio ha un aspetto davvero speciale», afferma il sindaco André Jaccard. Il Comune (di più o meno 1250 abitanti) è infatti contraddistinto da circa dieci ettari di vigneti che producono un ottimo vino: «È l'orgoglio del nostro paese».

Per rispetto nei confronti dei vigneti, alla fine degli anni Novanta il Comune ha appoggiato un progetto volto a ricostruire a regola d'arte i muretti a secco ormai fatiscenti; inizialmente, invece, era stata addirittura avanzata l'idea di costruire nuovi muri di sostegno in cemento! «Abbiamo scelto la soluzione più naturale possibile», racconta il sindaco.

Dal 1999 a oggi, sono ben 1035 i metri quadrati di muri a secco rimessi in sesto a Cheyres grazie al lavoro prestato da gruppi del servizio civile, coordinati da alcuni esperti della Fondazione Azioni per l'Ambiente. La Confederazione, il Canton Friburgo, il Comune e il Fondo Svizzero per il Paesaggio (FSP) hanno finanziato le misure, per la gioia del sindaco André Jaccard, che ora mostra fiero il risultato di questi interventi «eseguiti alla perfezione». «Riceviamo molto spesso i complimenti», rivela.

Oltre al ripristino dei muri a secco, a Cheyres all'inizio era previsto anche un progetto volto a prestare le cure necessarie ai frutteti, ma mai realizzato per la mancanza di interesse da parte dei proprietari dei terreni. In contropartita, però, il Comune ha partecipato a un altro progetto sussidiato dall'FSP, ovvero la rinaturazione di un ruscello, il «Ruisseau de la Croix» che in passato era stato imbrigliato in tubature sotterranee.

Oggi il sindaco del paesino può dunque affermare, a pieno titolo, che il suo Comune ha compiuto «un passo avanti verso la protezione dell'ambiente e la cura del patrimonio», in questo caso paesistico-naturalistico. E a tutti coloro i quali hanno aiutato ad attuare il progetto dei muri a secco, egli dice non solo «merci» ma anche «merci et santé» alla salute! Ovviamente con, in mano, un bicchiere del buon vino locale, che promette di avere un gusto particolare: «Se, degustando il nostro vino, si ammirano anche i vigneti con tutti i bei muri a secco di nuovo a posto» conclude infatti André Jaccard, «è come se vi fosse un gusto in più oltre al lavoro dei nostri viticoltori»

Erst hat der FLS die Zucht von Getreidesorten fürs Berggebiet mitfinanziert; dann hat er die Genossenschaft Gran Alpin bei der Vermarktung unterstützt. Die Förderung des Bergackerbaus kommt dem Landschaftsbild zugute – und auch dem kulinarischen Genuss.

So etwas ist neben einem Oberengadiner Wanderweg auf 1800 m über Meer eigentlich nicht zu erwarten: ein kleiner Acker, unterteilt in schmale Streifen, bepflanzt mit verschiedenen Getreidesorten, deren Namen auf weissen Täfelchen angeschrieben sind:

Gerste Lü, Gerste Lussai, Gerste Himalaya. Der unerwartete Pflanzblätz liegt am Rand eines kleinen Wäldchens am Sonnenhang über Samedan, eine gute Viertelstunde Fussmarsch vom Dorfrand entfernt.

«Schaugärtlein» auf 1800 m ü.M.

«Schaugärtlein» nennt der Biologe Peer Schilperoord den kleinen Acker, auf dem der Verein für alpine Kulturpflanzen versuchsweise Winterroggen, Sommergerste und andere Nutzpflanzen angebaut hat. Der gebürtige Holländer erforscht, dokumentiert und



Getreideäcker im Berggebiet bereichern das Landschaftsbild: Aus dem Sommerroggen bei Castiel wird Gran Alpin Bier.

Les champs de céréales de montagne enrichissent le paysage: le seigle d'été cultivé près de Castiel sert à la fabrication de la bière Gran Alpin.

I campi coltivati a cereali nelle zone di montagna arricchiscono il volto del paesaggio: e con la segale estiva prodotta presso Castiel si produce la birra «Gran Alpin».

züchtet seit 1982 alpine Getreidesorten und andere Kulturpflanzen, die in der Bündner Bergwelt gedeihen. Von ihm stammt eines der ersten Beitragsgesuche, die beim FLS eingereicht und 1993 gutgeheissen wurden: Der FLS hat damals und seither noch drei weitere Male finanzielle Beiträge gewährt für die Züchtung von Getreidesorten, die den klimatischen Verhältnissen im Berggebiet angepasst sind.

Der kleine Versuchsacker bei Samedan ist zu gleich eine von gut 20 Stationen am Naturlehrpfad «La Senda», der Touristen und Einheimischen vor Ort und im Internet (www.bio-divers.ch) die Natur und Landschaft erklärt. So beispielsweise auch die Geschichte der einstigen Ackerterrassen, die am Berghang über Samedan noch gut sichtbar sind. Hier wurde während Jahrhunderten Getreide zur Selbstversorgung angepflanzt; das gleichmässige Pflügen hat Böschungen entstehen lassen, die das wellenartig abfallende Gelände noch heute prägen.

Hier im Oberengadin ist der mühevollen Bergackerbau vor gut hundert Jahren aufgegeben worden. Denn nach der Erschliessung des Hochtals mit der Eisenbahn war es einfacher, das benötigte Getreide einzuführen als selber anzupflanzen. Im Unterengadin jedoch, wo sich 4000-jährige Ackerterrassen nachweisen liessen, konnte der landschaftsprägende Getreideanbau bis heute erhalten werden. Das ist auch das Verdienst der Genossenschaft Gran Alpin. Sie fördert seit 1987 den Bergackerbau in Graubünden, indem sie das Getreide der beteiligten Bauern übernimmt, für seine Weiterverarbeitung sorgt und die Vermarktung mit dem Gran Alpin-Label propagiert.

Braugerste für ausgezeichnetes Bier

Auch diese Bemühungen hat der FLS früh mit einer Starthilfe unterstützt. Er gewährte 1996 einen Beitrag zur Verbesserung der finanziellen Tragfähigkeit und Liquidität der Genossenschaft, was zusätzliche Aktivitäten ermöglichte und Erfolg brachte: Mitte der 90er Jahre konnte Gran Alpin jährlich erst 40 bis 70 Tonnen Berggetreide vermarkten. Als Ziel wurde eine Steigerung auf 200 Tonnen anvisiert – und bald weit übertroffen: Mittlerweile werden jährlich 300 bis 400 Tonnen abgesetzt: vor allem Weizen, aber auch Roggen, Gerste, Dinkel, Nackthafer und Buchweizen, von mehr als 70 Bauern produziert, ausschliesslich in Bio-Qualität.



Beispiel eines Gran Alpin-Produkts: Rollgerste
Exemple de produit Gran Alpin: orge perlé
Esempio di un altro prodotto «Gran Alpin»: l'orzo perlato

Seit 2003 wird zudem Braugerste angebaut; daraus stellen drei Brauereien in Tschlin, Monstein und Appenzell feines Gran Alpin-Bier her. Mit einer Anbaufläche von rund 30 Hektaren, die 80 bis 120 Tonnen Getreide hergeben, ist Gran Alpin bereits zur grössten Braugersten-Produzentin der Schweiz avanciert. Die Genossenschaft hat dafür den Prix Montagne erhalten, den die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für Berggebiete (SAB) und die Schweizer Berghilfe 2011 erstmals vergeben haben.

Bei der Preisvergabe lobte Jury-Präsident und Ex-Skirennfahrer Bernhard Russi die beteiligten Bio-Bauern: «Mit dem Berg-Ackerbau beleben initiative Landwirte eine alte, sinnvolle Tradition wieder.» Und Gran-Alpin-Geschäftsführerin Maria Egenolf Mathieu hob die ökologische Bedeutung des Berg-Ackerbaus hervor: «Er leistet einen wertvollen Beitrag an die Biodiversität und die landschaftliche Vielfalt der Kulturlandschaft.»

Für Artenvielfalt, gegen Vergandung

In der Tat haben die Bergäcker, die Gran Alpin fördert, eine grosse ökologische Bedeutung. Sie dienen der Erhaltung alter, fast in Vergessenheit geratener

Getreidesorten wie auch der Auslese von Saatgut, das dank dem Anbau unter klimatisch anspruchsvollen Bedingungen besondere Widerstandskraft und Qualitäten aufweist. Die Roggensorte Cadi beispielsweise übersteht auch lange, harte Winter in den Höhenlagen. Da Gran Alpin ausschliesslich auf biologischen Anbau ohne synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel setzt, wird der Fauna und Flora besondere Sorge getragen. Und weil die Getreideäcker vor der Ernte etwa vier Monate lang in Ruhe gelassen werden, ermöglicht dies die ungestörte Entwicklung pflanzlicher und tierischer Lebewesen.

Auf solche Vorzüge weist der jährliche Projektbericht hin, mit dem Gran Alpin das laufende Projekt zur Förderung des Bergackerbaus dokumentiert; die FLS-Kommission hat dafür 2011 finanzielle Unterstützung für drei Projektjahre zugesichert. Als landschaftlich erwünschten Nebeneffekt nennt Geschäftsführerin Maria Egenolf Mathieu den Beitrag, den die geförderte Ausdehnung der Bergackerflächen indirekt gegen die Vergandung leistet: Wird wieder vermehrt Wiesland zu Ackerland gemacht, so zieht dies neuen Bedarf nach Grünflächen als Weideland und fürs Heuen nach sich. Dadurch werden zwischenzeitlich bereits aufgegebene Flächen wieder bewirtschaftet, statt dem vorrückenden Wald überlassen.

Spezialität aus dem Naturpark Biosfera

Bergäcker sind mit ihren sommerlichen Farben und dadurch auffälligen Formen zweifellos eine Bereicherung fürs Landschaftsbild. Sie prägen die Kulturlandschaft und erhöhen deren Wert für den Tourismus. Aus dem angebauten Getreide werden Bündner Produkte hergestellt, was das einheimische Gewerbe stärkt und die Wertschöpfung im Bündnerland erhöht. «Der Bergackerbau ist ein Aushängeschild für einen umweltfreundlichen Kanton», sagt Gran Alpin-Geschäftsführerin Maria Egenolf Mathieu, «er dient der Natur und dem Markt gleichzeitig.»

Die Produkte-Palette, die Gran Alpin im Lager in Tiefencastel oder auch per Postversand vermarktet, ist eindrucklich: Getreidekörner verschiedenster Art, Rollgerste, Mehl, Flocken, Teigwaren und weitere Spezialitäten versprechen kulinarische Genüsse – erst recht bei Verwendung nach traditionellen Bündner Rezepten, etwa für Soppa da Giotta (Gerstensuppe) oder Pizzoccheri aus Buchweizen. Aus Nackthafer, der dank Gran Alpin seit 2009 wieder im

Münstertal angebaut wird, wird dort die regionale Spezialität «Schaibiettas» hergestellt.

Das traditionelle Gebäck in der Form einer Sonnenscheibe ist auch im Unterland in diversen Fachgeschäften erhältlich (www.schaibiettas.ch). Die einheimische Bäckerei, die Schaibiettas mit Bio-Knospen-Label produziert, engagiert sich selber für die UNESCO Biosfera Val Müstair. Das Biosphärenreservat darf seit Anfang 2011 das Bundeslabel eines regionalen Naturparks verwenden. Das Beispiel zeigt, wie sich der Bogen schliesst: von den Bemühungen zur Erhaltung des traditionellen Bergackerbaus, der die Landschaft geprägt hat, zu den zukunftsorientierten Anstrengungen einer Region, die ihre Landschaft als Lebensraum aufwerten will.

Weitere Informationen:

www.granalpin.ch, www.berggetreide.ch



Buchweizen-Acker am Heinzenberg bei Thusis GR

Champ de sarrasin au Heinzenberg près Thusis GR

Campo coltivato a grano saraceno sull'Heinzenberg presso Thusis (GR)

Riassunto

Campicoltura di montagna: fa bene a natura e mercato

In Alta Engadina, a 1800 m di altitudine, lungo un sentiero escursionistico sul pendio solivo sopra Samedan, a grande sorpresa si scopre un piccolo campo arato; su alcuni cartelli bianchi, c'è scritto cosa cresce negli stretti scomparti: orzo «Lü», orzo «Lussai» e orzo dell'Himalaya.

«Orto dimostrativo» è il nome che il biologo Peer Schilperoord ha dato al piccolo campo arato dove l'Associazione per le piante alpine coltivate («Verein für alpine Kulturpflanzen») fa crescere alcune piante sperimentali. Il biologo di origini olandesi compie ricerche dal 1982, coltivando e documentando le varietà alpine di cereali e altre piante coltivate che, nelle zone di montagna dei Grigioni, trovano un ambiente favorevole per crescere. Tra l'altro, era stata presentata proprio da lui una delle prime richieste di sovvenzionamento giunte all'FSP, e approvata nel 1993: il Fondo allora gli aveva concesso – e, nel frattempo, anche altre tre volte – contributi finanziari per la coltivazione di varietà cerealicole che sono adattate alle condizioni climatiche d'alta montagna.

Il piccolo campo arato sperimentale presso Samedan è però anche una stazione del sentiero naturalistico «La Senda» (www.bio-divers.ch). Inoltre attira l'attenzione sugli antichi campi arati, ubicati nei terrazzamenti che sono ancor oggi ben visibili lungo i pendii della montagna sopra Samedan. Qui in Alta Engadina la campicoltura di montagna, un metodo di coltivazione peraltro molto faticoso, era stata del tutto abbandonata almeno cent'anni fa. Invece, in Bassa Engadina – dove vi sono ancora alcuni terrazzamenti agricoli risalenti a ben 4000 anni fa – è stato possibile preservare fino a oggi la coltivazione di cereali, che forgia in modo del tutto particolare il paesaggio. Il merito è anche della Cooperativa «Gran Alpin», che dal 1987 promuove la campicoltura di montagna nei Grigioni: acquista i cereali dai contadini che aderiscono all'iniziativa, provvedendo poi alla loro lavorazione e a un'ampia commercializzazione dei prodotti con il marchio «Gran Alpin».

D'altronde, l'FSP aveva premiato fin dagli inizi anche quest'iniziativa, con un aiuto iniziale all'avviamento: nel 1996 concesse infatti un contributo volto a migliorare la forza finanziaria e la liquidità della cooperativa, contri-

Résumé

Des cultures traditionnelles bonnes pour la nature et le commerce

Sur les hauteurs ensoleillées de Samedan, en Haute-Engadine, à plus de 1800 m d'altitude, le promeneur découvre à sa surprise, au détour d'un sentier, un petit champ. Sur des affichettes blanches sont inscrits les noms des céréales qui poussent ici sur d'étroites bandes de terrain : orge Lü, orge Lussai, orge Himalaya.

Ce minuscule champ céréalière que le biologiste Peer Schilperoord nomme «jardin de démonstration» appartient à l'association Verein für alpine Kulturpflanzen, qui y cultive, à titre d'essai, des variétés végétales haute-engadinoises traditionnelles. D'origine hollandaise, Peer Schilperoord se livre depuis 1982 à de la recherche en Engadine sur les céréales et autres cultures arables aptes à prospérer dans le monde alpin grison. C'est de lui que le FSP reçut à l'époque l'une des toutes premières demandes de contribution, qui fut acceptée en 1993. Le FSP a accordé par la suite à trois occasions encore des contributions financières à la culture de variétés céréalières adaptées au climat alpin.

Le petit champ d'essai proche de Samedan constitue l'une des stations du sentier didactique «La Senda» qui attire aussi l'attention sur les anciennes terrasses cultivées encore bien visibles sur les hauts de Samedan. Ici, en Haute-Engadine, il y a une bonne centaine d'années déjà que la pénible culture des champs en terrasses alpins a été abandonnée. Mais en Basse-Engadine, là où les origines prouvées des champs en terrasses remontent à quatre millénaires, la culture céréalière si essentielle pour le paysage a pu se maintenir jusqu'à aujourd'hui. Le mérite en revient notamment à la coopérative Gran Alpin. Cet organisme promeut depuis 1987 la culture alpine grisonne en achetant les céréales produites par les paysans associés au projet, puis assurant la transformation et la commercialisation de ces céréales sous le label Gran Alpin.

Ces efforts aussi ont été soutenus très tôt par le FSP par l'octroi d'une aide initiale. Le FSP a versé en 1996 un montant destiné à améliorer l'assise financière et la liquidité de la coopérative, ce qui a permis de réali-



Berggetreideacker – eine Augenweide an der Albula-Bahnstrecke des Unesco-Weltkulturerbes Rhätische Bahn RhB

Champ de céréales alpin sur le tronçon de l'Albula des Chemins de fer rhétiques RhB, inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco : un régal pour la vue

Campi coltivati a cereali di montagna: stupendi anche da vedere dalla tratta ferroviaria della Ferrovia Retica lungo l'Albula, patrimonio mondiale dell'Unesco

buendo così a rendere possibili nuove attività e a coronare di successo le misure intraprese. Difatti alla metà degli anni Novanta «Gran Alpin» era in grado di vendere ogni anno soltanto da 40 fino a 70 tonnellate di cereali di montagna. La cooperativa si pose però subito l'obiettivo di portare il quantitativo a 200 tonnellate, ottenendo ben presto un risultato persino di gran lunga superiore. Oggi come oggi, annualmente vende da 300 a 400 tonnellate di cereali, soprattutto frumento, ma anche segale, orzo, spelta, avena nuda e grano saraceno, prodotti da oltre 70 contadini, rigorosamente in qualità biologica.

Inoltre dal 2003 viene coltivato anche l'orzo da birra, usato da tre birrifici (a Tschlin, Monstein e Appenzell) per produrre l'ottima birra «Gran Alpin»: nel 2011 questo progetto è stato insignito con il «Prix Montagne», conferito tra l'altro per la prima volta dal Gruppo svizzero per le regioni di montagna (SAB) e dall'Aiuto Svizzero alla Montagna.

La direttrice di «Gran Alpin», Maria Egenolf Mathieu, ci tiene a sottolineare il prezioso contributo della campicoltura di montagna alla conservazione della biodiversità e della varietà paesaggistica; inoltre, indirettamente aiuta anche a porre un freno all'inselvaticamento degli spazi aperti e all'avanzata del bosco. «La campicoltura ha un effetto positivo sia sulla natura, sia sul mercato», sostiene la direttrice: infatti, occorre riconoscere il valore dei campi arati di montagna per l'aspetto del paesaggio, a beneficio del turismo, come pure la possibilità di vendere dei prodotti molto particolari, fatti appunto con i cereali coltivati nelle zone di montagna. In Val Monastero (nome in romancio: Val Müstair), usando i cereali «Gran Alpin» si produce la specialità «Schaibiettas», venduta in tutta la Svizzera: una sorta di simbolo culinario del Parco naturale regionale Biosfera Val Müstair.

Per maggiori informazioni:
www.granalpin.ch, www.berggetreide.ch

ser des activités supplémentaires et conduit au succès. Au milieu des années 90, Gran Alpin a pu commercialiser annuellement 40 puis 70 tonnes de céréales alpines. L'objectif premier, qui était d'obtenir une augmentation à 200 tonnes, fut bientôt largement dépassé. Aujourd'hui, les quantités écoulées sont de 300 à 400 tonnes par année; il s'agit avant tout de blé, mais aussi de seigle, d'orge, d'épeautre, d'avoine nue et de sarrasin produits par plus de 70 agriculteurs, en qualité bio exclusivement.

Depuis 2003, cette culture locale inclut également la production d'orge de brasserie; trois brasseries de Tschlin, Monstein et Appenzell produisent à partir de cette céréale l'excellente bière Gran Alpin. Un projet qui a été gratifié en 2011 du Prix Montagne, décerné cette année-là pour la première fois par le Groupement suisse pour les régions de montagnes (SAB) et l'Aide Suisse aux Montagnards.

A l'occasion de la remise du Prix, la directrice de Gran Alpin Maria Egenolf Mathieu a souligné la précieuse contribution de l'agriculture alpine à la sauvegarde de la biodiversité et de la diversité paysagère. Une des vertus de cette agriculture consiste indirectement, a-t-elle rappelé, à freiner l'embroussaillage, autrement dit la progression de la forêt. «Cette agriculture aide à la fois la nature et le marché» dit Maria Egenolf, qui insiste sur la valeur des petits champs cultivés pour le paysage, pour le tourisme, mais aussi pour le commerce des céréales de montagne présenté comme un produit spécial. Autre rappel: dans la Vallée de Münster est fabriquée une spécialité commercialisée dans toute la Suisse sous le nom de «Schaibiettas» – un biscuit en forme de soleil, l'enseigne culinaire du parc naturel régional Biosfera Val Müstair.

Autres informations:
www.granalpin.ch, www.berggetreide.ch,
www.bio-divers.ch

200 Beiträge für Bündner Kulturlandschaften

Seit seiner Gründung zur 700-Jahr-Feier der Eidgenossenschaft hat der Fonds Landschaft Schweiz FLS im Kanton Graubünden rund 16 Mio CHF eingesetzt. Er hat damit 200 Projekte für die Pflege und Aufwertung naturnaher Kulturlandschaften gefördert. Um einige davon besichtigen zu können, hat die FLS-Leitung ihre Jahrestagung 2012 im Oberhalbstein und im Engadin abgehalten. Sie liess sich dabei insbesondere über die laufenden Arbeiten für die Verschönerung der Moorlandschaft auf der Alp Flix und die Revitalisierung der Inn-Auen bei Bever informieren. www.flix.ch, www.bever.ch

Reichhaltiges Buch über Holzschindeln

Mehr als zwei Millionen Franken hat der FLS bisher eingesetzt, um Schindeldächer auf über 300 Alpchalets und andern landschaftsprägenden Gebäuden zu erneuern. Aufgrund dieses Engagements hat der FLS ausnahmsweise ein Buchprojekt unterstützt, das Techniken, Bauten und Traditionen rund um Holzschindeln mit informativen Texten und 200 Fotos eindrücklich darstellt. Das Buch von Olivier Veuve und Pierre Grandjean ist unter dem Titel «Tavillons et Bardeaux» bei Editions Favre, Lausanne erschienen und liegt nun auch in einer deutschen Ausgabe aus dem AT Verlag, Aarau vor. www.editionsfavre.com, www.at-verlag.ch

Landschaftskonvention mit FLS-Bezug

National- und Ständerat haben am 18. September 2012 die europäische Landschaftskonvention genehmigt. Bereits in seiner befürwortenden Botschaft ans Parlament bezeichnete der Bundesrat den FLS als «wirksames und beispielhaftes Instrument zur Förderung der Landschaftspflege, das einen Beitrag zur Umsetzung der Konvention leistet». Auch in den Parlamentsdebatten wurde der FLS erwähnt und generell als Teil des bestehenden Instrumentariums im Landschaftsschutz gerühmt. Das müsste eigentlich dafür sprechen, den FLS über seine gesetzliche Befristung bis 2021 hinaus weiterzuführen, wie es im Vernehmlassungsverfahren zur Landschaftskonvention ausdrücklich gefordert worden ist.

Raumkonzept betont Kulturlandschaften

Der Bundesrat hat am 24. Oktober 2012 das Raumkonzept Schweiz verabschiedet. Es ist während sieben Jahren gemeinsam mit Kantonen, Städten und Gemeinden erarbeitet worden. Bemerkenswert ist aus FLS-Sicht das mehrfache Bekenntnis, die Qualität der Kulturlandschaften zu stärken und deren Verarmung entgegenzuwirken. Die Bundesverwaltung ist nun beauftragt, das Raumkonzept und damit auch diese Leitlinie in ihrer Tätigkeit anzuwenden. www.are.admin.ch

200 contributi per i paesaggi coltivati tradizionali dei Grigioni

Dalla sua creazione, in occasione del Settecentesimo della Confederazione elvetica, il Fondo Svizzero per il Paesaggio FSP nel Canton Grigioni ha già devoluto circa 16 milioni di franchi, a sostegno di 200 progetti finalizzati alla cura e alla valorizzazione dei paesaggi coltivati tradizionali pressoché naturali. E, per prenderne visione, i vertici dell'FSP hanno deciso di tenere la loro riunione annuale del 2012 nella zona dell'Oberhalbstein e in Engadina. Sul posto, sono stati informati in particolare sullo stato di avanzamento delle misure per la valorizzazione della zona palustre sull'alpeggio «Alp Flix» e di quelle per la rinaturazione delle zone golenali dell'Inn presso Bever.

In favore della Convenzione europea del paesaggio

Il Consiglio nazionale e il Consiglio degli Stati il 18 settembre 2012 hanno dato luce verde alla Convenzione europea del paesaggio. Il Consiglio federale nel suo messaggio al Parlamento (in cui tra l'altro lo invitava ad approvare la Convenzione), ha definito l'FSP uno «strumento efficace ed esemplare per la promozione della cura del paesaggio, che fornisce un contributo all'attuazione della Convenzione». Anche durante il dibattito nelle due camere, l'FSP è stato citato varie volte e, in generale, sono state tributate parole di lode per gli strumenti attualmente disponibili nell'ambito della tutela paesaggistica. Tutto ciò dovrebbe deporre in favore di un ulteriore prolungamento dell'FSP anche oltre la data limite fissata al momento per legge (il 2021), come richiesto espressamente nella procedura di consultazione sulla Convenzione del paesaggio.

Ricco volume sui tetti in scandole di legno

Oltre due milioni di franchi è la somma stanziata finora dall'FSP per appoggiare la ristrutturazione «dolce» degli antichi tetti in scandole di legno su più di 300 chalet alpini e altri edifici di notevole pregio paesaggistico. E, visto questo grande impegno, eccezionalmente l'FSP ha deciso di sostenere la pubblicazione di un libro che illustra in maniera egregia – con testi informativi e 200 fotografie – le tecniche, i diversi edifici e le tradizioni in relazione ai tetti in scandole di legno. Il volume di Olivier Veuve e Pierre Grandjean è apparso in francese con il titolo «Tavillons et Bardeaux» presso le edizioni «Editions Favre» di Losanna e ora è in vendita anche in un'edizione in lingua tedesca curata dall'editore «AT Verlag» di Aarau.

www.editionsfavre.com, www.at-verlag.ch

Nuovo progetto territoriale che ha a cuore i paesaggi coltivati tradizionali

Il Consiglio federale lo scorso 24 ottobre 2012 ha approvato il «Progetto territoriale Svizzera», frutto del lavoro congiunto sull'arco di sette anni con i Cantoni, le Città e i Comuni. Dal punto di vista dell'FSP è interessante notare che numerose parti in causa hanno ribadito l'intenzione di voler consolidare la qualità dei paesaggi coltivati tradizionali, contrastandone l'impoverimento. L'amministrazione federale ora è incaricata di applicare il progetto territoriale, e quindi anche l'orientamento in favore del paesaggio, nella sua attività quotidiana.

200 contributions en faveur des paysages traditionnels grisons

Depuis sa création à l'occasion du 700ème anniversaire de la Confédération, le Fonds suisse pour le paysage FSP a consacré 16 millions de francs en chiffres ronds au canton des Grisons, soutenant 200 projets d'entretien et de revalorisation de ses paysages ruraux traditionnels proches de l'état naturel. Pour pouvoir visiter quelques-uns de ces projets, les responsables du FSP ont tenu leur assemblée annuelle 2012 dans le Oberhalbstein et en Engadine. Ils se sont notamment renseignés sur les travaux en cours d'embellissement du paysage marécageux d'Alp Flix et de revitalisation des zones alluviales de l'Inn près de Bever.

Pour la convention européenne du paysage

Le Conseil national et le Conseil des Etats ont approuvé le 18 septembre 2012 la Convention européenne du paysage. Dans son message d'approbation au Parlement, le Conseil fédéral qualifiait déjà le FSP «d'instrument efficace et exemplaire pour développer la gestion des paysages ... apportant une contribution à la mise en œuvre de la Convention.» Dans les débats parlementaires aussi, le FSP a été mentionné et, de manière générale, l'ensemble des instruments de protection du paysage à disposition a fait l'objet de louanges. Cette confirmation devrait favoriser le moment venu le maintien du FSP au-delà du délai légal de 2021, comme cela a été requis expressément dans la procédure de consultation sur la Convention du paysage.

Un ouvrage de valeur et très informatif sur le tavillonnage

Le FSP a consacré à ce jour plus de deux millions de francs au renouvellement de toits en tavillons sur plus de 300 chalets d'alpage et autres bâtiments marquants dans le paysage. Dans l'esprit de cet engagement, le FSP a soutenu à titre exceptionnel un projet de livre qui expose de remarquable manière les techniques, constructions et traditions du tavillonnage avec des textes informatifs et 200 photographies. Le livre d'Olivier Veuve et Pierre Grandjean a paru aux éditions Favre, Lausanne sous le titre «Tavillons et Bardeaux», et il est maintenant disponible en allemand aux éditions AT Verlag, Aarau.

www.editionsfavre.com, www.at-verlag.ch

Le Projet de territoire Suisse insiste sur l'importance des paysages ruraux traditionnels

Le Conseil fédéral a adopté le 24 octobre 2012 le Projet de territoire Suisse. Ce document a été élaboré pendant sept ans avec les cantons, villes et communes. Le FSP juge remarquable l'intention qu'il exprime à plusieurs reprises de renforcer la qualité des paysages ruraux traditionnels et de combattre leur appauvrissement. L'administration fédérale a maintenant le mandat de tenir compte dans ses activités du Projet de territoire Suisse et par conséquent de cette ligne d'orientation.



FONDS LANDSCHAFT SCHWEIZ (FLS)
FONDS SUISSE POUR LE PAYSAGE (FSP)
FONDO SVIZZERO PER IL PAESAGGIO (FSP)
FOND SVIZZER DA LA CUNTRADA (FSC)

FLS FSP Bulletin Bollettino

41

Dezember 2012
Décembre 2012
Dicembre 2012

Beiträge zum kulinarischen
Erbe der Schweiz

Paysages et patrimoine
culinaire vont de pair

Contributi al patrimonio
culinario della Svizzera



Von Hochstamm-Obstbäumen, wie sie der FLS fördert, stammen die Zutaten zu etlichen Spezialitäten, die im Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz verzeichnet sind.

Des fruitiers de haute tige tels qu soutenus par le FSP proviennent les ingrédients de nombreuses spécialités inscrites à l'Inventaire du patrimoine culinaire suisse.

Gli alberi da frutto ad alto fusto, patrocinati dall'FSP, forniscono gli ingredienti per numerose specialità repertorate nell'Inventario del patrimonio culinario della Svizzera.



Der Roggenanbau (Archivbild aus den frühen 1960er Jahren aus Erschmatt VS) ist ein Beispiel für den Bergackerbau, der die Landschaft bereichert. Der FLS unterstützt Bemühungen, diese Tradition zu erhalten. (Fotonachweis: www.wikiwallis.ch)

La culture du seigle (photo d'archives du début des années 1960, Erschmatt VS) est un exemple de culture céréalière de montagne qui enrichit le paysage. Le FSP soutient les efforts déployés pour la sauvegarde de cette tradition (crédit photo : www.wikiwallis.ch)

La coltivazione della segale (foto d'archivio, da Erschmatt VS, dei primi anni Sessanta) è un esempio di campicoltura di montagna in grado di abbellire il paesaggio. L'FSP sussidia le iniziative volte a preservare questo tipo di tradizioni. (Rimando fotografico: www.wikiwallis.ch)