

Rapport annual

Versiun
curta en
rumantsch

2024



Impressum

Editura

Uniun graubündenVIVA
Alexanderstrasse 2
7000 Cuir
info@graubuendenviva.ch
graubuendenviva.ch

Fotografias

Yvonne Bollhalder
Tanja Thaler
Leonie Liesch
Fäh + Fäh
YES! Creative Digital Marketing

Concepziun e graficas

Hü7 Design AG
Compognastrasse 39
7430 Tusaun



Cuntegn

3

Organisaziun 4

Extract dal program 2023 – 2026 5

Rapport da la presidenta 6

Rapport da la manadra da fatschent 7

Survista projects ed engaschaments 8

Organisaziun

L'uniun graubündenVIVA è vegnida fundada l'onn 2016. La finamira da l'uniun è da posiziunar il chantun Grischun, en stretga collavuraziun cun producentas e producents, organisaziuns agriculas e turisticas, federaziuns e partenaris economics, sco «center da la cultura culinara alpina». Cun il conclus da la Regenza dals 12 d'october 2021 (protocol nr. 890/2021) ha il chantun Grischun stgaffì la basa per cuntinuar cun graubündenVIVA. Cun quella decisiun ha el approvà il program da graubündenVIVA per ulteriurs tschintg onns.

L'uniun ha passa 140 commembras e commembers. Il gremi strategic sa cumpona da 10 suprastantas e suprastants. Il post d'administraziun cumpiglia 220 pertschients da piazza ed ulteriuras resursas dal Plantahof (fin 50 %). L'uniun graubündenVIVA duai vegnir percepida sco purtadra dal program da cooperaziun grischun per giuditment, culinara e regionalitad. Sia lavur fa graubündenVIVA en ina rait (cf. la grafica sin pagina XX).

Per cuntanscher las finamiras definidas realisescha graubündenVIVA differentas mesiras da communicaziun e da sensibilisaziun e s'engascha per projects, cuntegns e products novs ed innovativs che servan a la rait ed al sistem alimentar grischun e che promovon la valorisaziun.

4

Suprastanza

l'onn da gestiun 2024

La suprastanza sa cumpona ils 31 da december 2024 suandantamain:

Corina Casanova, Tarasp — presidenta
Andreas Bärtsch, Flem — marca graubünden
Georg Blunier, Pasqual — producent
Michael Caffisch, Cuira — chantun Grischun
Curdin Capeder, Cumbel — producent
Giorgio Cappellin, Cuira — finanziaziun, vicepresidente
Piotr Caviezel, Cuira — mobilitad
Kaspar Howald, Poschiavo — turissem
Fadri Stricker, Sent — agricultura
Carlo Weber, Zizers — affinader

Post d'administraziun

actualisà il 31 da december 2024

Il post d'administraziun sa cumpona suandantamain:

Leonie Liesch (100 %) manadra da fatschenta

Tanja Thaler (80 %) marketing & projects

Sandra Meli (40 %) marketing & projects

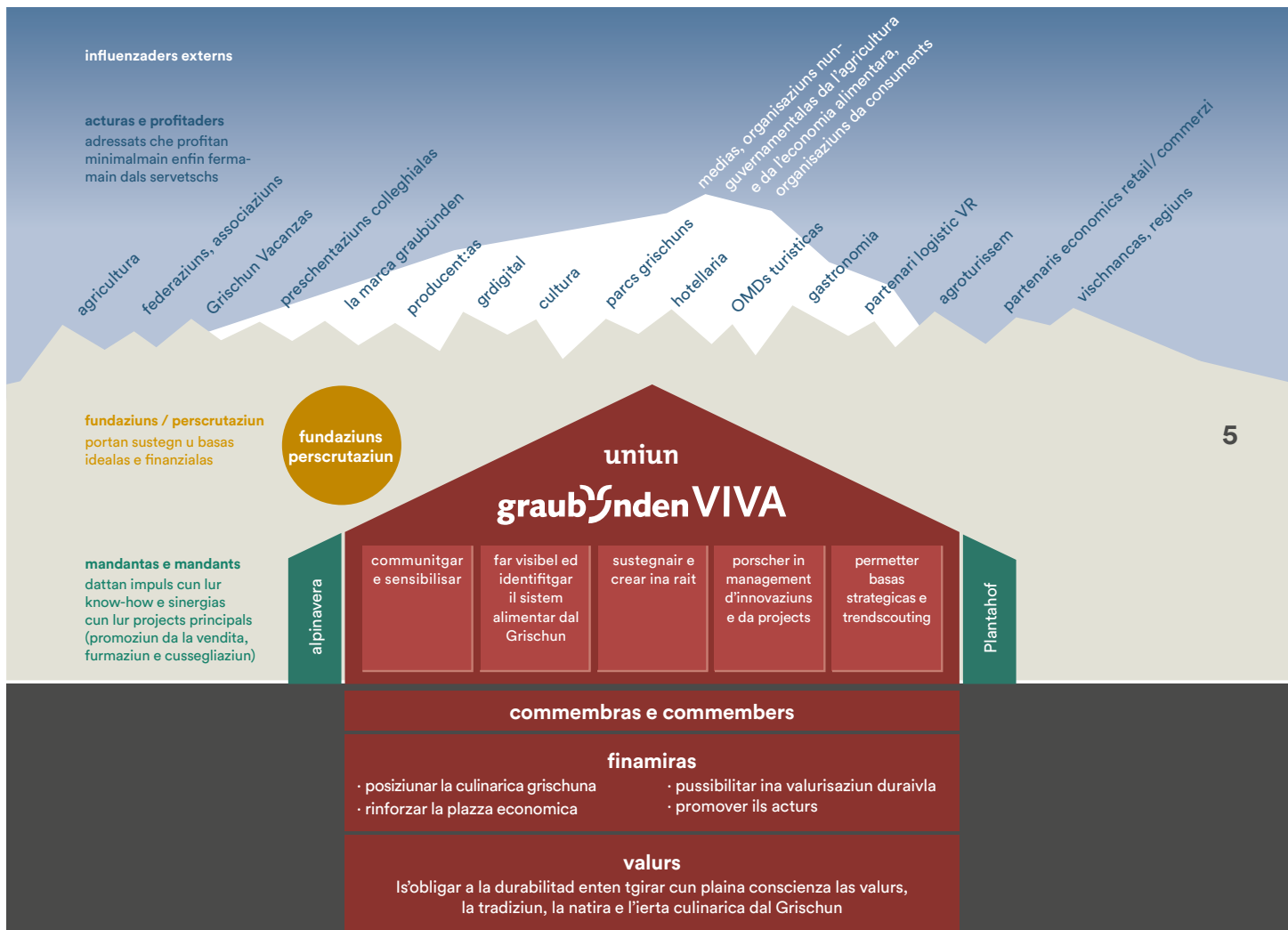
Sabine Bosshard (20 %) furmaziun, rait agricultura (collavuratura dal Plantahof)

Post da revisiun

BMU Treuhand, Cuira

Extract dal program 2023 – 2026

La realisaziun operativa s'orientescha consequentamain a las finamiras, a las valurs, als tschintg champs d'acziun ed als basegns da la rait. Qua sutvart vesais Vus ina survista da la rait, dals tschintg champs d'acziun, sco era da las quatter finamiras e las valurs:



Pudair giudair a moda autentica e sa nutrir a moda conscienza èn megatrends globals. E l'ospitalitad en il senn surordinà è ina caratteristica da qualitat e da differenziaziun decisiva da regions turisticas che han success en l'avegnir. Il Grischun ha in potenzial surproporzional en quasi tut ils secturs da la producziun ed elavuraziun agricola, da l'iarta culinaria e da la gastronomia regionala.

graubündenVIVA è il program da cooperaziun grischun per giudiment, culinaria e regionalitad. La stima per il teruar e la veglia cultura culinaria alpina procuran per ina creaziun da valor al lieu. Grazia a la lavur vers l'intern che

promova l'identitad sa furma ina percepziun vardaivla vers anora. Cun l'agid da nossa rait, cun l'accumpagnament da formats che permettian experientschas e cun cuntegns relevants avra il program da graubündenVIVA ad indigenas, indigens e giasts l'entira ritgezza dal mund culinaric grischun. Ils receipts, la rait, la preschentaziun e las istorgias fan da mintga experientscha cun graubündenVIVA in eveniment da qualitat unic.

Las explicaziuns detagliadas davart il program 2023–2026 èn da chattar sut graubuendenviva.ch/programm (il link exista mo en tudestg).

Rapport da la presidenta

«Causa l'aria alpina che fa vegnir magher e la lavur al liber ch'è dira e stentusa da stad sco era d'enviern saja mo en paucas regiuns alpinas vegnì cuschinà cun uschè bler amet e grass sco en il Grischun. Mintga past haja cuntegnì ina gronda quantitat da latg, chaschiel, tschigrun e spaisas da farina, e lur preparaziun ordvart grassa n'avess in magun citadin mai cumportà.» Sch'i deva propi talgias da panzetta da passa tschient onns, resta avert. Per il giubileum «500 onns Stadi liber da las Trais Lias» ha l'uniun graubündenVIVA edì in percurs culinaric tras 500 onns Grischun cun ina collecziun da recepts 1524–2024 (cf. il citat survart). Ils diesch recepts èn contextualisads cun istorgias socioculturalas da tempra naziunala ed internaziunala.

Entaifer il program 2023–2026 èn vegnidas organisadas differentas occurrenzas per crear raits, tranter auter workshops davart il tema «conservar victualias», ina scolaziun dal gust organisada da l'uniun «alpinavera» ed ina scolaziun da video a maun da storytelling cun il smartphone. Talas occurrenzas gidan las participantas ed ils participants da crear raits e d'engrondir lur savida.

En la Höflibeiz a Cuira hai jau mezza giudi in salmeln fimentà, capuns ed ina creaziun da pumaraida deliziusa, cuschinads dal team da graubündenVIVA a moda professiunala e fitg simpatica ina saira d'avust.

Trais onns suenter la nova orientaziun dastga l'uniun graubündenVIVA constatar cun grond plaschair e satisfacziun che las numerusas activitads la rendan pli e pli enconuschenta. Nossa finamira è da preschentar ils products producidos, affinads ed elavurads en il chantun ed uschia posiziunar il Grischun sco center da la cultura culinarica alpina.

Diesch suprastantas e suprastants planiseschan, dirigian e surveglian las activitads dal post d'administraziun, e differentas gruppas da lavur s'occupan dad incumbensas sectorialas, tranter auter da las occurrenzas da partenari u dal Food Trendradar che analysescha svilups e trends actuals per la rait. Per las elecziuns dal 2025 è sa constituida ina cumissiun da recrutaziun che tschertga nov:as suprastantas per substituir las personas che dattan giu lur mandat. Las stentas per schliar la «graubündenVIVA SA» ordinaria-main han già success, uschia che questa firma po bainbaud vegnir estinguida dal register da commerzi.

Era jau na prolunghesch betg pli mes mandat sco presidenta da l'uniun. En l'avegnir vuless jau ma deditgar anc dapli ad ervas, pumaraida e tartuffels e ma sfadiar per raccoltas fritgaivlas. Jau vuless engraziar tut las acturas ed als acturs per lur grond engaschi, surtut a las commembras ed als commembers da la suprastanza ed al post d'administraziun cun la manadra da fatschenta Leonie Liesch. En ils davos trais onns han el:las gidà cun gronda premura dad activar graubündenVIVA sco center da la culinarica en il Grischun e da posiziunar l'uniun sco player visibel. Dir grazia vuless jau er al Chantun per il sustegn generus, a las commembras ed als commembers ed a tut las partenarias ed ils partenaris.

Corina Casanova
presidenta



Rapport da la manadra da fatschenta

Cun grond plaschair dastg jau preschentar a Vus il rapport annual 2024. L'onn passà ha l'uniun graubündenVIVA fatg svilups prezios e resultats positivs, dals quals jau vuless gugent rapportar.

Il svilup da nossa rait è fitg impurtanta e gida a rinforzar las colliaziuns internas sco era per augmentar la visibilitad da la culinarica grischuna vers anora. L'onn passà avain nus engrondì il dumber da noss:as commemb:ras e creà cun il motto «da commemb:ras, per commemb:ras» novs benefits che portan ina ferma plivalur. Il dumber da commembranzas ha surpassà 140, quai che manifestescha l'interess creschent per nossa uniun e nossa rait.

Era noss radius avain nus engrondì visiblamain: Ils differents chanals da communicaziun creschan continuadamain e pussibileschan da derasar noss cuntengs e noss messadis a moda pli sistematica. Uschia pudain nus rinforzar la conscienza per la regionalitad ed entusiasmar nossa gronda gruppa en mira per la culinarica grischuna.

Il barat direct cun noss:as partenari:as da rait è fitg impurtant, e sper nossas occurrenzas da rait regularas nizzegiain nus ils mais da stad per visitar las differentas regiuns e per emprender d'enconuscher las producentas ed ils producents persunalmain. Quests inscunters èn adina inspirants e prezios, perquai ch'els dattan novas invistas e contribueschan al svilup cuntinuand da l'idea da graubündenVIVA.

Nus n'ans engaschain betg mo entaifer il chantun Grischun, ma cuntanschaint cun nossas mesiras er in public naziunal. Il guid culinaric, la collecziun da recepts istorics u il chalender stagional s'adresseschon a differentas gruppas d'interess. Cun iniziativa definidas avain nus cuntanschì differentas gruppas en mira: Ils «pass da vacanzas» han famigliarisà ils pli giuvens cun la culinarica, nossas occurrenzas per crear raits èn sa drizzadas ad interessentas da la culinarica, ils palavers culinarics han interessà surtut la bransch da gastronomia, la preschentaziun a la agrischia ha entusiasma la populaziun pli vasta, ed il chalender stagional è vegnì beneventà surtut da las magistras e dals magisters. Cun la collec-

ziun da recepts istorics avain nus per finir cuntanschì las cuschinieras ed ils cuschiniers da hobi. Uschia è naschida ina colliaziun diversa e cumplexiva che porscha numerus puncts da referiment per l'avegnir.

Sco graubündenVIVA sustegnain nus activamain projects, programs ed organisaziuns partenarias che cumpartan l'idea da crear raits. Nus avain gidà Bio Grischun a realisar il magazin da giubileum «20 Jahre Bio Grischun Preis», avain sustegnì producent:as grischun:as tar lur preschentaziun a la Alp'24, nus faschain part da la gruppa da project «Graubünden nachhaltig» ed avain encuraschà la Valposchiavo da sa posiziunar sco lieu dal gust svizzer. Questas cooperaziuns rinforzan il spiert da cuminanza e la percepsziun da graubündenVIVA.

Per finir vuless jau engraziar cordialmain a noss:as commemb:ras ed a noss:as partenari:as, surtut a l'Uniun purila grischuna, Grischun Vacanzas, Gastro Grischun, alpinavera ed al grond dumber d'ulteriur:as actur:as engaschad:as.

Mes engraziament spezial va a noss incumbensader, il chantun Grischun, surtut a l'Uffizi d'agricultura e da geoinformaziun. Era la collavuraziun stretga cun il Plantahof è da gronda valur per nus. In grond grazia fitg va al team engaschà per sia lavur preziosa sco er a la suprastanza che sustegna nus e fa curaschi.

L'onn passà ha purtà a l'uniun graubündenVIVA bleras bunas experientschas ed impurtants svilups. Plain optimissem spetgain nus l'onn che vegn, en il qual nus lain crescher vinavant, realisar projects captivants ed enritgir la rait culinarica dal Grischun cun plivalurs realas.

Leonie Liesch
manadra da fatschenta



Occurrenza		Detagls da las occurrenzas
1	Food Zürich	Preschientscha da graubündenVIVA cun differents formats, sco l'occurrenza d'avertura cun producent:as, la fiera da slow food e food-workshops
2	Collecziun da receipts istorics per il giubileum da 500 onns Stadi liber da las Trais Lias	Contribuziun da giubileum per 500 onns Stadi liber da las Trais Lias. Receipts vegls interpretads da nov per cuschnar suenter (cun transcripziun, translaziun e context istoric).
3	Chalender stagional dal Grischun	Chalender stagional cun receipts regionalis, tips pratics e videos explicativs (incl. versiun online).
4	Guid culinaric	Integraziun e preschentaziun da 100 tips culinarics (staziuns da giudiment, producent:as, products, receipts), ediziun 30'000 exemplars.
5	Graubünden kocht	Contribuziun da passa 20 products/producent:as en collavuraziun cun Somedia (magazins, gasettas, radios, medias socialas, purtrets, shows da cuschnar)
6	Show da cuschnar	L'atelier VERT en l'hotel Alpengold ha cuschinà cun ingredienzas grischunas. TV Südschweiz ha emess la show.
7	Magazin da giubileum Bio Grischun Preis	Sustegn per realisar il magazin da giubileum 20 onns premi Bio Grischun.
8	Tschertga d'ovs da Pasca	Visitad:ras da trais butias da bains purils han chattà «l'ov da Pasca da graubündenVIVA» e gudagnà in chanaster da primavera.
9	Chalender d'advent	Commembras e commembers da l'uniun han regalà 24 premis regionalis
10	Visitas da producent:as	Il team da graubündenVIVA ha visità 16 producent:as. Rinforzament da la rait.
11	Stan a la agrischa	Preschientscha a la agrischa en collavuraziun cun l'Uniun purila
12	Höflibeiz	Commembras e commembers da graubündenVIVA han cuschinà in menu cun ingredienzas regionalas.
13	Sport: partenadi EHC Cuira	Er in club da sport è local, support t.a. cun rait culinarica.
14	Sport: TRAIL RUN Cuira	Premis per victur:as cun spezialitads grischunas.
15	Sport: Bikerevolution da l'ÖKK	Premis per victur:as cun spezialitads grischunas.
16	Cultura: festa dal vin a Malans	Sustegn finanziel.
17	Cultura: concert da la Filarmonia da chombra dal Grischun	Salid regional dal Grischun per l'auditori.
18	Chanaster da vivondas	Pussaivladad d'empustar 21 chanasters da vivondas or da 7 regiuns. Ina campagna d'advent cun spezialitads regionalas.
19	Transfer da savida: workshop	en la Bio Käserei Prättigau davart las schanzas per l'avegnir.
20	Transfer da savida: raccomandaziuns d'agir	graubündenVIVA ha sviluppà in concept da communicaziun cun raccomandaziuns d'agir per la chascharia Bregaglia.
21	Emna dal Gust/lieu dal gust	Il 2024 è la Valposchiavo stada la regiun dal gust svizra, cun in'Emna dal Gust il settember sco punct culminant cun radiaziun naziunala.
22	Rassegna Gastronomica del Moesano	Support da l'occurrenza. Emnas culinaricas cun ingredienzas regionalas.
23	Martgà: fiera culinarica – «Fall in Love»	Support da l'occurrenza. Passa 4000 personas han visità la fiera.
24	Martgà: martgads d'alpinavera sin ils pass	Support da communicaziun per martgads sin ils pass.
25	Alp24	Support per producent:as che participeschan a la concurrenza Alp'24.
26	Spectacul d'alp	Support da l'occurrenza. Var 6000 personas èn stadas preschentas.
27	Occurrenza per crear raits «graubündenVIVA en il focus»	Visita dal manaschi swiss nuss cun degustaziun.
28	Occurrenza per crear raits «graubündenVIVA en il focus»	Scolaziun dal gust tar Biobergün ed invista en la diversità dals aromas grischuns cun alpinavera.
29	Occurrenza per crear raits «graubündenVIVA en il focus»	Workshops davart il tema «conservar victualias» en il Puntreis.
30	Occurrenza per crear raits «graubündenVIVA en il focus»	Visita dal backstage ed apert en la pasternaria Weber.
31	Stan pop-up al martgà da l'emna da Cuira	Mintga segunda emna han las commembras ed ils commembers da graubündenVIVA preschentà e vendì lur products.
32	Stan pop-up a la higa	Las commembras ed ils commembers da graubündenVIVA han preschentà e vendì lur products cun in stan da martgà.
33	Video da cuschnar	Per la campagna Graubünden kocht han Dumeng e Gian Giovanoli cuschinà 4 tratgas cun ingredienzas regionalas.
34	Video da cuschnar	Per la campagna Graubünden kocht ha Manuel Zünd cuschinà 3 tratgas cun ingredienzas regionalas.
35	Video da cuschnar	Per la campagna Graubünden kocht ha Michèl Hug cuschinà 4 tratgas cun ingredienzas regionalas.
36	Seria da videos da cuschnar «Brutal lokal»	Promis han cuschinà cun Fadri Arpagaus en il Berghuus Radons. Da la partida è era stà Andrea Zogg.
37	2. palaver culinaric	Occurrenza per crear raits per gastronom:as e producent:as.
38	3. palaver culinaric	Occurrenza per crear raits per gastronom:as e producent:as.
39	Pass da vacanzas	La Capuns-Werkstatt ha realisà in workshop captivant cun uffants da scola.
40	Pass da vacanzas	Il bain Flidais ha realisà in workshop captivant cun uffants da scola.
41	Purschida da curs	Sustegn dal curs «ready to eat» al Plantahof.
42	Stgazis culinarics	Cun il project «stgazis culinarics» mussa graubündenVIVA la diversità da las spezialitads regionalas dal Grischun.
43	Purtret da producent:as (blog)	In sguard en la produenziun da chorn setgentada senza aditivs.
44	Purtret da producent:as (blog)	In sguard en la lavur da Thomas che zuglia capuns.
45	Purtret da producent:as (blog)	In sguard en la produenziun da victualias biologicas e products da chonv.
46	Purtret da producent:as (blog)	In sguard en la produenziun dal shot grischun.
47	Purtret da producent:as (blog)	In sguard en la brassaria da café la pli veglia dal Grischun.
48	Purtret da producent:as (blog)	In sguard en la manufactura da delicatessas che sviluppa delicatessas cun ingredienzas regionalas.
49	Purtret da producent:as (blog)	In sguard en la manufactura da tschigulatta da l'interpresa da la famiglia Merz.
50	Purtret da producent:as (blog)	In sguard en la lavur dal pur biologic Jürg Adank.
51	Purtret da producent:as (blog)	Co che la verdura regionala vegn furnida directamain a chasa cun in abunament.
52	Purtret da producent:as (blog)	In sguard en la lavur dal pur biologic Simon Kunfermann.
53	Purtret da producent:as (blog)	Ina visita tar il topcuschnier Hansjörg Ladurner e ses er alpin nua ch'el cultivescha ses agens products.





graubündenVIVA

Alexanderstrasse 2
7000 Chur

+41 81 552 52 55
info@graubuendenviva.ch
graubuendenviva.ch