

# Rapporto annuale



2025



## Colophon

### **Editore**

Associazione graubündenVIVA  
Alexanderstrasse 2  
7000 Coira  
info@graubuendenviva.ch  
graubuendenviva.ch

### **Fotografie**

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

### **Realizzazione e grafica**

Hü7 Design AG  
Compognastrasse 39  
7430 Thusis



Tavola rotonda Assemblée dei soci 2025



Genuss-Palaver Fürstenuw mit Marc Tischhauser, Andreas Caminada, Leonie Liesch e Seppo Caluori



Consiglio direttivo associazione graubündenVIVA

# Sommario

3

Organizzazione **4**

Estratto – Programma 2023–2026 **5**

Prefazione del Presidente **6**

Relazione della Direttrice **7**

Panoramica progetti e impegni **8**

# Organizzazione

L'associazione graubündenVIVA è stata fondata nel 2016. L'associazione si è posta l'obiettivo di posizionare il Cantone dei Grigioni, in stretta collaborazione con produttori, organizzazioni agricole e turistiche, associazioni e partner economici, trasformandolo in una «roccaforte della cultura del gusto alpina». Con il decreto governativo del 12 ottobre 2021 (Protocollo n. 890/2021) del Cantone dei Grigioni sono state gettate le basi per la prosecuzione di graubündenVIVA, approvando così il programma graubündenVIVA per altri cinque anni.

L'associazione conta oltre 150 membri. L'organo strategico è composto da 14 membri del Consiglio direttivo. Il segretariato comprende risorse con un grado di occupazione complessivo del 220 % e altre risorse del Plantahof (fino al 50 %) e una collaborazione allargata con alpinavera. L'associazione graubündenVIVA è da considerarsi promotrice del programma di cooperazione grigionese per il gusto, la gastronomia e la regionalità. graubündenVIVA lavora sempre in rete (cfr. grafico a pagina 5).

Per raggiungere gli obiettivi prefissati, graubündenVIVA attua diverse misure di comunicazione e sensibilizzazione e si impegna a favore di progetti, contenuti e prodotti nuovi e innovativi che favoriscono la rete, il sistema alimentare grigionese e la promozione della creazione di valore.

4

## Consiglio direttivo

nell'anno associativo 2025

**Al 31.12.2025 il Consiglio direttivo è composto come segue:**

Curdin Capeder, Cumbel — Presidente  
 Andreas Bärtsch, Coira — Vicepresidente  
 Georg Blunier, Paspels — Produttore  
 Martin Bundi, Coira — Finanze  
 Martina Hänzi, Scuol — Rete/Turismo  
 Kaspar Howald, Poschiavo — Turismo/cultura  
 Peter Küchler, Landquart — Rete/agricoltura  
 Andy Mark, Lunden — Produttore  
 Hannes Mark, St. Moritz — Settore alberghiero  
 Roni Merz, Coira — Settore lavorazione/trasformazione  
 Beatrice Schweighauser, Zizers —  
 Formazione/Settore alberghiero  
 Fadri Stricker, Sent — Agricoltura  
 Manuel Zünd, Davos — Cuoco/Gastronomia  
 Michael Cafilisch, Coira — Cantone dei Grigioni

## Segretariato

Aggiornato al 31.12.2025

**Il segretariato si compone come segue:**

Leonie Liesch (100 %)  
 Direttrice

Tanja Thaler (80 %)  
 Marketing & Progetti

Sandra Meli (40 %)  
 Marketing & Progetti

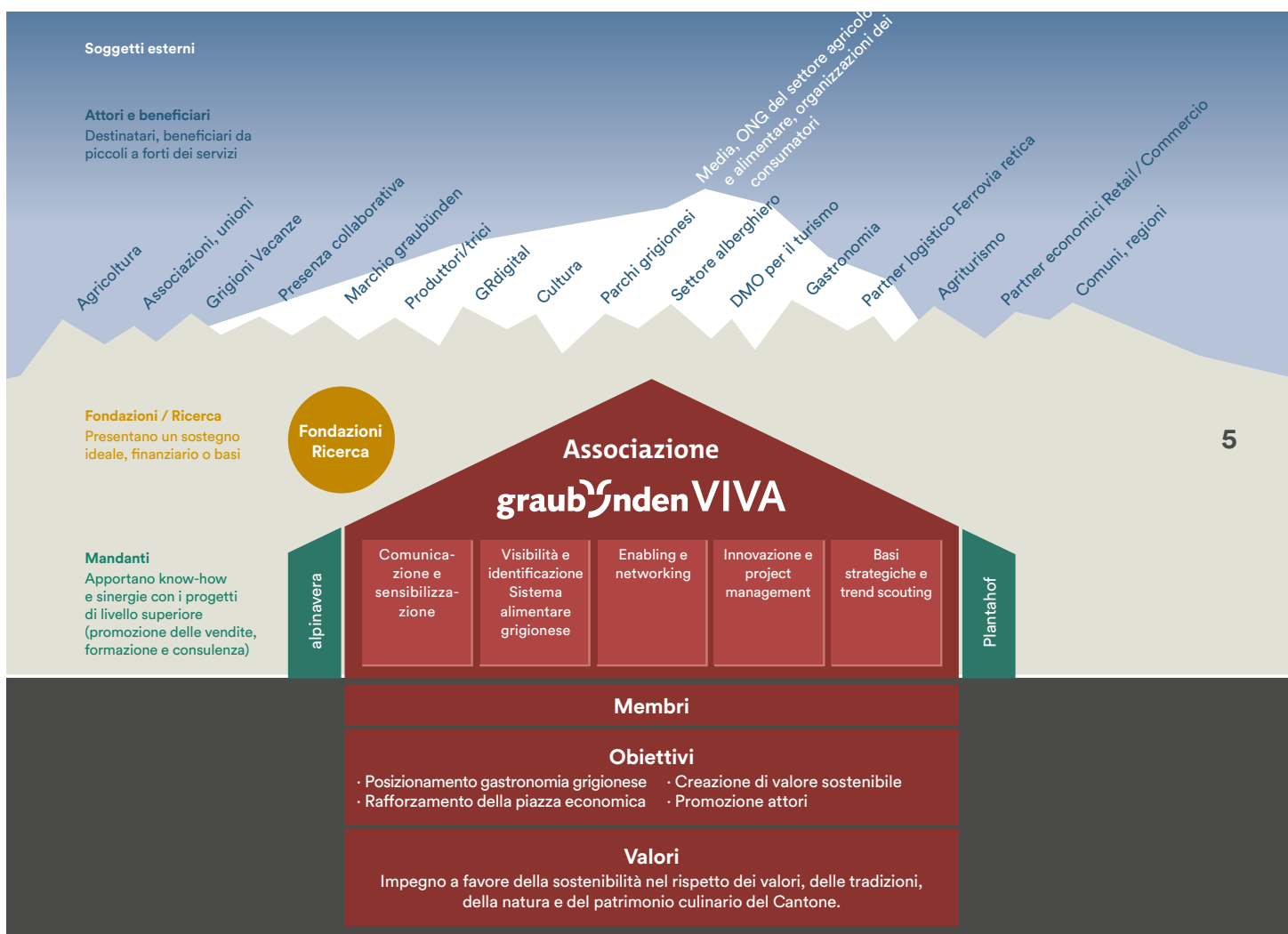
Sabine Bosshard (20 %)  
 Formazione, Rete Agricoltura  
 (collaboratrice Plantahof)

## Ufficio di revisione

Mittner & Partner, Coira

# Estratto – Programma 2023 – 2026

L'attuazione operativa si orienta coerentemente agli obiettivi, ai valori, ai cinque campi d'azione e alle esigenze della rete. Di seguito è riportata una panoramica della rete, dei cinque campi d'azione, dei quattro obiettivi e dei valori:



Gusto autentico e alimentazione consapevole sono i megatrend globali e l'ospitalità in senso sovraordinato una caratteristica determinante e qualitativa distintiva di regioni turistiche di successo del futuro. I Grigioni hanno un potenziale superiore alla media in quasi tutti i settori della produzione agricola e della trasformazione, del patrimonio culinario e della gastronomia regionale.

graubündenVIVA è il programma di cooperazione grigionese per il gusto, la gastronomia e la regionalità. L'apprezzamento per il territorio e la consolidata cultura del gusto alpina creano valore aggiunto a livello locale. Attraverso il

lavoro interno volto a rafforzare l'identità si crea una percezione credibile verso l'esterno. Attraverso la rete, l'accompagnamento di formati di esperienze e contenuti rilevanti, il programma di graubündenVIVA consente ai residenti e agli ospiti di accedere all'universo grigionese in tutte le sue sfaccettature. Ricette, networking, presentazioni e storie trasformano ogni esperienza con graubündenVIVA in un'esperienza di qualità a sé stante.

Le spiegazioni dettagliate sul programma 2023–2026 sono disponibili all'indirizzo [graubuendenviva.ch/programm](http://graubuendenviva.ch/programm).

# Prefazione del Presidente

Una nuova carica porta un nuovo sguardo. Da quando ho assunto la presidenza di graubündenVIVA nell'aprile 2025, vedo il campo di attività ancora una volta con occhi diversi. Molto di ciò che conoscevo come membro del Consiglio direttivo si presenta sotto una nuova luce, più chiara nella sua complessità, ma anche nelle sue potenzialità. Questa nuova percezione non costituisce per me un peso, ma un arricchimento: affina lo sguardo verso l'essenziale e risveglia lo stimolo a ripensare al passato.

Per rimanere vicino alla base, nei mesi scorsi ho volutamente visitato molti formati di graubünden VIVA: Eventi, incontri, appuntamenti di networking. Sono stati proprio questi momenti a farmi capire quanto sia vivace la nostra rete e quanto potenziale si celi nelle persone che la sostengono. Lo scambio diretto con produttori, trasformatori e partner mi ha confermato ancora una volta che graubündenVIVA è molto più di una semplice organizzazione: è una comunità che agisce con autentica convinzione e che rende tangibile il valore aggiunto regionale tutti i giorni.

Allo stesso tempo, il nostro Consiglio direttivo si è rinnovato. Sono arrivati diversi volti nuovi che portano con sé nuove prospettive, energia e idee. Percepisco questo mix di esperienza e rinnovamento come una grande forza e una buona base per gli anni a venire. Sono convinto che questa dinamica ci aiuterà a reagire ai cambiamenti contestuali in modo flessibile e con un atteggiamento chiaro.

Il presente rapporto annuale offre una panoramica di ciò che abbiamo realizzato insieme in un anno caratterizzato da nuovi inizi, continuità e tanti incontri preziosi. Dimostra la portata del nostro impegno e quanti attori contribuiscono ogni giorno a far vivere e crescere graubündenVIVA. Vi invito a leggere queste pagine con interesse e magari a ritrovarvi in esse in prima persona.

Sono impaziente di confrontarmi con il compito e con il percorso da intraprendere insieme.

Ringrazio di cuore il Consiglio direttivo, il segretariato, i nostri partner e soci nonché il Cantone dei Grigioni per la fiducia e la collaborazione costruttiva. Proseguiamo insieme con coerenza su questa strada.

**Curdin Capeder**  
Presidente



# Relazione della Direttrice

È con gioia che riguardo a un 2025 intenso e ricco di eventi. Un anno caratterizzato da importanti scelte, da una collaborazione assidua e da tanti incontri preziosi che hanno ulteriormente rafforzato la nostra rete.

Soprattutto nella seconda metà dell'anno, il 2025 è stato caratterizzato da lavori preparatori. Tra questi, figurano il progetto «Settimane grigionesi» in occasione della festa di primavera Sechseläuten e l'ampia pianificazione dei rapporti destinati al Cantone per il nostro programma. Abbiamo inoltre lavorato intensamente all'ideazione e all'organizzazione del primo Bündner Käseforum (Forum del formaggio grigioneso), che offrirà una piattaforma importante e sostenibile per il confronto e il posizionamento.

Oltre a questi temi, in parte strategici, desidero ripassare in rassegna i numerosi contatti che mi hanno arricchito e ai nuovi progetti lanciati. Vorrei sottolineare, in particolare, le Settimane delle pecore e delle capre, in collaborazione con i parchi grigionesi, un'iniziativa di partenariato che ha dimostrato in modo eclatante quanto potenziale si celi nei progetti comuni. Apprezzo molto queste collaborazioni. Sono all'avanguardia e fungono da poli trainanti sia verso l'interno che verso l'esterno.

Un altro momento clou è stato l'evento con Bio Grischun e Bio Cuisine sul tema della gastronomia sostenibile. Questo evento di networking non è stato solo interessante dal punto di vista tecnico, ma anche fonte di ispirazione culinaria: insieme alla famiglia Hassler di Zorten, il ristorante Terroir di Lenzerheide ha dimostrato platealmente quanto possano essere vari e sorprendenti i piatti a base di prodotti ovini e caprini.

Anche l'agrischa di Coira rimane per me un ricordo speciale. Essendo originaria di Coira, per me è stato un vero onore poter partecipare a questo evento nella mia città natale.

Da parte di graubündenVIVA, abbiamo avuto interessanti incontri con la popolazione presso il nostro stand con la degustazione alla cieca di formaggi.

Nel 2025 abbiamo anche provato nuove esperienze. Ad esempio, abbiamo tenuto un evento al «Langer Samstag» presso il teatro Klibühni di Coira. Con uno spettacolo culinario all'insegna dell'umorismo, abbiamo presentato il tema della gastronomia grigionesa a un pubblico affine alla cultura, facendo sorridere qualcuno.

La collaborazione con i nostri partner è e rimane un fattore di successo fondamentale. Vorrei menzionare, in particolare, il prezioso sodalizio con il Plantahof e la crescente collaborazione con alpinavera. Non da ultimo, grazie alle nuove presidenze di graubündenVIVA e alpinavera, siamo riusciti a rafforzare ulteriormente i nostri legami e a dare insieme importanti impulsi per il futuro.

La rete di graubündenVIVA è ampia, variegata e vivace. Sarebbe quasi impossibile nominare tutti i partner e le partner singolarmente, ma a tutti e a tutte voi va il mio sincero ringraziamento. Ogni incontro, ogni impegno e ogni collaborazione contribuiscono a rafforzare ulteriormente il Cantone dei Grigioni quale roccaforte della località alpina del gusto.

Un ringraziamento particolare va al nostro committente, il Cantone dei Grigioni, al Comitato direttivo per la fiducia e il sostegno, nonché al mio team per il suo instancabile impegno.

L'anno appena trascorso ha dimostrato ancora una volta i notevoli traguardi che possiamo raggiungere insieme. Guardo con fiducia e gioia ai prossimi compiti, alla possibilità di portare avanti i nostri progetti e di rafforzare la rete in modo duraturo.



**Leonie Liesch**  
Direttrice

Evento	Dettagli
1 Food Zürich	Diversi produttori si sono presentati alla Food Zürich come GenussHütte, eventi culinari, Slow Food Market e alla Tavolata
2 Graubünden kocht	Oltre 20 prodotti sono stati integrati nella campagna in collaborazione con somedia (rivista, articoli di giornale, servizi radiofonici, Social Media, ritratti, video di ricette)
3 Genuss Rally	Nell'ambito di «Grigioni cucina» si è svolto il primo «Genuss Rally», con l'obiettivo di avvicinare un vasto pubblico alla gastronomia grigionese presso il Medienhaus
4 Concorso caccia all'uovo di Pasqua	I visitatori di 7 negozi selezionati hanno potuto cercare il «graubündenVIVA Osterei» e vincere un cesto primaverile
5 Calendario dell'Avvento	Durante il periodo dell'Avvento i soci della nostra associazione di diverse regioni si sono aggiudicati 24 premi
6 Visite ai produttori/trici	Il team di graubündenVIVA ha fatto visita a 13 produttori/trici, rafforzamento della rete
7 Presenza dello stand ad agrischa	Presenza all'agrischa in collaborazione con l'Associazione degli agricoltori grigionesi (BBV), il Verein Agrotourismus Graubünden (Associazione Agriturismo Grigioni), Unione contadine dei Grigioni
8 Cesti regalo	24 cesti regalo da 8 regioni sono stati pubblicizzati come campagna pre-Avvento (i cesti possono essere ordinati online tutto l'anno)
9 Mercato: Genussmarkt (Mercato del gusto) – Fall in Love	Supporto per eventi: il mercato ha registrato oltre 4 000 visitatori
10 Mercato: Mercati sui passi alpinavera	Supporto alla comunicazione per i mercati sui Passi
11 Alpspektakel (Spettacolo sugli alpeggi)	Supporto per eventi: l'evento attira circa 6 000 visitatori
12 Evento di networking «graubündenVIVA im Fokus»	Storie e tradizione presso «VALPOSCHIAVO GOURMET FOOD» e «Botschaft Safiental»
13 Evento di networking «graubündenVIVA im Fokus»	Relazione e tavola rotonda tra esperti sul tema «Food Waste»
14 Evento di networking «graubündenVIVA im Fokus»	Visita e degustazione presso Christoffel Rötali
15 Evento di networking «graubündenVIVA im Fokus»	Tutto quello che c'è da sapere sulla panificazione tradizionale – storie e prodotti da forno in un vecchio forno inclusi
16 Stand pop-up Mercato settimanale di Coira	I soci di graubündenVIVA hanno presentato e venduto i loro prodotti ogni due settimane
17 Stand pop-up higa	I soci di graubündenVIVA hanno presentato e venduto i loro prodotti a una bancarella
18 4° Genuss-Palaver	Evento di networking per gastronomi e produttori
19 5° Genuss-Palaver	Evento di networking per gastronomi e produttori
20 Acquisti regionali	Ritratto negozio ARGO (video)
21 Acquisti regionali	Ritratto Lateria Sent (video)
22 Acquisti regionali	Ritratto ViamalaMarkt (video)
23 Kulinarische Schätze (Tesori culinari)	Con il progetto «Kulinarische Schätze», graubündenVIVA mette in luce la varietà delle specialità regionali dei Grigioni
24 Articolo del blog	Momenti legati al vino grigionese – Piacere del palato tra vigneti e foglie autunnali.
25 Articolo del blog	fruttipertutti®: quando l'ospitalità dà i suoi frutti.
26 Articolo del blog	Una mattina ai mercati settimanali grigionesi – Per immergersi in un mondo ricco di storie.
27 Articolo del blog	La mela non cade mai lontano dall'albero – ecco perché il tempo appartiene alla ricetta dei prodotti della famiglia Sialm.
28 Articolo del blog	Non produco carne, accompagno i miei animali – Jürg Adank pensa in modo alternativo e coltiva prodotti insoliti.
29 Cumpass Culinaric Grischun	Lancio di «Cumpass Culinaric Grischun», panoramica dei produttori e delle produttrici: graubuendenviva.ch/cumpass
30 Guida «Regionalità e sostenibilità nella ristorazione per eventi»	con consigli, pillole di sapere, self check, calendario stagionale
31 Vertice sul clima	Comitato organizzativo e partecipazione alla definizione del programma quadro e stand privato di graubündenVIVA con estrazione a sorte
32 Langer Samstag (Sabato lungo)	La gastronomia incontra il teatro al Klibühni: uno show culinario messo in scena
33 Mercatino di Natale di Zurigo	Come stand pilota: i soci di graubündenVIVA hanno partecipato al mercatino di Natale nella stazione centrale di Zurigo
34 Schafe und Geissen (Pecore e capre)	Per un'intera settimana i parchi grigionesi si sono concentrati sul tema «pecore e capre»
35 Weinfest Jenins (Festa del vino di Jenins)	Sostegno collaborativo
36 Giornata culinaria higa	in occasione della giornata culinaria higa, i produttori e le produttrici hanno presentato le loro storie (con degustazioni, interviste televisive live e show)
37 Gastronomia bio sostenibile	Evento di networking per gastronomi/e produttori/trici dedicato al bio
38 Guida turistica gastronomica	Consigli culinari (postazioni di degustazione, produttori, prodotti, ricette, consigli per gli acquisti) più, come novità, l'inserito sui formaggi
39 Workshop sulle etichette	Etichette che funzionano: per i soci di graubündenVIVA si è svolto un esclusivo workshop sulle etichette basato sul neuromarketing
40 «Wimmelbuch»	Nel «Wimmelbuch» di Fair Trail sono stati integrati piatti delicati e sostenibili
41 Campagna con alpinavera (regio.garantie)	Supporto della campagna nazionale «regio.garantie» per aumentare la notorietà
42 Stelle Alpine	Sostegno collaborativo Stelle Alpine: sapori da scoprire con cuochi d'eccellenza e produttori/trici locali



Nazionale

**41** Campagna «regio.garantie»

Varie sedi

**20** Acquisti regionali

Zurigo

**1** Food Zürich, Zurigo (ZH)

**33** Mercatino di Natale

Tutto il Cantone

**2** Graubünden kocht

**5** Calendario dell'Avvento

**10** Mercati sui Passi alpinavera

**23** Kulinarische Schätze

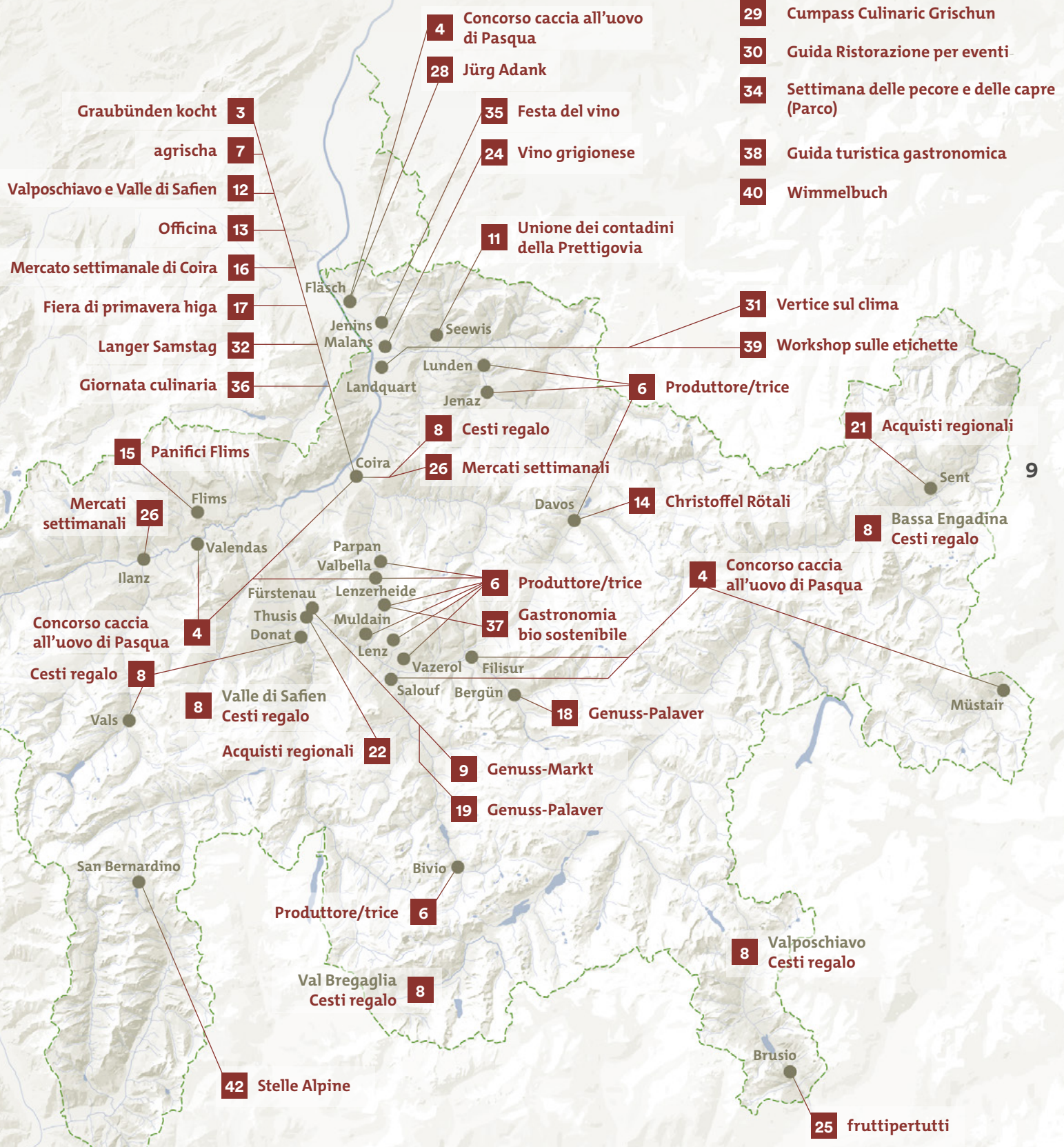
**29** Cumpass Culinaric Grischun

**30** Guida Ristorazione per eventi

**34** Settimana delle pecore e delle capre (Parco)

**38** Guida turistica gastronomica

**40** Wimmelbuch



# graubündenVIVA

Alexanderstrasse 2  
7000 Coira

+41 81 552 52 55  
[info@graubuendenviva.ch](mailto:info@graubuendenviva.ch)  
[graubuendenviva.ch](http://graubuendenviva.ch)