

Geniessen statt vergessen.

3. – 11. Oktober 2026

**Schaf- und Geissprodukte
Kulinarikwoche
in den Bündner Pärken**

Schafe und Geissen prägen seit Jahrhunderten das alpine Leben. Sie pflegen unsere Kulturlandschaft, fördern die Biodiversität und liefern hochwertiges Fleisch und Milchprodukte. Trotzdem sind ihre Produkte in der Küche kaum präsent. In der Kulinarikwoche erinnern wir uns an die vergessene Delikatesse und servieren Schaf- und Geissprodukte aus den Bündner Bergen – voller Charakter und nachhaltig produziert.

Die Bündner Pärke laden Sie ein, sorgfältig zubereitete Menüs mit Schaf- oder Geissprodukten zu entdecken und zu geniessen. Das Essen wird begleitet von kurzen Tischreden. Sie erfahren dabei, wie eng Tierhaltung, Landschaftspflege und Tourismus in unseren Alpen zusammengehören. Zudem finden weitere Events zum Thema statt.

graubünden Parcs

Schweizerischer Nationalpark | Naturpark Beverin | Parc Ela |
Naturpark Biosfera Val Müstair | UNESCO-Weltnaturerbe
Tektonikarena Sardona | Parco Val Calanca | UNESCO Biosfera
Engiadina Val Müstair

Samstag, 3. Oktober 2026

Nach dem Schafschur-Festival
zur Määäh & Mehäh Tavolata
Kurhaus Bergün | Parc Ela

Samstag, 3. Oktober 2026

Convenient Food aus Geiss-
produkten – eine Bachelorarbeit
mit Food Tasting. Gasthof Alpenrose,
Innerferrera | Naturpark Beverin

Montag, 5. Oktober 2026

Vortrag mit Abendessen
Berghuus Radons | Parc Ela

Mittwoch, 7. Oktober 2026

Produzenten berichten aus
ihrem Alltag. Danach Abendessen
Hotel Central La Fainera, Valchava |
Naturpark Biosfera Val Müstair

Donnerstag, 8. Oktober 2026

Chamanna Cluozza |
Schweizerischer Nationalpark

Samstag, 10. Oktober 2026

Gasthaus Mayor, S-charl | UNESCO
Biosfera Engiadina Val Müstair

Sonntag, 11. Oktober 2026

Geführte Exkursion mit
anschliessendem Mittagessen
Agriturismo Raisc, Braggio |
Parco Val Calanca

**Information und
Anmeldung**

graubuendenviva.ch/SchafUndGeiss



Gustare invece di dimenticare.

3–11 ottobre 2026

**Prodotti di pecora e capra
Settimana culinaria
nei Parchi grigionesi**

Da secoli pecore e capre caratterizzano la vita alpina. Curano il nostro paesaggio rurale, favoriscono la biodiversità e ci offrono carne e latticini di alta qualità. Eppure, i loro prodotti sono poco presenti sulle nostre tavole. Durante la Settimana culinaria riscopriremo queste prelibatezze dimenticate, proponendo prodotti di pecora e capra provenienti dalle montagne grigionesi – ricchi di carattere e ottenuti in modo sostenibile.

I Parchi grigionesi vi invitano a scoprire e gustare menu accuratamente preparati a base di prodotti di pecora e capra. Il pasto sarà accompagnato da brevi interventi a tavola che vi sveleranno il legame tra l'allevamento degli animali, la cura del paesaggio e il turismo nelle nostre Alpi. Inoltre, sono in programma altri eventi dedicati a questo tema.

graubünden Parcs

Parco Nazionale Svizzero | Parco naturale Beverin | Parc Ela |
Parco naturale Biosfera Val Müstair | Patrimonio naturale
mondiale dell'UNESCO | Arena tettonica Sardona |
Parco Val Calanca | UNESCO Biosfera Engiadina Val Müstair

Sabato 3 ottobre 2026

Dopo il Festival della tosatura delle pecore alla Tavolata Määäh & Mehäh Kurhaus Bergün | Parc Ela

Sabato 3 ottobre 2026

Cibi pronti a base di prodotti caprini: una tesi di laurea con degustazione Gasthof Alpenrose, Innerferrera | Parco naturale Beverin

Lunedì 5 ottobre 2026

Conferenza con cena Berghuus Radons | Parc Ela

Mercoledì 7 ottobre 2026

I produttori raccontano la loro vita quotidiana. Poi si va a cena. Hotel Central La Fainera, Valchava | Parco naturale Biosfera Val Müstair

Giovedì 8 ottobre 2026

Chamanna Cluozza | Parco Nazionale Svizzero

Sabato 10 ottobre 2026

Gasthaus Mayor, S-charl | UNESCO Biosfera Engiadina Val Müstair

Domenica 11 ottobre 2026

Escursione guidata seguita da un pranzo. Agriturismo Raisc, Braggio | Parco Val Calanca

**Informazioni
e iscrizione**

graubuendenviva.ch/SchafUndGeiss

