

Il progetto dei «Grandi Luoghi del Gusto» punta a mettere la gastronomia e il vino al centro delle politiche turistiche elvetiche. L'assenzio o il sale di Bex, il tartufo o i grandi formaggi: sono tutti punti forti da valorizzare.

# La Svizzera, nuovo eldorado del gusto

Testo, Véronique Zbinden — Foto, DR

**A**ndare alla ricerca di tartufi tra i boschi settentrionali del territorio vodese e cucinare utilizzando il proprio bottino prima di visitare Grandson, uno dei più bei villaggi svizzeri, con il suo castello e la sua chiesa romanica. Scendere nelle viscere della terra per scoprire il paesaggio affascinante delle miniere di sale di Bex, poi lasciarsi sedurre dai vigneti vallesani, veri e propri gioielli, e fare tappa in qualche cantina tipica. Seguire le tracce dei pionieri svizzeri del cioccolato o assistere alla fabbricazione di un eccezionale formaggio d'alpeggio secondo un procedimento sempre uguale da secoli...

Un giorno, senza dubbio molto presto, i turisti desiderosi di scoprire la Svizzera, si vedranno proporre questo genere di avventure gastronomiche. I Grandi Luoghi del Gusto intendono proprio valorizzare questo patrimonio ancora poco esplorato. A spiegarlo è Sylvain Gaildraud, a capo del progetto lanciato questa primavera e che ha l'obiettivo di portare alla luce una «Svizzera segreta,

fuori dal tempo e lontana dalle città, ricca dei suoi saperi tradizionali, amante della buona tavola e festiva». I ristoranti stellati svizzeri sono ormai abbastanza noti, ma non si può dire lo stesso dei vini, poco esportati, e soprattutto: «ai prodotti e ai differenti territori svizzeri, all'intero patrimonio alpino, deve ancora essere attribuito il posto che meritano». «I paesi del nord dell'Europa sono un modello di comunicazione in questo campo», dice ancora Sylvain Gaildraud, «hanno saputo fare di zone a priori un po' ostili e scarsamente portate all'edonismo, delle fondamentali destinazioni gastronomiche. Noi vogliamo iscriverci in questa prospettiva caratterizzata da grande fierezza e sostenibilità».

Sostenuto dalla Fondazione per la promozione del Gusto il progetto ha come principali partner l'Ufficio del turismo del cantone di Vaud (OTV) e Gastrovaud a cui si aggiungono le associazioni mantello nazionali e il sostegno della Confederazione attraverso il suo fondo per l'innovazione in ambito

turistico. Anche Presenza Svizzera gli ha dato il suo supporto morale.

Vari chef importanti, la cui immagine è ben nota, daranno il loro contributo. Obiettivo sono i mercati stranieri, ma anche quelli locali. Non si ha più voglia di passare ore in coda se si può fare del turismo slow nella propria regione e scoprire en passant specialità deliziose, sostengono in sostanza i responsabili. Che puntano anche a riunire i produttori intorno a un'idea comune. Il programma è stato appena avviato, ma vi partecipano già una mezza dozzina di regioni. A lungo termine dovrebbero essere tra venti e trenta. I vini saranno molto presenti, con varie denominazioni specifiche.

L'Italia, la Francia e la Spagna sono da tempo apprezzate destinazioni eno-gastronomiche. La Svizzera ha altrettanto da offrire? Gli iniziatori del progetto ne sono convinti.

---

Luoghi del Gusto  
sites-du-gout.ch

---



## *Tre domande a Nicolas Bideau*

Ambasciatore, capo di Presenza Svizzera

**SDG** **Qual è l'immagine della Svizzera all'estero dal punto di vista della gastronomia?**

**NB** Il cioccolato e il formaggio sono i due prodotti svizzeri più citati nel mondo, poi vengono i paesaggi, gli orologi e la neutralità. Tutti cliché positivi e ben fondati, ma che non danno un'idea della varietà del nostro paese pur suscitando l'interesse verso altri aspetti. Per esempio, promuovere il formaggio permette di presentare anche i nostri vini, e dato che questi vini sono allo stesso tempo buoni e diversi dalle offerte standard, la sorpresa positiva è garantita: l'emozione è un motore importante che permette di comunicare al meglio le qualità di un paese e della sua gastronomia.

**SDG** **Quali sono le attese dei visitatori stranieri?**

**NB** La gastronomia è un aspetto importante in tutti gli eventi che organizziamo, nell'ambito di Case e Padiglioni svizzeri ma anche nelle ambasciate. Facciamo perno su questa immagine per proporre manifestazioni incentrate sul nostro patrimonio, i diversi territori, il savoir-faire artigianale e i prodotti. Diamo molta importanza al modo di proporli e siamo diventati esperti in eventi creativi che ruotano intorno alla raclette!

**SDG** **Si viene in Svizzera per mangiare bene? Quale pubblico bisogna convincere?**

**NB** Non penso che la prima motivazione sia gastronomica, ma siamo convinti di avere le potenzialità per cambiare questa percezione. Numerose iniziative eno-gastronomiche lo dimostrano. Siamo molto lieti che prendano forma progetti come quello dei Grandi Luoghi del Gusto, lanciati per valorizzare le qualità e l'identità della Svizzera, e speriamo di poter collaborare in futuro, in occasione di attività delle nostre ambasciate o sulle nostre piattaforme di comunicazione.



## *Tre domande a Josef Zisyadis*

Direttore della Fondazione per la promozione del Gusto

**SDG** **La Francia e l'Italia sono paesi con un patrimonio ricchissimo. La Svizzera può dire altrettanto?**

**JZ** Assolutamente. Il suo patrimonio, annidato nel cuore delle Alpi, è stato ormai esplorato attraverso varie ricerche ed è solo poco noto. Non dobbiamo creare nulla, tutto è già là, i grandi siti e le tradizioni esistono, ma restano segreti, e chiedono solo di essere valorizzati e connessi tra loro.

**SDG** **Quali sono i vostri obiettivi e qual è il pubblico a cui si rivolge il progetto?**

**JZ** Non siamo organizzatori di viaggi e vogliamo soprattutto suscitare l'interesse dei visitatori. Vogliamo convincere il turista che può andare alla scoperta di certe regioni e certi prodotti e poi tornare e scoprirne altri. La nostra ambizione era quella di mettere in evidenza una quindicina di siti da qui al 2021, ma dato che l'obiettivo è stato già ampiamente superato ora puntiamo a 25-30. Ci rivolgiamo a un viaggiatore che si prende il tempo di incontrare produttori, artigiani, cuochi e vuole vivere delle esperienze: un pubblico svizzero, europeo, ma non solo.

**SDG** **In quanto turista, quali sono le sue attese?**

**JZ** Mi piace scoprire produzioni locali e originali che hanno una storia e un radicamento nel territorio. Anche molto diverse tra loro... La Francia è esemplare da questo punto di vista, ma come l'Italia non ha bisogno di fare molto a livello di promozione. Le Alpi, con al centro la Svizzera, sono una risorsa notevole per il continente europeo, con il loro patrimonio biologico, culturale e gastronomico. Nell'area alpina una serie di fattori concomitanti ha permesso la nascita di specifici ingredienti, ecosistemi alimentari (vigneti terrazzati ecc.), ricette, modalità di conservazione.



—  
 IL PROGETTO « I GRANDI LUOGHI  
 DEL GUSTO » INTENDE  
 VALORIZZARE UN PATRIMONIO  
 ANCORA POCO SFRUTTATO.  
 —

### L'esempio dell'assenzio

Dopo aver a lungo conservato gelosamente i suoi segreti, la fata verde ha deciso di farsi conoscere - e riconoscere. Storia di un successo che si iscrive tra i Grandi Luoghi del Gusto.

Acqua, ghiaccio e un mazzetto di erbe profumate dai nomi misteriosi: una storia fatta di magia e di clandestinità, di artisti affascinanti, di donne dai destini straordinari, di alambicchi e volute di fumo...

Proibito per oltre un secolo prima di poter rinascere e rifiorire, l'assenzio è intimamente legato al suo territorio d'origine, la Val-de-Travers. Tanto per rinfrescare la memoria, il divieto della famosa fata verde, accusata di rendere folli, è stato revocato nel 2005, e la sua regione, per renderle infine giustizia, le ha dedicato una casa. Aperta nel 2014, la Maison de l'Absinthe è allo stesso tempo un museo, un luogo culturale e storico, dedicato alla conservazione di un pezzo del nostro patrimonio, e un'eccezionale vetrina per

l'intera filiera e tutta la zona. Un'attrazione turistica e un luogo di memoria dove si tengono corsi di cucina e altri interessanti laboratori. Ironia della sorte, questo santuario ha eletto a proprio domicilio la prefettura di Môtiers, sede un tempo della gendarmeria e dell'ufficio del giudice che negli anni ha visto passare numerosi clandestini e trafficanti di alcool...

La regione si è dotata poi anche di una via dell'assenzio franco-svizzera che attraversa il territorio da Pontarlier alla Val-de-Travers permettendo ai visitatori di scoprire tutti gli aspetti legati a questa bevanda e alla sua storia sorprendente.

La Val-de-Travers è una delle prime regioni a essersi impegnata nel progetto dei Grandi Luoghi del Gusto.

È un esempio di quella « Svizzera creativa, dinamica e fantasiosa » che il progetto intende incarnare. Intorno a una storia e a un patrimonio comune ha saputo costruire

un'offerta turistica che mette in primo piano l'assenzio e propone alloggi insoliti e sentieri escursionistici mescolando scoperta, gusto e cultura, ha lanciato una festa dell'assenzio e una settimana tematica, ma propone anche degustazioni e laboratori culinari, percorsi di iniziazione, serate Afterwork e recentemente dei Murder Parties... I responsabili della Maison de l'Absinthe si dicono felicissimi di questo riconoscimento e si attendono « una visibilità nazionale e internazionale oltre alla possibilità di stringere una rete di contatti che renda tutti più forti », come dice Yann Klauser, il direttore.

I produttori si sono inoltre riuniti intorno alla loro passione comune per presentare una richiesta di IGP che dovrebbe andare in porto entro la fine dell'anno. Oggi la Val-de-Travers è un territorio conosciuto e riconosciuto attraverso il suo prodotto emblematico che ha contribuito a plasmare la sua identità e la sua cultura, un paesaggio e delle tradizioni.