



Comunicato stampa

Inizia la festa dei formaggi di montagna!

Olimpiadi dei formaggi di montagna nel Giura

Bellelay, 23 ottobre 2009 – I 100 membri della giuria internazionale si sono incontrati oggi nell'abbazia di Bellelay, hanno degustato 605 formaggi di montagna ed eletto il migliore della rispettiva categoria. Domenica, in occasione della premiazione a Saignelégier verrà comunicato quale caseificio vincerà una delle 61 medaglie. Oltre ai produttori di formaggio delle note nazioni di montagna europee, partecipano anche colleghi giapponesi, messicani e canadesi professionisti del settore con l'obiettivo di vincere il titolo del migliore formaggio di montagna del mondo.

La Signora Doris Leuthard, consigliere federale, ha fatto visita al grande concorso nell'abbazia di Bellelay e ha osservato e lodato i giurati durante la loro attività. Poi, insieme ai due rappresentanti del governo dei cantoni del Giura e di Berna, Michel Probst e Andreas Rickenbacher, ha visitato il museo del Tête de Moine e inaugurato il mercato dei formaggi di Saignelégier.

Questo fine settimana, la regione del Giura è illuminata da un'unica stella, che getta una luce particolare sui formaggi di montagna di tutto il mondo. Durante la cerimonia d'inaugurazione del villaggio olimpico, alla quale partecipano 70 espositori, i primi ospiti hanno avuto la possibilità di constatare quanto vari e squisiti possono essere i sapori dei formaggi di montagna. Fino a domenica sera sono attesi 40'000 visitatori alla festa di Bellelay e Saignelégier.

Il formaggio di montagna emoziona

Gli organizzatori delle Olimpiadi hanno potuto constatare già dieci giorni prima del concorso quanto questo sia importante per i produttori di formaggio. Una partecipante al concorso proveniente dalla zona di Ancona non ha potuto fare a meno di portare personalmente il "suo" formaggio a Saint Imier. Il direttore di FROMARTE e presidente del comitato organizzativo ha sottolineato nel suo discorso di benvenuto l'importanza delle Olimpiadi dei formaggi di montagna con questa storia particolarmente toccante: *"Se un'anziana signora, immaginatevi la tipica nonna italiana, affronta dieci ore di treno per portare personalmente i suoi campioni di formaggio al concorso – sì, voleva essere proprio sicura che arrivassero sani e salvi – se questa signora torna a casa la sera stessa per i figli e per il lavoro, affrontando 10 ore di treno fino a casa, qual è il modo migliore se non questo per spiegarvi l'importanza delle Olimpiadi dei formaggi di montagna? Siamo molto felici che questa nonna domani sera sia qui da noi nel Giura e che possiamo accoglierla con un abbraccio."*

I formaggi di montagna al microscopio

I 605 formaggi di montagna partecipanti, classificati in 15 categorie e 16 sottocategorie con denominazione di origine controllata, sono stati controllati e valutati da 20 gruppi di controllo composti da un massimo di sei giurati. I giurati, provenienti dalla Svizzera e dall'estero, sono operatori dei settori latticini e caseario, commercio, gastronomia, tutela dei consumatori e/o mezzi di comunicazione e hanno valutato i formaggi partecipanti al concorso in base al regolamento di controllo secondo aspetto, gusto e consistenza della pasta. I casari partecipanti al concorso provengono per una buona metà dalla Svizzera, anche perché le 6^e Olimpiadi dei formaggi di montagna si tengono qui per la seconda volta. I produttori di formaggio



provenienti da Italia, Francia, Germania e Austria sono rappresentati con circa 50 campioni ognuno, mentre i campioni di formaggio provenienti da Canada, Messico, Giappone, Portogallo e Spagna sono meno di 10.

Altri conoscitori del formaggio potranno attendere con gioia la serata di sabato di domani perché sono i primi diplomati a ricevere il diploma di «Sommelier Maître Fromager», una formazione lanciata da FROMARTE.

Cosa nel pensano gli esperti

Questa mattina Manfred Bötsch, direttore dell'ufficio federale per l'agricoltura e Peter Schmid, direttore di Svizzera Turismo, hanno discusso con gli ospiti della tavola rotonda su cosa si aspettano i consumatori da un prodotto regionale.

Peter Schmid ha parlato della crescita che il settore turistico conferisce alle aree di montagna. La collaborazione tra turismo e agricoltura comporta un ulteriore sviluppo e permette di conservare molti posti di lavoro : "Sono lieto di mostrare le tante possibilità che il turismo può dare alle aree di montagna."

Manfred Bötsch ha evidenziato lo spirito olimpico tra i migliori formaggi di montagna e d'alpe e ha sottolineato l'importanza dell'artigianato degli specialisti produttori di formaggio : "Queste Olimpiadi e i formaggi di montagna sono ambasciatori di primaria importanza per l'economia lattiero-casearia svizzera."

Giovedì, gli esperti si erano già occupati del valore aggiunto che le aree di montagna garantiscono ad agricoltura e società. Questo seminario della durata di due giorni, accompagnato da una discussione sul podio alla quale hanno partecipato rappresentanti di agricoltura e turismo, si è tenuto a Tramelan prima delle Olimpiadi dei formaggi di montagna.

Una festa per tutti, per gli appassionati di formaggio e per chi spera di diventarlo!

I visitatori possono ammirare quanto vario e squisito sia il formaggio di montagna nel mercato coperto dei formaggi di montagna, con 70 chalets colmi di specialità a base di formaggio provenienti dall'area locale, dalla Svizzera o dall'estero o nel buffet dei formaggi di montagna più grande di tutta la Svizzera e nella fonduta gigante dei formaggi di montagna per 1000 persone. Chi è alla ricerca di tranquillità può ascoltare un concerto d'organo nell'abbazia di Bellelay o rilassarsi tranquillamente in un carro della fonduta a Bellelay.

Per tutto il fine settimana si terranno numerose manifestazioni, che intrattengono e informano i visitatori di ogni età su artigianato, usanze e storia. Nel museo del Tête de Moine e durante lo spettacolo teatrale, che si terrà varie volte, si potrà tornare indietro nel tempo visitando il passato storico dei monaci e del loro formaggio, il Tête de Moine. Ogni giorno, al mercato di Saignelégier, si fa vedere sul posto come veniva prodotto una volta questo formaggio, che ha più anni della confederazione svizzera. Si può partecipare dal vivo anche però alla produzione di Gruyère o di parmigiano e vedere quanto lavoro manuale richiede una forma di formaggio. L'arte del legno inciso con la motosega e le quadriglie di cavalli mostrano altri aspetti della regione del Giura.

Ci sono attività divertenti anche per i bambini: durante le Olimpiadi dei formaggi di montagna potranno partecipare personalmente alla produzione del formaggio, cavalcare pony e cavalli, fare bricolage, truccarsi o partecipare al concorso dei trattori. A Saignelégier si può partecipare alla produzione di formaggio, mungere mucche, fare un giro sulla tirolese o divertirsi nel circo dei formaggi.

Durante le Olimpiadi dei formaggi di montagna si ha per tutto il fine settimana la possibilità di visitare la più grande centrale di energia solare e eolica di tutta la Svizzera sopra a St-Imier. Il museo Longines e il caseificio Spielhofer invitano inoltre a escursioni guidate gratuite a St-Imier.



Comode infrastrutture e percorsi di viaggio

Questa grande festa si terrà anche in caso di pioggia. Nelle due località delle Olimpiadi, tutti i posti e gli stand delle attività sono coperti. Tragitti speciali delle FFS e un servizio navetta della Chemins de Fer du Jura garantiscono un viaggio senza stress a Saignelégier e il collegamento di andata e ritorno a Bellelay. L'accesso a tutte le località della manifestazione è gratuito.

Nota alle redazioni e iscrizione alle 6^e Olimpiadi dei formaggi di montagna

I giornalisti interessati possono visitare le 6^e Olimpiadi dei formaggi di montagna.

Sul sito <http://www.caseusmontanus.ch/2009/it/media/> troverete ulteriore materiale di ricerca in forma di foto e testi.

Attendiamo con gioia le vostre pubblicazioni e siamo a vostra disposizione per qualsiasi vostra domanda.

Per domande sulle Olimpiadi:

CASEUS MONTANUS
c/o FROMARTE
Olivier Isler
Schwarztorstrasse 26, CH-3001 Berna

Tel. +41 (0)31 390 33 33
Fax +41 (0)31 390 33 35
olivier.isler@fromarte.ch

Per accreditamenti, domande sui media e specialistiche:

CASEUS MONTANUS
c/o FROMARTE
Martina Schelker

Tel. +41 (0)79 446 33 26
Fax +41 (0)26 670 64 61
mschelker@bluewin.ch

Per domande su Jura Tourisme:

Place du 23 juin 6
CH-2350 Saignelégier

Tel. +41 (0)32 420 47 70
info@juratourisme.ch

Per domande su Jura bernois Tourisme:

Avenue de la Gare 9
2740 Moutier

Tel. +41 (0)32 494 53 43
info@jurabernoistourisme.ch