

Communiqué de presse du 10 novembre 2024

Le premier concours ALP'24 à Stans désigne les meilleures spécialités des Alpes et enthousiasme plus de 2'500 visiteurs

Stans/NW, 10 novembre 2024 - Le premier marché et concours international de produits régionaux des Alpes, ALP'24, a suscité un grand intérêt au Culinarium Alpinum de Stans. Avec une participation impressionnante de 337 produits de différents pays alpins au concours et 48 stands de marché dans l'ancien couvent des capucins Culinarium Alpinum, la manifestation a attiré le week-end dernier plus de 2'500 visiteurs, qui se sont laissés séduire par la diversité des spécialités alpines.

D'excellents produits des Alpes récompensés

Parmi les 337 produits présentés par plus de 100 producteurs et productrices des pays alpins que sont la France, l'Italie, l'Autriche, la Slovénie et la Suisse, un jury d'experts a décerné des médailles d'or, d'argent et de bronze à 95 produits régionaux exceptionnels dans cinq catégories. Les prix d'excellence tant convoités ont été décernés en plus au meilleur produit de chaque catégorie :

Catégorie A - Produits laitiers

Sbrinz AOP

Käserei Bürg GmbH, 6374 Buochs/NW, Suisse

Catégorie B - Produits de boulangerie, pâtisserie et confiserie

Panettone traditionnel

Boulangerie-Pâtisserie-Café Weber AG, 7260 Davos Dorf/GR, Suisse

Catégorie C - Produits à base de viande et de poisson

Prosciutto crudo

Macelleria Scalino SA, 7745 Li Curt/GR, Suisse

Catégorie D - produits à base de fruits, de légumes, de miel ainsi que d'huiles, de vinaigre et de boissons non alcoolisées

Sirop de basilic rouge

Hors Bruggnhof, 39020 Schnals, Italie

Catégorie E - Boissons alcoolisées (hors vin)

TAB - Terre à Boire

Distillerie l'eau folle, 73600 Moutiers, France

Le titre de "Meilleur producteur" a été décerné aux producteurs qui ont présenté au moins quatre produits dans chaque catégorie et qui ont obtenu la meilleure note moyenne pour ces produits.

Meilleurs producteurs

Catégorie A - Produits laitiers

Taddei Fabio, 6724 Ponto Valentino/TI, Suisse

Catégorie B - Produits de boulangerie, pâtisserie et confiserie

Chnusper-Becke AG, Boillat Antoine, 3778 Schönried/BE, Suisse

Catégorie C - Produits à base de viande et de poisson

Boucherie du Rawyl - Le Montagnard, Gerber Pascal, 3977 Granges/VS, Suisse

Catégorie D - produits à base de fruits, de légumes, de miel ainsi que d'huiles, de vinaigre et de boissons non alcoolisées
Beerenhof Burger Irene, 39039 Niederdorf, Italie

Catégorie E - Boissons alcoolisées (hors vin)
Distillerie l'eau folle, Blanc Rudy, 73600 Moutiers, France

Un début réussi et une suite annoncée

Les organisateurs d'ALP'24 reviennent avec satisfaction sur cette première édition. Andres Lietha, directeur de la fondation KEDA/CULINARIUM ALPINUM, explique : "Nous avons réussi à mettre en avant les produits des Alpes et leurs producteurs et à enthousiasmer un large public. Nous nous réjouissons déjà de continuer dans deux ans sous le nom d'ALP'26".

Une savoureuse diversité alpine

Sur 47 stands, des producteurs et productrices ont offert un aperçu de la diversité culinaire des Alpes. Avec des producteurs du Valais à Müstair dans les Grisons, en passant par la Suisse centrale et le Tessin, les Alpes suisses étaient entièrement représentées. L'Autriche a présenté le Steirerkas de l'Ennstal, le fromage primitif grumeleux des Alpes, qui a été récompensé par une médaille. D'Italie, la Butéga Valtellina a présenté nombre de ses producteurs, dont quatre ont été récompensés par des médailles ALP'24.

Le succès de la manifestation et le vif intérêt du public montrent le potentiel des produits alpins en tant que bien culturel et économique. Marie Pfammatter, du comité d'organisation, revient ainsi sur ces trois jours intenses : "Nous sommes très satisfaits et heureux de la réalisation de cette manifestation. Nous avons atteint avec succès notre objectif de faire connaître les produits alpins à un large public et nous nous réjouissons de continuer sur cette voie".

Vous trouverez tous les gagnants des médailles ALP'24 sur alp24.ch/gagnant

Contact et questions :

Andres Lietha, directeur de la fondation KEDA/Culinarium Alpinum, tél. : +41 79 633 91 21, e-mail : info@alp24.ch
Susanne Bonetti, communication, Fondation KEDA/Culinarium Alpinum, tél. : +41 41 619 17 07, e-mail : info@alp24.ch

Le forum comme plate-forme pour le développement durable

Le vendredi 8 novembre 2024, le Forum ALP'24 a mis l'accent sur le développement durable dans les Alpes et s'est penché sur la question "Les produits régionaux, moteur du développement dans les Alpes ? L'échange avec des représentants internationaux de l'agriculture, de la transformation, de la politique, du tourisme et d'autres secteurs a permis de créer de précieuses synergies et de renforcer le réseau des acteurs de l'espace alpin. L'un des points forts du forum a été la remise du prix "Cercle régional" à "Ticino a Te" et "Ticino a tavola", qui se sont distingués par des chaînes de création de valeur régionales exemplaires, de la production à la vente en passant par la distribution dans la gastronomie, le tourisme et l'hôtellerie. Le prix a été décerné par l'Office fédéral de l'agriculture OFAG et le Secrétariat d'Etat à l'économie SECO.

Pour cet événement, nous vous renvoyons au communiqué de presse séparé.