



Genuss traditioneller Sorten **Saveur des variétés traditionnelles**

17. NOVEMBER 2022, 9 - 16.15 UHR
INFORAMA RÜTTI, ZOLLIKOFEN BERN

17 NOVEMBRE 2022, 9 - 16.15
INFORAMA RÜTTI, ZOLLIKOFEN BERNE

PGREL Fachtagung zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung von Pflanzengenetischen Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft

Congrès RPGAA pour la conservation et l'utilisation durable des Ressources Phytogénétiques pour l'Alimentation et l'Agriculture



AUCH ONLINE
AUSSI EN LIGNE

INHALT **CONTENU**

Mit dem Titel "Genuss traditioneller Sorten" führt Sie die Fachtagung in die kulinarische Dimension der nachhaltigen Nutzung alter Gemüse-, Getreide-, Obst- und Rebsorten ein.

Am Morgen finden drei Präsentationen statt. ProSpecieRara wird die Degustation von Gemüse thematisieren. Tania Brasseur, Autorin von "E Guete Schweiz", wird uns auf eine Reise durch das helvetische kulinarische Erbe mitnehmen. Olivier Viret von der Fondation du Conservatoire mondial du Chasselas und dem Kanton Waadt wird über das Projekt zur Aufwertung des Chasselas sprechen. Eine geführte Verkostung von Chasselas-Weinen wird diesen ersten Teil abschliessen.

Der Nachmittag wird interaktiv gestaltet. Sylvie Ramel von "Cuisine végétale. Un peu sauvage" wird einen Workshop leiten, in dem es um eine Kommunikationsstrategie rund um Gemüse geht. Mit Roni Vonmoos-Schaub lernen Sie das Roggenvergleichsprojekt mit der Region Aosta kennen und nehmen an einer Verkostung von Roggensorten teil. Die Produzentin Dora Meier wird uns in den Tafeljura zu alten Zwetschgensorten und ihren Spezialitäten führen, einem Presidio von Slow Food.

Avec son titre « Saveur des variétés traditionnelles » le congrès vous emmènera dans la dimension culinaire de l'utilisation durable de variétés anciennes de légumes, céréales, fruits et vigne.

Le matin, trois présentations. ProSpecieRara abordera les dégustations de légumes. Tania Brasseur, autrice de « Simplement Suisse. » nous emmènera à la rencontre du patrimoine culinaire helvétique. Olivier Viret de la Fondation du Conservatoire mondial du Chasselas et de l'Etat de Vaud, parlera du projet de valorisation du Chasselas. Une dégustation guidée de vins Chasselas viendra clore cette première partie.

L'après-midi sera interactive. Sylvie Ramel de « Cuisine végétale. Un peu sauvage » animera un atelier où il sera question d'une stratégie de communication autour des légumes. Avec Roni Vonmoos-Schaub, vous découvrirez le projet de comparaison de seigle avec la région d'Aoste et prendrez part à une dégustation de variétés de seigle. Dora Meier, productrice nous emmènera dans le Jura tabulaire à la rencontre de variétés anciennes de pruneaux et leurs spécialités, un Presidio de Slow Food.

Tagungsgebühr: CHF 65.- Inkl. Mittagessen & Pausenverpflegung StudentInnen erhalten Rabatt

Anmeldeschluss: 3. November 2022

Anmeldung: www.cpc-skek.ch

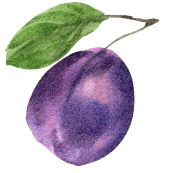
Teilnahme per Webinar: 20.-

Taxe d'inscription: CHF 65.-, repas et collations inclus. Rabais pour étudiants

Délai d'inscription: 3. November 2022

Inscription: www.cpc-skek.ch

Participation au webinaire: 20.-



PROGRAMM **PROGRAMME**

MODERATION: CPC-SKEK

SPRACHEN: DEUTSCH UND FRANZÖSISCH MIT SIMULTANÜBERSETZUNG
LANGUES: FRANÇAIS ET ALLEMAND AVEC TRADUCTION SIMULTANÉE

Ab **Dès 09.00** Empfang: Kaffee, Tee und Gipfeli **Accueil avec café, thé et croissant**

Willkommen **Bienvenue**

9.20 Willkommen und Einführung
Tizian Zollinger, SKEK-Präsident

Vorträge **Présentations**

9.40 Überblick und Erfahrungen der langjährigen Gemüsedegustationen
Mathias Bamert, ProSpecieRara

10.15 **Le patrimoine culinaire suisse revisité**
Tania Brasseur, autrice de "Simplement Suisse"

10.50 Kaffeepause **Pause-café**

11.20 **Conservation et valorisation de la biodiversité du Chasselas**
Olivier Viret, Fondation du Conservatoire mondial du Chasselas & Etat de Vaud

11.55 **Illustration du projet de valorisation de la diversité du Chasselas par une dégustation de vins**
Fondation du Conservatoire mondial du Chasselas

12.40 - 14.00 Mittagessen **Repas**

Workshops **Ateliers**

14.05 Einführung **Introduction**

14.15 - 15.25 **Les légumes: incompris ou inconnus?**
Sylvie Ramel, Cuisine végétale.

Un peu sauvage

Roggen – ein Getreide mit Geschichte und Zukunft

Roni Vonmoos-Schaub,
Sortengarten Erschmatt

Alte Sorten neu aufgetischt:

Hochstammzwetschgen im Tafeljura
Dora Meier, Produzentin
(Slow Food Projekt)

Abschluss **Conclusion**

16.00 Zusammenfassung und Schlusswort
Tizian Zollinger

16.15 Ende **Fin**



Mit finanzieller Unterstützung des Bundesamtes für Landwirtschaft:
Avec le soutien financier de l'Office fédéral de l'agriculture:

Fotos:

Zwetschgenbaum und Dörrzwetschgen: © Anika Mester

Grape de Chasselas: Olivier Viret

Korb mit Roggenbrot: Roni Vonmoos-Schaub



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Bundesamt für Landwirtschaft BLW
Office fédéral de l'agriculture OFAG