



Basilea, 9 giugno 2015

Comunicato stampa

Bio Suisse conferisce la Gemma Gourmet

Anche quest'anno Bio Suisse ha selezionato, tra i suoi prodotti Gemma, quelli che rispondono alle più elevate esigenze gustative. Il millesimo 2015 ha superato il livello pur già altissimo di quello precedente, poiché ben 43 degli 82 prodotti bio esaminati dalla giuria hanno ricevuto l'ambito marchio Gemma Gourmet. A sette di questi, considerati di qualità straordinaria, è inoltre stata attribuita una menzione speciale.

Per attirare l'attenzione dei consumatori su alimenti particolarmente squisiti, ogni anno Bio Suisse attribuisce il marchio Gemma Gourmet a una selezione di prodotti che presentano eccellenti caratteristiche gustative e che sono ottenuti con metodi di lavorazione molto accurati. Aggiunge inoltre una menzione speciale per quelli che si situano a un livello qualitativo eccezionale. Nella scelta di quest'anno figurano prodotti di panetteria e specialità di carne o di pesce.

I prodotti esaminati nel 2015 hanno superato il livello pur già altissimo dell'annata precedente: 43 su 82 hanno infatti meritato il marchio Gemma Gourmet. Sette di questi hanno inoltre ricevuto, per la loro qualità straordinaria, una menzione speciale, ossia:

- il pane di pasta madre di Simon Peter, Lieli LU
- la treccia al burro della Panetteria Mella, Brione Verzasca TI
- il prosciutto crudo essiccato all'aria di Lukas Meier, Hägglingen AG
- il fleischkäse pronto per la cottura di Lukas Meier, Hägglingen AG
- il prosciutto crudo della Fleischrocknerei Churwalden, Landquart GR
- la carne secca di Regio Fair, Zell LU
- il bratwurst di vitello Gemma Naturaplan di Bell, Basilea

Diretta dall'esperto di analisi organolettiche e giornalista gastronomico Patrick Zbinden, la giuria di commissari indipendenti, che comprendeva anche cuochi di fama, ha valutato, in una degustazione alla cieca, tutti i prodotti candidati, prestando attenzione a una serie di caratteristiche (in particolare l'aspetto, l'aroma, il sapore, la consistenza, l'armonia e la persistenza).

Alla cerimonia di premiazione, che si è tenuta nella sala banchetti Escherwyss di Zurigo, hanno preso parte numerose personalità del settore alimentare e del mondo gastronomico. L'incontro è stato condotto da Dominik Flammer, che si occupa da 30 anni di storia dell'alimentazione e che da tempo, nelle sue numerose pubblicazioni, invita alla riscoperta delle specialità regionali. La nota chef Vreni Giger (17 punti GaultMillau) ha proposto agli ospiti un menu esclusivo, ideato a partire da prodotti Gemma Gourmet.

I nuovi prodotti Gemma Gourmet potranno essere degustati dal 19 al 21 giugno al mercato bio di Zofingen, il più grande di questo genere in Svizzera.

- La lista dei vincitori e i commenti della giuria in merito alle menzioni speciali (pagine seguenti)
- Immagini da scaricare:
<http://www.photopress.ch/image/aktuell/Juni+15/Bio+Suisse+Preisverleihung+der+Gourmet-Knospe>

Prodotti premiati e commenti della giuria

MENZIONI SPECIALI

Bell AG, Basilea: Bratwurst di vitello Gemma Naturaplan. Commento: *eccellente per forma e colore, aroma armonioso e sapore equilibrato.*

Fleischrocknerei Churwalden, Landquart: Prosciutto crudo. Commento: *Eccellente prodotto, aromatico, con una buona lavorazione.*

Lukas Meier, Hägglingen: 1. Prosciutto crudo essiccato all'aria. Commento: *eccellente per forma e colore, con profumo intenso.* 2. Fleischkäse pronto per la cottura: Commento: *aroma equilibrato, morbido, profumo armonioso.*

Panetteria Mella, Brione Verzasca: Treccia al burro. Commento: *intreccio regolare, fresco profumo di burro con un leggero aroma di vaniglia.*

Regio Fair, Zell: Carne secca. Commento: *fresco aroma di carne con una nota discreta di lievito, consistenza delicata e fondente.*

Simon Peter, Lieli: pane di pasta madre. Commento: *forma regolare con crosta marrone dorata, profumo tostato con una leggera nota di miele, aroma acido delicato ed equilibrato.*

PRODOTTI PREMIATI

Produttore	Prodotto	Nota
Bell Schweiz AG	Salsiccia arrotolata di maiale	6
Fleischrocknerei Churwalden AG	Coppa	6
Landgut Weitsicht	Collo di manzo arrosto "Sélection douce des vergers"	6
Moulins de Granges SA	Pane ai cereali maltati Edelvita	6
Schärer + Julmy Fleischverarbeitung GmbH	Pancetta cruda Mostbröckli	6
VEBO Genossenschaft	Treccia	6
Bell Schweiz AG	Wienerli Cipollata	5
Bio-Holzofen Bäckerei Burgrain	Pane della fattoria Treccia	5
Coop	Bastoncini di pangasio surgelati	5
Dondrin Naturkost	Grasso di cocco	5
Dyhrberg AG	Filetti di trota affumicati Salmone affumicato 500g	5
Famiglia Strub	Salame piccante di zebù	5

Produttore	Prodotto	Nota
------------	----------	------

Fleischtrocknerei Churwalden AG	Pancetta cruda	5
	Minipic	5
Sabine und Lukas Meier	Salame di agnello	5
	Bratwurst di maiale	5
	Salsiccia affumicata	5
Hiestand Schweiz AG	Pane torciglione alle olive nere	5
Landgut Weitsicht	Petto di maiale arrosto "Sélection douce des vergers"	5
	Salsiccia da spalmare con mirabolani	5
	Knebli "Sélection douce des vergers"	5
	Tavoletta Aronia	5
Moulins de Granges SA	Pane di segale Edelvita	5
	Pane ai fiocchi di farro Edelvita	5
Ospelt food AG	Filetti di trota affumicati	5
Ueli-Hof AG	Salame alpino al peperoncino	5
	Carne secca di Lucerna	5
VEBO Genossenschaft	Pane di segale	5
	Pane di spelta e avena	5
	Pane di spelta Phönix	5
Zentrum-Metzg	Bresaola	5
	Bratwurst romano	5
	Salame di manzo	5

Contatto per i media

Lukas Inderfurth, responsabile servizio stampa Bio Suisse

tel.: 061 204 66 25 / 079 682 22 86

mail: lukas.inderfurth@bio-suisse.ch

I prodotti gemma sono sinonimo di:

- APPROCCIO GLOBALE - La produzione di tutta l'azienda e l'intera catena di lavorazione del prodotto sono biologiche.
- BIODIVERSITÀ - Habitat variati per la flora e la fauna.
- BENESSERE ANIMALE - Foraggio rispettoso della specie, sistemi di stabulazione attenti alle esigenze degli animali, pascolo garantito e molte uscite all'aperto.
- PROTEZIONE DELLE RISORSE - Rinuncia a pesticidi sintetici e a fertilizzanti chimici. Protezione del suolo, delle acque, dell'aria e del clima.
- SAPORE - Lavorazione accurata, senza aggiunta di coloranti e aromi sintetici. Prodotti genuini e autentici.
- FIDUCIA - Controlli severi, rinuncia alla tecnologia genetica, disposizioni molto esigenti per quanto riguarda le importazioni.
- LEALTÀ - Direttive che garantiscono relazioni commerciali leali e il rispetto delle esigenze sociali.

Altre informazioni sulla lavorazione:

<http://www.bio-suisse.ch/it/principiperlatrasformazione.php>

Bio Suisse, fondata nel 1981, è la maggiore organizzazione bio della Svizzera. Proprietaria del marchio Gemma, tutela gli interessi delle oltre 5'900 aziende agricole e orto-frutticole che lo utilizzano. Ha inoltre sottoscritto un contratto di licenza con più di 840 aziende di lavorazione e di commercio. Tutte queste aziende sono regolarmente ispezionate e certificate da enti indipendenti, che verificano il rispetto delle severe direttive Bio Suisse. I prodotti Gemma garantiscono un elevato standard di produzione e sono sinonimo di sapore e piacere. www.bio-suisse.ch