



Erfolgreich: Über 60 Betriebe machen bei «100% Valposchiavo» mit, vom Kräutertee-Produzenten bis zum Gastronomen.

Pressebild

# «100% Valposchiavo» macht Furore

Das Projekt «100% Valposchiavo» ist in Brüssel als Botschafter für ländliche Innovation in Europa ausgezeichnet worden.

von **Fadrina Hofmann**

**R**avioli und Strom – das sind die letzten beiden Produkte, die «100% Valposchiavo» zertifiziert worden sind. Die Ravioli entstehen aus der Zusammenarbeit einer Pastaherstellerin, eines Metzgers und eines Kochs. Die acht verschiedenen Sorten werden vollständig aus lokalen Rohstoffen hergestellt und tragen Namen wie Ravioli vom Käser, Ravioli von der Gemüsebäuerin, Ravioli vom Jäger usw. Die Ravioli sind nur ein Beispiel für «100% Valposchiavo». Ein komplett anderes Beispiel ist Repower. Neu gibt es nämlich auch «100% Valposchiavo»-Strom. Die Gemeinden im Tal nutzen ihn für die Grundversorgung vor Ort.

## Ziel: Nachhaltige Entwicklung

Doch was genau ist «100% Valposchiavo»? «Es handelt sich um ein Kooperationsprojekt zwischen Valposchiavo Turismo, den Bauernverbänden von Brusio und Poschiavo und dem Handels- und Gewerbeverband Valposchiavo», erklärt Tou-

rismusedirektor Kaspar Howald. Ziel sei eine nachhaltige Entwicklung des Tals. Erreicht werden soll diese durch die Stärkung bereits bestehender und die Schaffung von neuen lokal geschlossenen Wertschöpfungsketten. Im Rahmen des Projekts wurden bis heute über 180 Produkte mit den Marken «100% Valposchiavo» beziehungsweise «Fait sù in Valposchiavo» (Deutsch: Im Puschlav hergestellt) von über 60 lokalen Betrieben ausgezeichnet. Zwölf Hotels und Restaurants haben die Charta «100% Valposchiavo – Albergatori e Ristoratori» unterzeichnet, und vor Kurzem haben sich auch die vier lokalen Metzgereien ihre eigene Charta «100% Valposchiavo» gegeben. Ab 2020 gibt es auch «100% Bio-Valposchiavo» mit landwirtschaftlichen Produkten.

Das Projekt «100% Valposchiavo» kommt über die Kantonsgrenzen hinaus gut an. Bereits im Jahr 2016 wurde es mit dem Cibra-Schweiz-Preis für nachhaltigen Tourismus sowie mit dem Milestone 2016 in der Kategorie «Nachhaltigkeit» ausgezeichnet. 2017 gewann es den SVSM-Award von der Schweizerischen Ver-

einigung für Standortmanagement in der Kategorie «Lokale Projekte».

Im Januar 2019 startete das Forschungsprojekt Liaison einen europäischen Wettbewerb, um «innovative, inspirierende und bahnbrechende Initiativen» aus der Land- und Forstwirtschaft zu finden. Insgesamt 220 Projekte aus 23 europäischen Ländern nahmen am Wettbewerb teil. Die internationale Jury hat daraus das Projekt «100% Valposchiavo» und 14 weitere Projekten als Botschafter für ländliche Innovation ausgewählt.

## Viel mehr als ein Marketing-Gag

«Ich glaube, unser Erfolg hängt damit zusammen, dass es sich nicht nur um einen Marketing-Gag handelt, sondern dass die Leute im Tal dieses Projekt leben», meint Howald. «European Rural Innovation Ambassador» heisst die erste internationale Auszeichnung für «100% Valposchiavo». Die Preisverleihung hat gestern in Brüssel im Rahmen der Organic Innovation Days stattgefunden. Die Puschlaver ruhen sich auf ihren Lorbeeren aber nicht aus. Ab 2020 gibt es «100% Bio Valposchiavo».