



Sesida dals

Communitgà ils

Protocol nr.

15 d'october 2019

18 d'october 2019

741

### **Dumonda da la fracziun da la PPS (Koch)**

concernent "Per in bun clima en il Grischun: Promover products regionalis"

#### **Resposta da la regenza**

Victualias producidas en moda persistenta, eticamain correcta e transparenta en la regiun daventan pli e pli impurtantas. Ad in chantun da muntogna sco il Grischun resp. a sia agricultura (cun passa 60 % manaschis biologics) ed a ses turissem por-scha quai bleras schanzas. En la producziun ed en l'elavuraziun agricula, en l'ierta culinaria sco er en la gastronomia regiunala ha noss chantun in grond potenzial. Victualias regionalas permettian dapli trasparenza ed in connex cun il lieu e cun il producent, uschia che la confidenza en ils products resulta er areguard la persistenza. Dapi l'onn 2006 sustegna il chantun (ensemen cun la confederaziun) l'uniun alpinavera sco ina da las quatter organisaziuns regionalas per la promoziun da la vendita en Svizra. L'elavuraziun e la comercialisaziun da products regionalis vegnan plinavant sustegnidas sistematicamain dapi l'onn 2009 tras projects per il svilup regional (PSR). En lur center stat la creaziun persistenta da valurs agriculas tras la promoziun da products indigens e regionalis sco er la collavuraziun tranter las branches sur l'entira chadaina d'elavuraziun en ina regiun. Tras la marca graubünden e tras l'idea da la marca "NaturMetropole" survegnan products dal Grischun in label, sch'els vegnan producids en moda genuina, gista e natirala. Er il program graubündenVIVA, che rinforza il Grischun sco center da la cultura alpina da giudiment cun agid dal tema "nutriment e culinaria", accentuescha la regionalitad e la qualidad da noss products indigens.

*Tar la dumonda 1:* La bilantscha da CO<sub>2</sub> da victualias dependa dal product (charn u verdura), da la metoda da producziun (pavlada, ladim, serras) e dals transports. L'utilisaziun da products regionalis è tendenzialmain la dretga metoda. Resguardond ils aspects economics e socials (metoda cumplexiva) èsi d'avantatg da duvrar products regionalis. Las furmas da producziun persistentas (bio) han dentant ina impurtanza decisiva en quest connex. En cas dals products regionalis exista ultra da quai savens ina gronda trasparenza, uschia che la clientella po giuditgar e suandar la persistenza. Tras il consum da products regionalis resta – sco avantatg economic – l'entira chadaina da valorisaziun, da la producziun fin a la vendita, en il chantun.

*Tar la dumonda 2:* Gea. Sco pretendì lavura il purschider en la "sinergia" cun persistenza, cun regionalitad e cun stagiunalitad. Furniturs gronds regionalis vegnan resguardads per l'alimentaziun da basa; en collavuraziun cun partenaris locals vegnan offrìs products spezialis (p.ex. latg da Cuir). Tar la gastronomia al Plantahof e

tar l'uffizi per l'execuziun giudiziala (UEG) deriva la gronda part da las spaisas animalicas ultra da quai dals agens bains purs, sin ils quals la persistenza ha ina gronda impurtanza. Uschiglio vegnan cumprads tant sco pussaivel products regionalis e stagionals. Ils bains purs han butias che han er la finamira da render enconuscent a la populaziun ils products regionalis e lur impurtanza. Er l'uffizi per la furmaziun media-superiura s'oblighescha da retrair e d'offrir per sia gastronomia (scola chantunala, Scalära) tant sco pussaivel products regionalis e stagionals. En il manaschi da scola ziun per persunas dischoccupadas ("GastroKantine") vegnan cumprads products stagionals e regionalis ed empustads tar furniturs da la regiun; la protecziun da l'ambient vegn tematisada spezialmain.

*Tar la dumonda 3:* Gea. Per organisaturs che survegnan contribuziuns da la promozion da l'economia vegn fatga la cundiziun da resguardar products regionalis en il concept d'alimentaziun, uschenavant che quai è cunvegnent e realisabel. Ina realisaziun uschè consequenta sco pussaivel vegn prendida en mira ensemen cun ils organisaturs. Per als sustegnair tar l'utilisaziun da products regionalis en l'alimentaziun ha il secretariat da la marca graubünden e da graubündenVIVA elavurà in manual (mussavia) che vegn ad esser disponibel a la fin da l'onn. Per la promozion en il sector da l'agricultura vegn premissa la certificaziun sco product regional grischun incl. l'utilisaziun da la marca graubünden.

*Tar la dumonda 4:* Ultra d'alpinavera sustegna il chantun – medemamain en il rom da puncts centralis da svilup – er la collavuraziun tranter l'agricultura e la gastronomia (agroturissem) sco er manaschis innovativs en il sector da la producziun e da la comercialisaziun da victualias. Plinavant vegnan manaschis da l'emprim stgalim d'elavuraziun promovids en il rom da meglieraziuns da la structura agricola. In'ulteriura pussaivladad è quella da cuntinuar ils proxims onns cun il program graubündenVIVA resp. cun singuls elements da tal; graubündenVIVA ha survegnì la cundiziun da preschentar in concept concernent persistenza / legat / cuntinuaziun. Las lavurs respectivas èn en gir. L'augment da la quota da products regionalis producids en moda persistente è plinavant ina da las axas d'acziun en las cunvegnas da prestaziun cun ils parcs natirals regionalis. Quels èn da chapir sco regiuns da model per il svilup persistent, e sco talas han els er la finamira da commercialisar pli fitg products che derivan dal territori dal parc. La finala po vegnir formulada en general en cas da contribuziuns da promozion u d'incaricas da prestaziun, eventualmain er en cas da finanziazions pli pitschnas, la cundiziun resp. l'aspectativa ch'i vegnian duvrads uschenavant sco pussaivel products regionalis.



En num da la Regenza

Il president:

Il chancelier:

Dr. Jon Domenic Parolini

Daniel Spadin