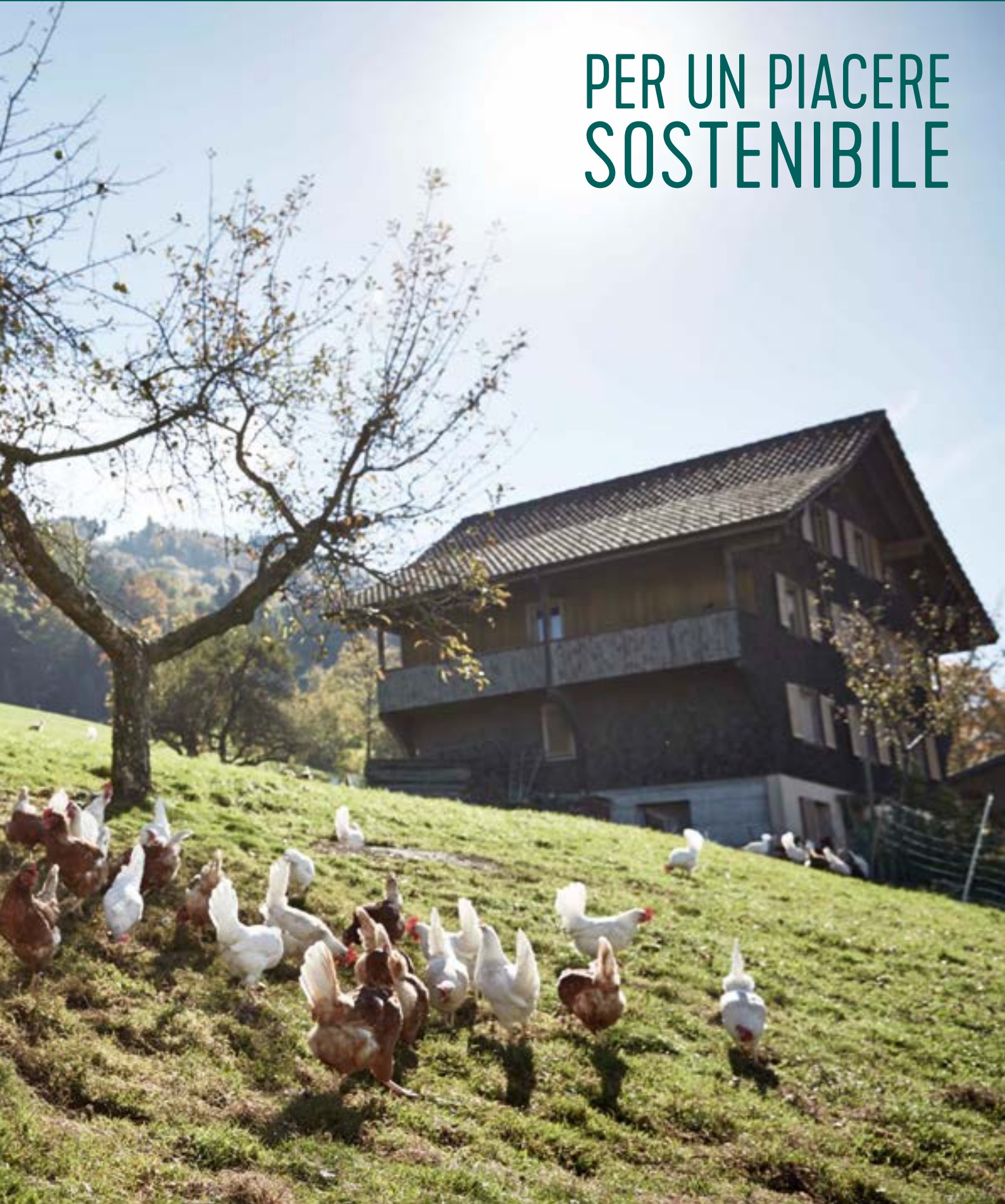


# PER UN PIACERE SOSTENIBILE



# TÈ FREDDO BIO DELLA SIMMENTAL

Tè freddo energetico e rinfrescante, prodotto a Därstetten, nella Simmental, a base di acqua di sorgente di montagna.



Nicole ha inoltrato la candidatura come malgara a St. Stephan 25 anni fa e, in quell'occasione, ha conosciuto anche suo marito Walter, il quale è cresciuto da queste parti e si è sempre dedicato con passione alla sostenibilità e alla biodiversità. Infatti, oltre all'allevamento di vacche nutrici, si occupa anche di silvicoltura. La passione di Nicole, invece, sono le rose alpine selvatiche. Con l'automobile a quattro ruote motrici, attraverso un ripido sentiero di montagna lastrato in pietra, Nicole ci conduce fino al suo alpeggio che si trova a circa 1800 m s.l.m. Da qui, proseguiamo a piedi. La diversità delle varietà offrono uno scenario mozzafiato.

**« DOPO QUATTRO ORE, CIÒ CHE VEDO È TUTTO COLOR LILLA ».**

**NICOLE PERREN**

Una parte di questa zona è ricoperta da un manto scintillante color lilla. Qui le rose alpine prosperano a dismisura e, per tale ragione, nel cantone di Berna non sono più considerate piante protette. La raccolta sui ripidi pendii è eseguita a mano. Nicole raccoglie con cura i fiori dagli arbusti. A lei piace lavorare con le mani e tenere la testa libera da qualsiasi pensiero. Tuttavia, in questo angolo di paradiso per api, Nicole deve stare anche molto attenta a non essere punta.





Tè freddo bio della Simmental alle erbe alpine  
6 x 50 cl



Tè freddo bio della Simmental alla rosa alpina  
6 x 50 cl



#### PROFILO DEL GUSTO

Il tè freddo biologico alle erbe alpine rinfresca grazie all'intenso aroma di menta.

#### PROFILO DEL GUSTO

Il tè freddo biologico alla rosa alpina ricorda un fresco prato fiorito con delicati sentori di rose.

#### CLASSIFICA DI SOSTENIBILITÀ

GOOD

BETTER

BEST



Da tre anni Matthias coltiva la menta a Mamishaus. Infatti, ci conduce su un campo di cinque are, proprio accanto alla sua bella fattoria e ci spiega che la menta è una pianta semplice da coltivare, ma il diserbo a mano, purtroppo, richiede un grande e costante dispendio di energia. Tuttavia, lo straordinario profumo di menta salutare ricompensa pienamente questo faticoso lavoro.

« IL MIO AMBITO  
DI LAVORO PREFERITO  
È L'ERBORISTERIA ».

MATTHIAS ROGGLI

# SUCCO DI MELE «ALTO FUSTO» DELLA VALLE DEL RENO



Beat e Elisabeth Sturzenegger arrivano con il loro vecchio trattore da Balgach, paese limitrofo, consegnando le loro mele. La loro fattoria è circondata da magnifici alberi ad alto fusto. Il loro frutteto oltre a comprendere una grande varietà di alberi giovani, è circondato anche da enormi alberi nodosi. Il più vecchio albero ad alto fusto ha oltre 100 anni. I frutti cadono da sé dall'albero, raggiungendo in tal modo la maturazione ideale per una produzione del mosto qualitativamente alta.

« COLTIVIAMO LE MELE IN  
BASE ALLE DIRETTIVE DI  
HOCHSTAMM SUISSE E  
PROSPECIERARA ».

BEAT ED ELISABETH STURZENEGGER

Nella regione rurale di Marbach, nella valle del Reno nella zona di San Gallo, Ruedi Kobelt gestisce la più piccola fabbrica di sidro della Svizzera. Tutti i frutti provengono da alberi ad alto fusto. Questi hanno un ruolo importante nella biodiversità, poiché offrono a molti animali, come uccelli e insetti, uno spazio vitale e di protezione. Il succo non viene filtrato e, per questo motivo, l'aroma di mele è molto intenso. Il succo di mele diluito (Schorle) si adatta a chi preferisce un gusto più leggero, mentre a chi piace un gusto intenso e pieno, il succo di mele è sicuramente la scelta giusta.

Succo di mele  
diluito non  
filtrato 'alto  
fusto' della  
valle del Reno  
6 x 33 cl



Succo di  
mele non  
filtrato 'alto  
fusto' della  
valle del  
Reno  
6 x 33 cl



CLASSIFICA DI SOSTENIBILITÀ

GOOD

BETTER

BEST

# SCIROPPO BIOLOGICO HALTBARMACHEREI

Nella piccola manifattura del quartiere urbano di tendenza nel distretto 10, Roman Treichler produce sciroppi biologici con ingredienti naturali, proprio come un tempo faceva sua nonna.

Ci troviamo a Zurigo nel distretto 10, in una soleggiata mattina d'estate. Dalla stazione centrale, in dieci minuti con i mezzi pubblici, si raggiunge il vivace quartiere urbano, sempre più di tendenza. Nelle immediate vicinanze della fermata del tram Wipkingen, Roman Treichler ha collocato la sua manifattura in una palazzina ed edificio commerciale direttamente alla Rotbuchstrasse. Su pochi metri quadri, ma allestito in modo professionale, Roman Treichler è riuscito a realizzare il suo sogno tanto ambito da bambino: produrre a mano sciroppi con ingredienti naturali, senza esaltatori di sapidità artificiali o conservanti.

Haltbarmacherei  
Sciroppo di  
lamponi bio  
50 cl



Haltbarmacherei  
Sciroppo di  
sambuco bio  
50 cl



Haltbarmacherei Sciroppo  
di Zenzero-  
Limetta bio  
50 cl



CLASSIFICA DI SOSTENIBILITÀ

GOOD

BETTER

BEST



« NELLA CUCINA DELLA  
NONNA C'ERA SEMPRE  
UN DOLCE PROFUMO  
NELL'ARIA ».

ROMAN TREICHLER





# ORIGINE

