



ALP'26: concorso, mercato e forum fanno delle Alpi il centro della cultura alimentare regionale

Dal 6 all'8 novembre 2026, il CULINARIUM ALPINUM di Stans diventerà punto d'incontro per produttrici e produttori, professionisti del settore, rappresentanti della gastronomia e del commercio, nonché appassionati e appassionati di cultura gastronomica provenienti da tutto lo spazio alpino. ALP'26 riunisce concorso, mercato e forum professionale in un'unica piattaforma dedicata alla qualità, all'origine e all'innovazione dei prodotti alimentari regionali.

Concorso per le eccellenze alimentari alpine

Al centro di ALP'26 vi è il concorso internazionale dedicato ai prodotti dello spazio alpino. Le produttrici e i produttori avranno l'opportunità di presentare le proprie specialità a una giuria indipendente di esperti e di valorizzare la qualità dei loro prodotti in un confronto internazionale. Tra i criteri di valutazione figurano, tra gli altri, la qualità artigianale, il radicamento regionale, l'innovazione e le caratteristiche sensoriali.

I migliori prodotti, suddivisi in cinque categorie, saranno premiati nell'ambito di ALP'26 e beneficeranno di un'importante visibilità presso professionisti del settore, media e consumatrici e consumatori.

Il termine ultimo per l'iscrizione al concorso è il 18 agosto 2026.

Mercato con produttrici e produttori provenienti dallo spazio alpino

Il mercato pubblico del 7 e 8 novembre 2026 rappresenterà il momento culminante per il grande pubblico. Le visitatrici e i visitatori potranno scoprire direttamente la varietà dei prodotti alimentari alpini: formaggi, specialità a base di carne, bevande, prodotti da forno, preparati a base di erbe aromatiche e numerose altre specialità provenienti dalle diverse regioni alpine inviteranno alla scoperta, alla degustazione e all'acquisto.

Il mercato favorisce l'incontro diretto tra produttori e pubblico, rendendo visibile e tangibile la ricchezza culturale e culinaria dello spazio alpino.

Forum dedicato ai temi del futuro della cultura alimentare alpina

Il forum professionale di venerdì 6 novembre affronterà questioni attuali legate alla creazione di valore regionale, all'agricoltura sostenibile, ai sistemi alimentari, al turismo e alla comunicazione dell'origine dei prodotti. Relatrici e relatori provenienti dal mondo della pratica, della ricerca, della gastronomia e della commercializzazione discuteranno sviluppi e prospettive per lo spazio alpino.

Il forum si rivolge a professionisti dell'agricoltura, della trasformazione alimentare, del commercio, della gastronomia, del turismo, delle autorità e della politica, nonché a tutte le persone interessate alla cultura alimentare regionale.

Conferimento del riconoscimento «Cercle régional»

Uno dei momenti più significativi di ALP'26 sarà il conferimento del riconoscimento «Cercle régional», parte integrante del forum professionale. Questo premio distingue progetti o iniziative che si impegnano in modo esemplare a favore della cultura alimentare regionale, della creazione di valore regionale e dello sviluppo sostenibile.

L'edizione 2026 sarà dedicata al tema: «Rafforzare la creazione di valore regionale: piacere culinario e paesaggi diversificati».

Una piattaforma di scambio e visibilità

Combinando concorso, mercato e forum, ALP'26 crea una piattaforma unica per lo scambio, il networking e la visibilità pubblica dei prodotti alimentari regionali e della cultura gastronomica. L'evento rappresenta un forte segnale a sostegno del futuro delle produttrici e dei produttori alpini e sottolinea l'importanza delle filiere regionali sostenibili.



Ulteriori informazioni, programma e iscrizione

www.alp26.ch, www.regiosuisse.ch/cercle-regional

Contatti ALP'26

Marie Pfammatter, Fondazione KEDA, Presidenza del Comitato Organizzativo ALP'26
Andres Lietha, Direttore CULINARIUM ALPINUM / Fondazione KEDA, organizzazione del forum
+41 41 619 17 00
alp@culinarium-alpinum.ch

Contatto Cercle régional

Michèle Brunner
+41 32 552 49 90
michele.brunner@regiosuisse.ch

CULINARIUM ALPINUM

Il CULINARIUM ALPINUM di Stans è il centro di competenza per la gastronomia alpina e un luogo d'incontro per produttori, professionisti della gastronomia e persone interessate alla cultura culinaria. Questo luogo unico riunisce sotto lo stesso tetto un ristorante, un hotel, uno studio di cucina e spazi per eventi.

Qui la varietà e la qualità della cucina alpina diventano un'esperienza concreta grazie a un approccio coerente basato su ingredienti regionali, lavorazioni tradizionali e concetti gastronomici innovativi.

Alla base del progetto vi è la **Fondazione KEDA (Patrimonio culinario delle Alpi)**, impegnata nella promozione e nello sviluppo della gastronomia alpina e nel rafforzamento di filiere regionali sostenibili. Il ristorante e l'hotel sono gestiti dal team ospitante **Peter Durrer AG**.