



Basilea, 6 giugno 2013

Comunicato stampa

Bio Suisse assegna la Gemma Gourmet 2013: ottimi risultati per i ticinesi

Una volta all'anno l'Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica conferisce a prodotti eccellenti del suo marchio Gemma l'ambito marchio aggiuntivo „Gemma Gourmet“. Con 123 prodotti inoltrati, la competizione qualitativa quest'anno ha raggiunto una partecipazione mai vista prima. 49 prodotti fanno ora parte dei migliori che la Gemma possa offrire. Alla premiazione presso il teatro del casinò di Winterthur i vincitori hanno presentato i loro prodotti anche a rappresentanti del mondo della trasformazione e della gastronomia in Svizzera.

La Gemma Gourmet promette un'elevata qualità abbinata al massimo piacere, infatti adempie ad uno degli standard di produzione più esigenti a livello mondiale. Ciò vale non solo per quanto riguarda le materie prime ma anche per la trasformazione possibilmente delicata – senza aggiunta di inutili additivi e coloranti. Oltre al rigoroso rispetto delle più severe condizioni, il produttore di un alimento che ottiene questo riconoscimento deve convincere anche per innovazione. „Mai prima d'ora dall'introduzione della Gemma Gourmet nel 2005 sono stati presentati così tanti ottimi prodotti - il che dimostra una spinta di motivazione e di innovazione molto positiva per la Gemma anche nel settore della trasformazione“, si rallegra il presidente di Bio Suisse Urs Brändli.

Quest'anno hanno ottenuto ottimi risultati soprattutto i ticinesi che si sono aggiudicati due delle tre menzioni speciali: accanto al sorbetto di corniole di Eva Kollmann di Beinwil AG hanno ottenuto questo massimo riconoscimento lo yogurt alla zucca della fattoria Bortolotti-Gianotti di Biasca TI nonché il panettone ticinese della panetteria Mella di Brione Verzasca TI.

Una giuria indipendente aveva in precedenza valutato le specialità bio delle categorie latticini e prodotti da forno inoltrate per il concorso. I prodotti sono stati valutati secondo i quattro criteri aspetto, odore, gusto e impressione generale. Hanno partecipato alla premiazione personalità del mondo della gastronomia e della trasformazione. Ha moderato la premiazione il noto gastronomo e ricercatore di nuovi sapori Freddy Christandl. Il giornalista gastronomico e esperto in analisi sensoriale Patrick Zbinden ha presentato una relazione sull'influsso delle tendenze sul settore alimentare.

Anche quest'anno i visitatori potranno degustare per la prima volta i nuovi prodotti Gemma Gourmet al più importante mercato bio svizzero. Appuntamento alla bancarella di Bio Suisse e Demeter, al Bio Marché a Zofingen, dal 21 al 23 giugno 2013.

Addetta stampa:

Sabine Lubow, responsabile pubbliche relazioni, 061 385 96 25, sabine.lubow@bio-suisse.ch

Bio Suisse è l'organizzazione bio più importante in Svizzera ed è proprietaria del marchio Gemma. L'associazione mantello fondata nel 1981 tutela gli interessi delle oltre 5'700 aziende agricole ed orticole Gemma. Inoltre più di 800 aziende di trasformazione e commerciali hanno stipulato un contratto di licenza Gemma. Tutte le aziende sono regolarmente controllate e certificate da enti indipendenti per verificare il rispetto delle severe direttive Bio Suisse. I prodotti Gemma garantiscono un elevato standard di produzione e sono sinonimo di piacere e gusto. www.bio-suisse.ch