

# **Territorial brands in the plate: An analysis of Tripadvisor reviews of the restaurants who signed the 100% Valposchiavo Charter**

Paola Gioia, Ph.D. Student and Research Assistant,  
Kedge Business School

100%



products are made entirely  
from local raw materials

# Valposchiavo






products are made with  
raw materials produced at  
least 75% locally

FAIT SÜ IN
































# 13 restaurants signed the 100% Valposchiavo Charta

They engaged themselves to propose at least **3 dishes** in their menu from 100% VP certified products

## Ristorante Motrice

<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #e6f2ff; padding: 5px;"> <b>15 Capunet "Motrice"</b> 22.–  <i>Spinatspätzli mit Käse Gnocchi aux épinards et fromage</i>  <small>**</small>  </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #e6f2ff; padding: 5px;"> <b>17 Polenta e umido</b> 28.–  <i>Maisgericht mit Kalbsvressen Semoule de maïs avec ragût de veau</i>  </td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e6f2ff; padding: 5px;"> <b>18 Panzerotti</b> 20.–   </td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e6f2ff; padding: 5px;"> <b>19 Crespelle di grano saraceno</b> 20.–  <i>Crêpes di grano saraceno con formaggio e prosciutto Buchweizenmehl-Crêpes mit Käse und Schinken / Crêpes de pâtes avec farine de sarasin, fromage et jambon</i>  </td> </tr> </table> </td> </tr> </table>	<b>15 Capunet "Motrice"</b> 22.– <i>Spinatspätzli mit Käse Gnocchi aux épinards et fromage</i> <small>**</small> 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #e6f2ff; padding: 5px;"> <b>17 Polenta e umido</b> 28.–  <i>Maisgericht mit Kalbsvressen Semoule de maïs avec ragût de veau</i>  </td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e6f2ff; padding: 5px;"> <b>18 Panzerotti</b> 20.–   </td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e6f2ff; padding: 5px;"> <b>19 Crespelle di grano saraceno</b> 20.–  <i>Crêpes di grano saraceno con formaggio e prosciutto Buchweizenmehl-Crêpes mit Käse und Schinken / Crêpes de pâtes avec farine de sarasin, fromage et jambon</i>  </td> </tr> </table>	<b>17 Polenta e umido</b> 28.– <i>Maisgericht mit Kalbsvressen Semoule de maïs avec ragût de veau</i> 	<b>18 Panzerotti</b> 20.– 	<b>19 Crespelle di grano saraceno</b> 20.– <i>Crêpes di grano saraceno con formaggio e prosciutto Buchweizenmehl-Crêpes mit Käse und Schinken / Crêpes de pâtes avec farine de sarasin, fromage et jambon</i> 	<p><b>** Con piatto poschiavino. Mit Puschlaver Teller. Avec assiette de Poschiavo</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin: 10px 0;">   </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #e6f2ff; padding: 5px;"> <b>15 Capunet "Motrice"</b> 22.–  <i>Spinatspätzli mit Käse Gnocchi aux épinards et fromage</i>  <small>**</small>  </td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e6f2ff; padding: 5px;"> <b>16 Taiadin</b> 22.–  <i>Hausgemachte Nudeln mit Kartoffeln und Käse Nouilles Maison avec pommes de terre et fromage</i>  <small>**</small>  </td> </tr> </table>	<b>15 Capunet "Motrice"</b> 22.– <i>Spinatspätzli mit Käse Gnocchi aux épinards et fromage</i> <small>**</small> 	<b>16 Taiadin</b> 22.– <i>Hausgemachte Nudeln mit Kartoffeln und Käse Nouilles Maison avec pommes de terre et fromage</i> <small>**</small> 
<b>15 Capunet "Motrice"</b> 22.– <i>Spinatspätzli mit Käse Gnocchi aux épinards et fromage</i> <small>**</small> 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #e6f2ff; padding: 5px;"> <b>17 Polenta e umido</b> 28.–  <i>Maisgericht mit Kalbsvressen Semoule de maïs avec ragût de veau</i>  </td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e6f2ff; padding: 5px;"> <b>18 Panzerotti</b> 20.–   </td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e6f2ff; padding: 5px;"> <b>19 Crespelle di grano saraceno</b> 20.–  <i>Crêpes di grano saraceno con formaggio e prosciutto Buchweizenmehl-Crêpes mit Käse und Schinken / Crêpes de pâtes avec farine de sarasin, fromage et jambon</i>  </td> </tr> </table>	<b>17 Polenta e umido</b> 28.– <i>Maisgericht mit Kalbsvressen Semoule de maïs avec ragût de veau</i> 	<b>18 Panzerotti</b> 20.– 	<b>19 Crespelle di grano saraceno</b> 20.– <i>Crêpes di grano saraceno con formaggio e prosciutto Buchweizenmehl-Crêpes mit Käse und Schinken / Crêpes de pâtes avec farine de sarasin, fromage et jambon</i> 				
<b>17 Polenta e umido</b> 28.– <i>Maisgericht mit Kalbsvressen Semoule de maïs avec ragût de veau</i> 								
<b>18 Panzerotti</b> 20.– 								
<b>19 Crespelle di grano saraceno</b> 20.– <i>Crêpes di grano saraceno con formaggio e prosciutto Buchweizenmehl-Crêpes mit Käse und Schinken / Crêpes de pâtes avec farine de sarasin, fromage et jambon</i> 								
<b>15 Capunet "Motrice"</b> 22.– <i>Spinatspätzli mit Käse Gnocchi aux épinards et fromage</i> <small>**</small> 								
<b>16 Taiadin</b> 22.– <i>Hausgemachte Nudeln mit Kartoffeln und Käse Nouilles Maison avec pommes de terre et fromage</i> <small>**</small> 								

**Piatti caldi**  
**Kleine warme Gerichte**  
**Petits plats chauds**

<b>20 Spaghetti alla bolognese</b> 14.– <i>Spaghetti mit Fleischsauce Spaghettis avec sauce à la viande</i>	
<b>21 Spaghetti al pomodoro</b> 13.– <i>Spaghetti mit Tomatensauce Spaghettis avec sauce tomate</i>	
<b>22 Spaghetti alla carbonara</b> 15.– <i>Spaghetti mit Ei und Schinken Spaghettis avec œufs et jambon</i>	
<b>23 Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> 14.– <i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und peperoncino Spaghettis avec ail, huile d'olive et piment</i>	

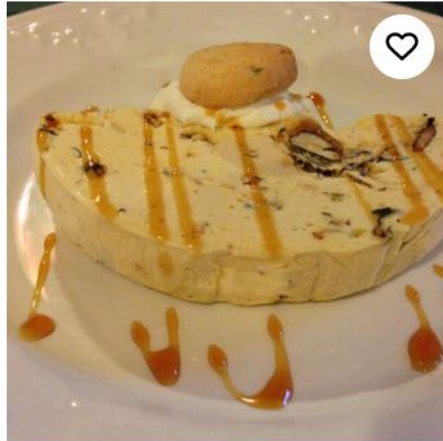
# Tripadvisor reviews to investigate consumer perceptions

Brusio  
Canton of Graubunden

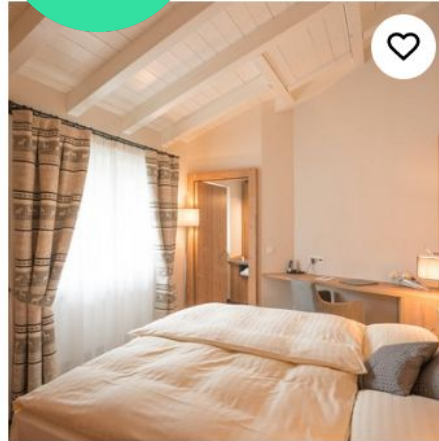
Poschiavo  
Canton of Graubunden



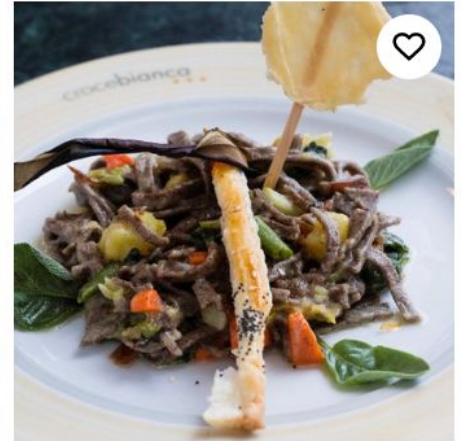
Total reviews analysed: 1046



RESTAURANT  
Agriturismo Miravalle  
33



HOTEL  
Hotel La Romantica  
52



RESTAURANT  
Croce Bianca  
55



Reviewed August 19, 2020  via mobile

## Fantastic Valposchiava local cuisine

Fantastic Valposchiava local cuisine Very central location Excellent food quality Finest local products

Date of visit: August 2020



### Would go again!

"Very nice restaurant with very nice and professional servers! They knew exactly what to propose to us, they knew what ingredients they're using and all in all they were very friendly and charismatic. The food was excellent. most of the ingredients are from Poschiavo and/or made in Poschiavo.

Date of stay: July 2020



Reviewed January 2, 2019

## Cuisine locale respectueuse des saveurs

Au rez de cette superbe bâtisse datant de 1698 se situe un beau restaurant qui fait la part belle aux valeurs gastronomiques de la région, singulièrement de la vallée de Poschiavo, dite Pus'ciav en dialecte local. Les multiples spécialités sont apprêtées avec respect, en bonne partie à base de ces produits bio qui, depuis quelques dizaines d'années, sont l'expression de la renaissance de l'économie locale: pâtes, fromages, fines herbes, saucissons secs, mortadelle, viande séchée: tout vient du coin !

Date of visit: September 2018



Reviewed August 9, 2019

## Best Alpine food

Best swiss alpine food myself and the whole family ever tried. Menu includes meat (both cured and cooked), polenta and cheese. All local ingredients

Date of visit: August 2019

### *"We recommend"*



Jan 31, 2020 baumgartnera, Weesen, Switzerland

Very friendly, innovative and still traditional. We really enjoyed our trip to Poschiavo and enjoyed fine spätzli & ravioli - 100% Poschiavo ) The cappuccino with a personal photo on the foam rounded off our visit. Thank you for the hospitality!

# Key findings (1)

Only 5 reviews mention the 100% Valposchiavo brand.

*Limited brand awareness?*

The menu often report the 100% Valposchiavo logo, but not all restaurants explain what it means in detail.

*Does the staff explain its meaning?*

Primi	
Ravioli in sfoglia al nero di seppia, astice, gamberi con il suo burro e pomodorini gialli confit <i>Schwarze Hummer-Ravioli, in Butter, dazu geschmorte Tomaten</i>	28.50
Spaghetti alla chitarra con vongole veraci, broccoli e olio al basilico <i>Spaghetti alla Chitarra (viereckig), dazu Venusmuscheln, Brokkoli und Basilikum-Öl</i>	24.50
Riso Acquerello ai funghi con ricotta Bio all'aroma di pino <i>Acquerello-Reis mit Pilzen und Bio-Ricotta an Tannenzapfen Duft</i>	31.50
Maccheroni al torchio con ragout di cinghiale e polvere di olive <i>Maccheroni mit Wildschweinragout und Oliven</i>	24.50
Pizzoccheri Valposchiavo	22.00



## Key findings (2)

206 reviews (21%) appreciate local and traditional specialities/cuisine.

113 reviews (11%) appreciate local products/ingredients.

**“Local” seems to refer more to the traditionality of a dish than the origin of its ingredients, which is more difficult to communicate.**



For example, pizzoccheri (a traditional dish) made with non-local buckwheat are perceived as equally local as those made with local buckwheat.

**Non-traditional recipes with local ingredients are difficultly perceived as local.**

*More to do in terms of communication?*



**Thanks for your attention**