

I ristoranti che cucineranno il capretto ticinese tradizionale, Bio o quello Nera di Verzasca saranno promossi gratuitamente sui media

A Pasqua “cuciniamo” il Ticino

Torna per il sesto anno consecutivo la simpatica e importante “Rassegna del capretto ticinese 2018”, l’iniziativa di Ticino a Tavola in collaborazione con l’Unione Contadini Ticinesi e la Fondazione Centro Capra che avrà luogo dal 26 marzo all’8 aprile. Dopo il successo delle precedenti edizioni, anche per questa Pasqua (1° aprile) stiamo chiedendo agli allevatori ticinesi di proporre agli esercenti capretti nostrani classici, bio o di “Nera di Verzasca”; tutti capretti che hanno caratteristiche particolari e molto apprezzate dai buongustai.

Il meccanismo è semplice. I ristoranti che vogliono proporre i capretti ticinesi, valorizzando quindi il nostro territorio e le nostre tradizioni, possono contattare Unione Contadini Ticinesi (091 851 90 90) per informazioni e la ricerca di un allevatore per le ordinazioni.

Chi avesse già un proprio fornitore di capretti ticinesi e si muove in modo autonomo, può invece comunicare la sua proposta a Ticino a Tavola (078 945 93 30; info@gastroticino.ch) indicando il tipo di capretto (Nostrano, Nera di Verzasca o Bio) e in modo obbligatorio l’allevatore. Da notare che questa azione potrà aver luogo anche prima o dopo Pasqua.

Chi parteciperà all’iniziativa gratuita “Capretto nostrano ticinese per Pasqua” sarà pubblicizzato più di una volta sui media e riceverà materiale informativo da proporre ai clienti. Consigliamo di effettuare le prenotazioni al più presto. Termine per essere promosso una prima volta sui media:

20 febbraio 2018.

ISCRIZIONI:

Nome ristorante

Persona di riferimento

Tipo di capretto

Allevatore o fornitore

Periodo nel quale sarà servito ai clienti