

Comunicato stampa

Autunno Culinario – Regionale è la prima scelta!

Le specialità a base di ingredienti regionali stanno diventando sempre più popolari tra i consumatori, e il settore gastronomico sta abbracciando questa tendenza che ha portato molti ristoranti a puntare sulla regionalità con diversi chef e albergatori che collaborano maggiormente con i produttori locali. alpinavera e Gastro-Graubünden, in collaborazione con le associazioni gastronomiche di Glarona e del Ticino, si impegnano per l'offerta culinaria dei ristoranti.

L'obiettivo comune è quello di portare nelle cucine ingredienti locali in modo crescente e sostenibile, affinché gli ospiti possano gustare menu nostrani e autentici.

L'Autunno Culinario è un'opportunità di promozione per i ristoranti che offrono costantemente specialità regionali.

12 padroni di casa provenienti dai Cantoni Grigioni, Ticino e Glarona sono lieti di darvi il benvenuto!

Dal 12 settembre al 30 ottobre 2022, i seguenti hotel e ristoranti offriranno piatti genuini e regionali, ovvero utilizzeranno prodotti regionali certificati o li otterranno direttamente dal produttore locale per la loro proposta dei menu-alpinavera. Per molti di questi ristoranti, tuttavia, è scontato puntare sulla regionalità non solo durante l'Autunno Culinario, ma durante tutto l'anno.

- Zunfthaus zur Rebleuten, Chur
- Seniorenzentrum Rigahaus, Chur
- Ustria PUNTREIS, Disentis / Mustér
- s'nani, Laax
- Hotel medelina, Curaglia
- Agriturismo Miravalle, Brusio
- Albergo Croce Bianca, Poschiavo
- Ristorante Motrice, Poschiavo
- Locanda Marco, Bellinzona
- Locanda – Villaggio di vacanza TCS, Piotta
- Restaurant Kubli, Glarus
- Seminarhotel Lihn, Filzbach

Cooperazione con 100% Valposchiavo

In ambito agricolo, 100% Valposchiavo è sinonimo di una gamma unica di prodotti di prima qualità provenienti dalla Valposchiavo. Grazie alla forza innovativa e allo spirito pionieristico nell'agricoltura, il 94% dei terreni agricoli è coltivato da aziende certificate Bio-Suisse. Tre ristoranti partecipano per la seconda volta all'Autunno Culinario e anche quest'anno, daranno il meglio di loro in modo che questi prodotti arrivino sui piatti degli ospiti.

Diese Label kennzeichnen zertifizierte Regionalprodukte



Chi è alpinavera?

alpinavera è un'organizzazione senza scopo di lucro che sostiene la commercializzazione e la visibilità delle specialità culinarie regionali. alpinavera è sostenuta dai produttori e dai quattro cantoni Grigioni, Uri, Glarona e Ticino. La missione di alpinavera sta nel far acquistare prodotti alimentari nella quale la regionalità sia la prima scelta per il consumatore, che presta attenzione anche all'impronta ecologica dei prodotti regionali. Le specialità sono prodotte da panettieri, casari, macellai e commercianti diretti. alpinavera offre ai suoi produttori un supporto nella commercializzazione e nella certificazione dei prodotti regionali. Di norma, i prodotti possono ottenere il marchio di qualità "regio.garantie" se sono composti per almeno l'80% da ingredienti regionali. Almeno $\frac{2}{3}$ del valore aggiunto deve essere generato nella regione. In gastronomia, un piatto è veramente regionale se è stato preparato con almeno il 60% degli ingredienti della regione.

Eco Score di «beelong»

Dall'aprile 2022, ben 2.500 prodotti regionali certificati dei Cantoni Grigioni, Uri, Glarona e Ticino sono stati valutati in termini d'impronta ecologica e sostenibilità. In collaborazione con beelong, alpinavera introduce a livello nazionale l'Eco Score: un'etichetta per i prodotti alimentari che ne valuta l'impatto ambientale e la sostenibilità.

Profilo alpinavera

L'associazione sostenitrice alpinavera è una piattaforma di comunicazione e marketing sovra regionale per i prodotti regionali certificati di Grigioni, Glarona, Uri e Ticino. L'obiettivo di alpinavera è quello di aumentare il valore aggiunto locale attraverso la trasformazione regionale e l'utilizzo di prodotti provenienti dalle regioni alpine e montane. alpinavera offre una commercializzazione congiunta a tutti i trasformatori e ai commercianti diretti che soddisfano le linee guida per i marchi regionali. Le linee guida stabiliscono essenzialmente che i prodotti che contengono almeno l'80% d'ingredienti regionali possono fregiarsi del marchio di qualità "regio.garantie", compresi i prodotti approvati del Patrimonio Culinario che consistono in almeno l'80% d'ingredienti svizzeri. In gastronomia, un piatto è veramente regionale se è stato preparato con almeno il 60% d'ingredienti regionali. In ogni caso, almeno $\frac{2}{3}$ del valore aggiunto devono essere generati nella regione. La sede di alpinavera a Coira è il centro di contatto per partner, clienti e consumatori.

Per ulteriori informazioni, consultare il sito www.alpinavera.ch.

