



Importanti riconoscimenti federali a Ticino a Tavola

Grazie all'iniziativa di GastroTicino e a Ticino a Te del Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT), la Segreteria di Stato dell'economia (SECO) e dell'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) hanno attribuito al Ticino il prestigioso premio "Cercle régional 2024"

Ticino a Tavola sempre più sugli allori grazie a due riconoscimenti che vengono da oltre San Gottardo e che ne fanno l'iniziativa ufficiale e più importante del nostro Cantone per quanto riguarda la promozione dei ristoranti che utilizzano i prodotti locali. L'ultimo in ordine di tempo è della Segreteria di Stato dell'economia (SECO) e dell'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) che hanno attribuito per la seconda volta il "Cercle régional" nell'ambito del forum Alp'24 tenutosi a Stans. Il riconoscimento - che premia le regioni che si sono distinte per il loro impegno nello sviluppo di catene di valore regionali con un approccio intersettoriale - è stato assegnato al Ticino per due progetti innovativi che valorizzano l'uso di prodotti agroalimentari regionali nella ristorazione e nell'albergheria locali: "Ticino a tavola" e "Ticino a Te".

Cercle régional, in particolare, era destinato quest'anno a regioni svizzere che con progetti innovativi promuovono la vendita di prodotti regionali negli alberghi e nei ristoranti locali. La giuria esterna aveva anche valutato numerosi progetti, tra cui lo sviluppo di un «sentiero del gusto» nel Canton Argovia o il lancio di una Carta per un'alimentazione sostenibile, equilibrata e regionale nel settore della ristorazione collettiva nel Cantone di Friburgo.

Ticino a Te

È una rete di produttori agroalimentari che raggruppa attori che operano lungo la catena del valore: dalla produzione alla distribuzione fino alla vendita o al consumo in ristoranti, negozi e alberghi. La rete è stata creata dal Centro di competenze agroalimentari Ticino (CCAT) che promuove la diffusione e la valorizzazione di realtà agroalimentari della regione.

Ticino a Te gestisce anche una rete virtuale con informazioni sui produttori e i prodotti che offrono e una rete di negozi fisici. Promuove inoltre il marchio Ticino-regio.garantie e punta su una stretta collaborazione con il settore del turismo.

Ristoratori volete essere sulla guida 2025?

Dopo l'edizione 2024, anche per il prossimo anno è prevista la pubblicazione di una guida in 4 lingue che sarà disponibile anche sul sito ticinoatavola.ch. Oltre ai ristoranti iscritti, si presentano i ritratti delle principali filiere agroalimentari, utili per approfondire la conoscenza sulla produzione locale. Per i ristoranti interessati a iscriversi o a confermare la propria adesione a Ticino a Tavola è sufficiente inviare una e-mail a ticinoatavola@gastroticino.ch **entro fine dicembre 2024.**

E c'è anche "Fatto in casa"

Anche agli iscritti a Fatto in casa, figureranno sulla Guida 2025. Ricordiamo che Fatto in casa è l'iniziativa lanciata da GastroTicino e Ticino a Tavola dopo un accordo con l'ACSI che aveva ritirato il proprio progetto "Ristoranti che cucinano"; il progetto valorizza i ristoranti che già preparano, lavorano e cuociono tutto in casa! Gli interessati scrivano a ticinoatavola@gastroticino.ch **entro fine dicembre 2024.**



Ticino a tavola...

... è un'iniziativa di GastroTicino per valorizzare i prodotti agroalimentari ticinesi e i ristoranti che li utilizzano. I ristoratori che vi aderiscono si impegnano a proporre almeno un menù con tre portate oppure quattro piatti composti almeno nella misura del 60% da prodotti ticinesi; il tutto con il 40% di vini ticinesi in carta. Ticino a Tavola fa parte del CCAT, e collabora attivamente con la grande distribuzione e l'Unione Contadini Ticinesi. Ticino a Tavola, inoltre, gestisce con GastroTicino, anche l'iniziativa "Fatto in casa".

... importante anche per Swisustainable

Ticino a Tavola ha avuto, infatti, un secondo riconoscimento importante da Swisustainable, programma di sostenibilità svizzero dal turismo per il turismo. Il programma si concentra sullo sviluppo sostenibile della Svizzera come destinazione turistica. La partecipazione al programma di sostenibilità è aperta a tutte le imprese e organizzazioni turistiche della Svizzera. Il programma è suddiviso in tre livelli per tenere conto dei diversi requisiti e dei vari gradi di impegno nella sostenibilità. Al livello II – engaged e al livello III – leading, il programma Swisustainable si basa su prove di sostenibilità riconosciute. Dopo l'analisi da parte di un gruppo di esperti dell'Università di Scienze Applicate e Arti di Lucerna (HSLU), Ticino a Tavola è ora riconosciuto al livello – engaged, in combinazione con almeno un'altra prova riconosciuta da Swisustainable. Gli iscritti a Ticino a Tavola saranno informati via e-mail sulla procedura per ottenere la certificazione a partire da gennaio 2025

"Pionieri determinati"

Massimo Suter, presidente di GastroTicino, sottolinea come i due riconoscimenti abbiano premiato l'impegno dell'associazione dei ristoratori e albergatori ticinesi nella promozione dei prodotti locali e nella tutela ambientale; associazione che è stata 'pioniere' nella sostenibilità e valorizzazione del territorio in ambito ristorativo. Queste sono infatti delle componenti - assieme alla gestione e utilizzo delle nuove tecnologie, all'impiego dell'intelligenza artificiale, a una comunicazione efficace, alla qualità dell'offerta che crea emozioni tra i clienti - del successo di un imprenditore della ristorazione".

Da parte sua il giornalista Alessandro Pesce, fondatore e direttore di Ticino a Tavola, tiene a ringraziare soprattutto i ristoratori: "Oltre all'aiuto di GastroTicino e del CCAT con la direttrice Sibilla Quadri, va riconosciuto l'impegno di quegli esercenti che hanno creduto dall'inizio in un progetto che voleva dare una nuova identità non solo a loro, ma anche al territorio e alle tradizioni. Un grazie va anche a tutta la squadra che negli anni ha saputo con determinazione superare molti ostacoli investendo mezzi ed energie per giungere a traguardi importanti".

Gabriele Beltrami, direttore di GastroTicino, conclude che "il riconoscimento è importante anche per salvaguardare le tradizioni gastronomiche e quelle legate al territorio, che altrimenti rischierebbero di scomparire davanti a una globalizzazione imperante. Un progetto che, inoltre, ha importanti ricadute economiche sia per ristorazione che per il settore primario".

Cercle régional al forum Alp'24

Per fare da cornice alla consegna del Cercle régional è stato scelto il forum Alp'24, focalizzato sui prodotti e le tradizioni culinarie dell'Arco alpino. Questa scelta è stata dettata dal fatto che l'edizione 2024 del Cercle régional era dedicata ai prodotti regionali nella gastronomia locale. Al



forum Alp'24, organizzato presso il Culinarium Alpinum di Stans, hanno partecipato rappresentanti delle regioni alpine di vari Paesi. Il programma prevedeva interventi sul tema delle catene di valore regionali e sulla conservazione del patrimonio alimentare nelle Alpi, workshop tematici e occasioni di scambio di esperienze e conoscenze. Il pranzo a buffet ha permesso ai partecipanti di gustare specialità della regione alpina. Il forum si è concluso con la consegna del riconoscimento Cercle régional al Ticino.

Nella foto

Sibilla Quadri con Lisa Landert e David Kramer. Foto by Vanesa Hardegger