

Progetto per favorire l'impiego di prodotti locali presso le mense scolastiche di Riviera

Una collaborazione tra il Centro Competenze Agroalimentari Ticino e il comune di Riviera

S. Antonino, 26 ottobre 2020

In seguito al successo ottenuto durante il progetto pilota presso la mensa sociale di Riviera, il comune ha deciso di ampliare la politica d'acquisto a favore dei prodotti locali* a tutte le mense scolastiche comunali in collaborazione con il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT).

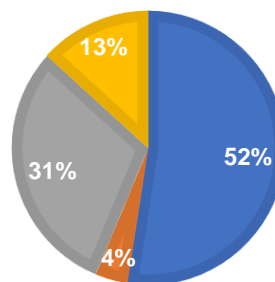
Il CCAT su incarico del Cantone ha, tra i vari obiettivi, quello di favorire un maggior impiego di prodotti del territorio nella ristorazione tradizionale e collettiva (mense scolastiche, ospedaliere, private) incrementando l'approvvigionamento presso i produttori locali, favorendo, laddove possibile, la filiera corta. Ciò permette agli chef di cucina di interagire direttamente con il produttore e di conoscere l'origine di provenienza delle derrate alimentari acquistate e ai produttori di instaurare un legame di fiducia con l'acquirente, oltre che di essere maggiormente coinvolti

Grazie alla collaborazione dei produttori e trasformatori del Cantone Ticino, così come degli altri fornitori, durante l'anno scolastico 2018/2019 era stato possibile raggiungere una quota di spesa impiegata per l'acquisto di prodotti agroalimentari ticinesi (in base al valore d'acquisto) del 52%. Questa politica d'acquisto è stata mantenuta dalla mensa sociale durante l'anno scolastico 2019/2020 e dal 30 agosto 2020 è stata ampliata anche alle altre mense scolastiche comunali.

Nell'ambito di questa collaborazione, il CCAT e la Direzione dell'Istituto scolastico di Riviera vogliono anche promuovere la valenza pedagogica della produzione agroalimentare ticinese. In futuro le varie filiere alimentari e le varie realtà produttive locali saranno al centro di momenti di studio da parte degli allievi.

PROVENIENZA DEI PRODOTTI DURANTE IL PERIODO GENNAIO-MAGGIO 2019 (% SPESA)

■ Ticino (comp.) ■ Ticino (trasf.) ■ Svizzera ■ Estero



* Prodotto locale / regionale (Direttive nazionali per i marchi regionali, p.es. Marchio Ticino regio.garantie):

- Prodotto non composto: proviene totalmente dalla regione
- Prodotto composto: gli ingredienti agricoli devono provenire dalla regione almeno per l'80% e l'ingrediente principale deve provenire totalmente dalla regione

Fornitura generale

Satellite Denner, Lodrino

Il Denner di Lodrino è il fornitore principale per le mense di Riviera. Paolo Barelli, assieme ai suoi sei collaboratori, fornisce le mense del comune due volte alla settimana con una grande varietà di prodotti. Nella fornitura troviamo molti prodotti ticinesi come carne fresca, prodotti di salumeria, uova, ottimi formaggi e farina. A seconda della stagione viene anche procurata frutta e verdura ticinese.

Tra i produttori da cui si rifornisce il Denner, per i formaggi si possono annoverare il Caseificio Togni di Nante, la Latteria Biaschese, Mattia Vaser dell'Alpe Cava, Luca e Fausto Barelli dell'Alpe Cava così come diversi contadini.

Per quanto riguarda invece la carne fresca (in particolar modo maiale e vitello) e i prodotti di salumeria, Paolo Barelli si impegna molto per poter fornire carne ticinese alle mense di Riviera tramite la collaborazione con la Terrani SA di Sorenago, il Centro macellai di Bironico e diversi contadini della zona. Qualora non fosse possibile avere carne ticinese viene acquistata carne svizzera.

TiGusto SA, Cugnasco

Nel 1988 Pierluigi Zanchi ha dato avvio alla sua avventura con la Tigusto SA con l'obiettivo di offrire cibo buono, giusto e pulito, prodotto in modo artigianale in Ticino, con materie prime biologiche locali.

Ha iniziato con la lavorazione del tofu, prodotto con 100% soia ticinese biologica. In seguito, ha ampliato la gamma di prodotti, introducendo il seitan, le salse di soia, la falsa salsa arrosto, la passata di pomodoro, la salsa per bruschette, vari tipi di brodo, i pomodori secchi, i cachi secchi, gli amaretti alle castagne e una crema di miele e nocciole. È inoltre co-autore e rivenditore di alcuni prodotti

a base di castagne come la pasta, la farina, la crema, i fiocchi, i biscotti, i pralinati e la birra Castégna,

La Tigusto fornisce le mense scolastiche di Riviera con questi prodotti così come con una vasta gamma di farine per polenta, bocconcini di soia e miele ticinese bio.



Pierluigi Zanchi presso il laboratorio della Tigusto SA (Fonte: Tigusto SA)



Latticini

Azienda agricola Lucchini, Giornico

La fattoria Lucchini si trova a Giornico, un piccolo paese della valle Leventina conosciuto per il suo passato storico, è gestita da Giorgio e vede il suo futuro nel figlio Sem che ha appena concluso la scuola agricola al Plantahof di Landquart con l'intenzione di continuare la tradizione di famiglia nata con il nonno paterno.



Il negozio per la vendita diretta presente in azienda (Fonte: Giorgio Lucchini)

Giorgio trasforma il latte delle sue mucche in formaggelle, formaggini, ricotta, yogurt con una varietà di 30 gusti.

Questi prodotti vengono venduti direttamente dal negozio presente nell'azienda e vengono forniti a diversi rivenditori così come a mense di ospedali e scuole.

Latteria del Borgo, Faido

Il caseificio Latteria del Borgo nasce nell'Alta Leventina alla fine del 2016 dalla passione per la tradizione di prodotti artigianali di Antonio Taccogna, come piccola attività artigianale, con produzione propria di latticini e formaggi.



L'insegna del caseificio (Fonte: Antonio Taccogna)

Un'azienda giovane ma che, grazie anche ai 27 anni di esperienza nel settore di Antonino, incontra la sua peculiarità nell'eccellenza produttiva, maturata attraverso la passione e l'accurata selezione della migliore materia prima: il latte. Il controllo totale di una filiera cortissima garantisce il raggiungimento degli elevati standard di qualità dei prodotti, infatti la materia prima è esclusivamente dell'Alta Leventina.



Il locale vendita della latteria a Faido (Fonte: Antonio Taccogna)

Tra i diversi prodotti offerti vi sono mozzarella (sia per il consumo fresco che per la pizza), burrata, silano, scamorza, ricotta, zola mascarpone, formaggi primo sale, caciocavallo, mozzarelle farcite, così come dolci a base di ricotta. Antonio, che consegna personalmente i prodotti alle mense, è un casaro molto inventivo ed è molto flessibile, anche nel caso di richieste particolari da parte delle cuoche.

Oltre alle mense scolastiche di Rivera, la Latteria del Borgo fornisce anche alcuni rivenditori e ristoranti ma la maggior parte della vendita avviene direttamente presso il punto vendita annesso al caseificio a Faido.

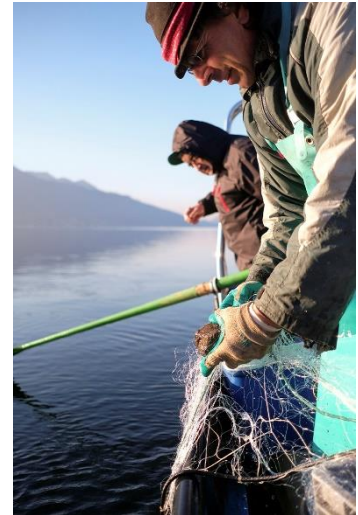


Pesce

Cooperativa pescatori professionisti - Lago di Lugano, Riva San Vitale

La cooperativa pescatori professionisti del lago di Lugano nasce ufficialmente nel 2009 dall'idea del pescatore con reti Rolf Müller. Lo scopo principale è di far confluire il pescato di diversi pescatori con reti alla cooperativa in modo da garantire la fornitura per ristoranti, negozi, scuole, mense, ecc.

La famiglia Valli ha aderito con entusiasmo all'idea di Rolf. Giorgio Valli, che ha una lunga tradizione familiare di pescatori con reti, vive di musica e ha trovato nella pesca una nuova e stimolante professione secondaria. La sua passione per la pesca l'ha tramandata anche al figlio Jora il quale lo assiste in questa attività professionale. La cooperativa collabora pure con altri pescatori professionisti per determinate forniture.



Due pescatori della cooperativa all'opera (Fonte: Giorgio Valli)

La cooperativa ha due piccoli laboratori per la lavorazione del pesce. Il pescatore cala le reti la sera e all'alba va a salparle, toglie i pesci e li

porta immediatamente nella pescheria dove pulisce, filetta e infine stocca il pescato. Alcuni pesci con molte lisce vengono lavorati e rivalorizzati per produrre delle specialità come: il pesce in carpione, il pesce marinato, la bottarga, il paté, il pesce affumicato, la polpa di pesce, gli spiedini di pesce così come i filetti intagliati con una macchina rompi-lisce.



Il logo della cooperativa (Fonte Giorgio Valli)

La cooperativa fornisce i propri prodotti a ristoranti e alcune mense. Oltre a questi canali di vendita, i prodotti vengono venduti anche direttamente a privati o tramite piattaforme online come ConProBio e Terranostra.

Pane, prodotti di pasticceria e prodotti di pasta fresca

Pasticceria 1000 Bontà, Lodrino

La Pasticceria 1000 Bontà di Lodrino di Alis e Adisa Zattarin produce pane e diversi prodotti di pasticceria per la mensa scolastica e la mensa sociale di Lodrino. Il pane è prodotto con farina ticinese certificata Marchio Ticino regio.garantie (vedi pagina 1) e prodotta dalla Mulino di Maroggia SA. Recentemente hanno ampliato la propria attività aprendo un negozio a Biasca.



Il negozio di Lodrino (Fonte: Alis Zattarin)

Tra i prodotti di pasticceria forniti alle mense si possono annoverare i panettoni e il gelato artigianale di produzione propria. Il gelato viene fornito anche alle altre mense comunali.



Panetteria-Pasticceria Fratelli Fontana, Cresciano

La Panetteria-pasticceria Fratelli Fontana di Cresciano produce e fornisce pane e prodotti di pasticceria alle mense scolastiche di Osogna e Cresciano. Tra i prodotti di pasticceria prodotti dai fratelli Fontana si possono annoverare diverse tipologie di panettoni, torte e bignè di carnevale.

Pastificio L'Oste, Quartino

Il pastificio l'Oste è stato fondato da Davide Mitolo, nato nel 1967 in Svizzera ma cresciuto in Basilicata, regione centrale del sud Italia. È in questo luogo che ha inizio l'attrazione verso l'arte della cucina, un desiderio irrefrenabile di creare nuove ricette, di accostare ingredienti e creare sapori nuovi, diversi, particolari, creando piatti davvero originali.

Nonostante gli studi e delle prime esperienze professionali in settori lontani dal mondo della gastronomia, Davide decide di abbandonare la pur soddisfacente attività imprenditoriale avviata ormai anni prima, e ricominciare da zero su una rotta che lo porterà ad essere uno chef e coronare il suo sogno. Infine, 12 anni fa circa ritorna in Svizzera, lavorandovi come chef prima e aprendo un proprio ristorante poi, ad Ascona.

Durante la sua attività come chef in Ticino, Davide nota che nel mondo della ristorazione manca un'azienda, che sappia creare per gli chef e insieme agli chef una linea di paste fresche di elevatissimo livello qualitativo. Nasce così L'Oste, esattamente con questa filosofia e questi obiettivi. Il grande successo di questa iniziativa ha portato alla creazione di una "collezione" di paste fatta da

50 tipologie in circa 130 varianti, alcune delle quali personalizzate e dedicate in esclusiva ai clienti più esigenti.



I ravioli, o Raviöö, sono solo un esempio dei prodotti del pastificio certificati Marchio Ticino regio.garantie (Fonte: Oste cucinamediterranea Sagl)

Oltre alla ristorazione, il pastificio è infine anche approdato alla grande distribuzione, opportunità che ha spinto Davide a creare una linea di prodotti rivolta al grande pubblico, che racchiudesse in sé tutti i preziosi ingredienti migliori: la tradizione pastaia italiana e la bontà e la freschezza delle ottime materie prime ticinesi. Infatti, L'Oste dispone anche di una linea di prodotti certificati Marchio Ticino regio.garantie (vedi pagina 1). Il pastificio fornisce settimanalmente i propri prodotti, ed in particolar modo i ravioli, alle quattro mense di Riviera.



Davide Mitolo, chef e proprietario del pastificio (Fonte: Oste cucinamediterranea Sagl)



Frutta e verdura

Azienda agricola Perozzi, Riazzino

L'azienda Perozzi nasce negli anni trenta per iniziativa di Marco Perozzi. Improntata inizialmente sull'allevamento bovino, negli anni sessanta inizia la coltivazione di ortaggi su piccole superfici, e nel corso degli anni questa attività ha acquistato sempre maggiore importanza per l'azienda. A metà degli anni ottanta l'allevamento bovino è stato completamente abbandonato per dedicare le superfici aziendali unicamente alla coltivazione degli ortaggi.



Figura 1: Una delle svariate serre dell'Azienda agricola Perozzi a Raizzino (Fonte: Cesare Perozzi)

Oggi l'azienda agricola Perozzi, gestita da Cesare Perozzi, produce una grande varietà di frutta e, soprattutto, verdura, la quale viene venduta principalmente a TIOR SA, la società commerciale che distribuisce la produzione orticola dei soci della Federazione Ortofrutticola Ticinese (FOFT). L'azienda Perozzi fornisce le mense scolastiche con verdura di propria produzione così come frutta e verdura da altre aziende del Piano di Magadino. I prodotti dell'azienda sono certificati Marchio Ticino regio.garantie (vedi pagina 1).

Maggiori informazioni sul marchio di provenienza Ticino regio.garantie: www.marchioticino.ch



Su www.easy-cert.com trovi la lista completa di tutti i prodotti regionali certificati.



Scopri i prodotti e produttori ticinesi vicino a te su
www.ticinoate.ch