

COMUNICATO STAMPA

Una Bottega del territorio ora anche a Leontica.

Da subito nel centro di Leontica residenti e villeggianti avranno modo di acquistare e gustare i prodotti tipici della regione nella Bottega Ticino a TE presso il Punto d'Incontro il Larice.

S. Antonino – Leontica, 23 dicembre 2021

Nell'ambito del progetto di sviluppo economico regionale, tramite il quale si mira a valorizzare la ormai ultracentenaria struttura ricettiva, originariamente chiamata Trattoria Centrale, ora Punto d'Incontro Il Larice Leontica, il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT) e l'Associazione Il Larice hanno sviluppato all'interno del locale anche un angolo dedicato ai prodotti della regione. Qui si potrà così trovare una ricca selezione di prodotti locali – soprattutto della Valle di Blenio – e certificati con il marchio Ticino regio.garantie che, ricordiamo, è una garanzia di qualità per il consumatore. Il Punto d'Incontro Il Larice diventa in questo modo il punto di ritrovo per villeggianti e locali grazie all'offerta enogastronomica che sarà inoltre arricchita da attività culturali e ricreative. Si tratta di un importante punto di partenza per quest'associazione dai profondi legami col territorio e che è un passo più vicina a concretizzare i suoi obiettivi: sviluppare il contesto socio-economico del paese creando un luogo di scambio storico/culturale e informativo, con un'ottica moderna e dinamica, senza dimenticare la tradizione.

Quella di Leontica è l'ottava Bottega del territorio sviluppata dal CCAT, dopo Morcote (Bottega Ticino a TE), Tenero (presso il CampoFelice Camping Village), Morbio Inferiore (Corte del Vino già Casa del Vino), Tremona (UI Neguzietti), Bellinzona e Biasca (Shop c/o Info Point Bellinzona e Valli Turismo) e Chiasso (UI Mezanin). Anche OTR Mendrisiotto, a Mendrisio-stazione, avrà una bottega. Il CCAT sta lavorando a delle possibili nuove collaborazioni con il Caseificio del Gottardo e il Conca Bella Boutique Hotel & Wine Experience.

“Le Botteghe del territorio della rete Ticino a TE, che comprendono anche quelle preesistenti al nostro progetto, come Quintorno, GustoTicino, per citarne alcune, e tutte le aziende agricole con vendita diretta, hanno una dichiarata importanza territoriale in quanto assicurano posti di lavoro e animano i quartieri e paesi in cui sono collocate, offrendo prodotti artigianali, regionali, sostenibili in quanto a basso impatto ambientale, realizzati spesso nelle immediate vicinanze. L'assortimento è arricchito anche con i prodotti certificati con il marchio di provenienza Ticino regio.garantie (www.marchioticino.ch). Gli stessi scaffali sono prodotti utilizzando legno ticinese di castagno. Si è voluto essere coerenti fino in fondo e valorizzare al massimo la materia prima e la produzione ticinese. Siamo felici del risultato ottenuto e siamo certi che anche i clienti apprezzeranno l'assortimento gustoso e genuino proposto da Il Larice, non solo nella bottega ma anche nella ristorazione, dove verranno proposti piatti realizzati con i prodotti del territorio acquistabili sul posto. Siamo convinti che avere l'opportunità di assaggiare la materia prima sia un valore aggiunto per i consumatori.”, spiega Sibilla Quadri, direttrice del CCAT.

La Bottega del territorio è parte integrante del progetto **Ticino a TE**, sviluppato dal CCAT. Il progetto prevede da una parte la **messa in rete** dei produttori ticinesi (www.ticinoate.ch), dall'altra la **creazione** di una rete di **punti vendita fisici** sul territorio. Negozietti e botteghe con una chiara ed accogliente identità.

L'obiettivo di Ticino a TE è offrire un servizio al consumatore affinché possa scoprire e acquistare le eccellenze

agroalimentari ticinesi e sostenere così chi con tanto impegno e dedizione produce generi alimentari gustosi e genuini. Le specialità confezionate in Ticino sono davvero molte, pensiamo al formaggio d'Alpe ticinese DOP, ai rinomati vini DOC e IGT, ai salumi, alle carni, agli yogurt, alla cioccolata, ai dolci tradizionali, agli ortaggi, alle polente e ai cereali, ai prodotti a base di castagne, alle grappe e ai distillati, ai presidi Slow Food come lo Zincarlin dala Vall da Mücc. Una vastità di prodotti che va assolutamente valorizzata e fatta conoscere al grande pubblico!

Il punto d'Incontro Il Larice, sostenuto anche dall'Ufficio per lo sviluppo economico della Divisione dell'economia del Dipartimento delle finanze e dell'economia (DFE), ha ricevuto un contributo ai sensi della politica economica regionale, nell'ambito del programma federale denominato "Misure pilota per le regioni di montagna 2020-2023": è infatti ritenuto un progetto infrastrutturale che contribuisce a ottimizzare la messa in rete dei principali attori presenti a livello locale. Anche l'Ente regionale per lo sviluppo Bellinzonese e Valli ha partecipato al finanziamento in maniera paritaria tramite i fondi per il promovimento regionale.

Per maggiori informazioni:

- Loris Beretta, Coordinatore di progetto, loris.beretta@ers-bv.ch, 079 390 74 26, www.illarice.ch
- Sibilla Quadri, Direttrice del Centro di Competenze Agroalimentari Ticino, sibilla.quadri@ccat.ch, 079 120 91 27, www.ticinoate.ch

Il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino

Il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino, nato quale progetto di politica economica regionale, è stato designato dal Consiglio di Stato quale referente cantonale per lo svolgimento, la coordinazione e la promozione di progetti legati al settore agroalimentare. Le sue attività sono sostenute dalla Divisione dell'economia del DFE, sulla base di un contratto di prestazioni per il periodo 2020-2023. Il CCAT ha l'obiettivo di valorizzare la produzione e il consumo di prodotti agroalimentari ticinesi. L'ambiziosa meta si raggiunge tramite collaborazioni intersettoriali, lo sviluppo di una rete del territorio sia fisica che virtuale: ticinoate.ch. Inoltre, il CCAT promuove il Marchio Ticino regio.garantie, certificazione di origine, e intensifica la collaborazione con il turismo, la gastronomia (ticinoatavola.ch) e la ristorazione collettiva ([progetto mensa](#)).