Centro di Competenze Agroalimentari Ticino

CCAT | via Gorelle 7 | CP 405 | 6592 S. ANTONINO | T 004191 851 90 90 | info@ccat.ch | www.ccat.ch

LE AGRIESPERIENZE
Scopri tutto il buono e il bello che c'è da noi!

1° giugno 2023

Oggi sono state inaugurate le AGRIESPERIENZE: alla conferenza stampa hanno partecipato il direttore dell'Unione Contadini Ticinesi e Presidente del Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT), Sem Genini, il direttore della Divisione dell'economia del Dipartimento delle finanze e dell'economia (DFE), Stefano Rizzi, e il direttore dell'Agenzia turistica ticinese (ATT), Angelo Trotta.
L'evento ha avuto luogo nella cantina dell'Azienda agricola Bianchi ad Arogno, anch'essa partecipe del progetto.

Per valorizzare al contempo il patrimonio culinario, paesaggistico e culturale del territorio ticinese, nascono le agriesperienze. Esperienze semplici e autentiche che seguono le stagioni e il ritmo della natura: esse spaziano dalla raccolta partecipativa di ortaggi e frutta, alla scoperta dei processi caseari, all'incontro degli animali nella fattoria o al pascolo, alla scoperta dei sapori o delle peculiarità gastronomiche e naturalistiche, all'esplorazione della bellezza del paesaggio. Le possibilità sono davvero tante. I più audaci potranno anche partecipare a una o all'altra attività agricola "sporcandosi le mani". Dove le norme igieniche e di sicurezza lo permetteranno, i partecipanti potranno altresì prendere attivamente parte al processo produttivo o addirittura creare di persona il proprio manufatto. Esperienze immersive e partecipative di realtà autentiche e genuine.
Inoltre, grazie all'accompagnamento di guide accreditate – Guide della Svizzera Italiana (GSI) – i partecipanti avranno l'occasione di scoprire la bellezza dei paesaggi rurali del Ticino, con i loro vigneti, i boschi di castagni, i prati verdi, così come di visitare luoghi di particolare interesse e mete all'infuori dal circuito degli itinerari più battuti. Una formula di esperienze itineranti e proattive che si rivolgono a tutti: adulti e famiglie, siano essi residenti o turisti.

Il progetto agriesperienze è nato da un incontro informale tenutosi tra rappresentanti del settore turistico cantonale e di quello primario, promosso dal Dipartimento delle finanze e dell'economia (DFE). Il suo sviluppo è stato supportato da ATT e dal CCAT con la collaborazione delle Guide della Svizzera Italiana (Guide SI). L'obiettivo è quello di offrire attività ed esperienze semplici e autentiche, facendo meglio conoscere le realtà agricole locali e diffondendo, di riflesso, un'immagine reale dell'agricoltura. I visitatori, infatti, sono sempre più interessati a conoscere l'origine e la storia degli alimenti che consumano. La novità di questa nuova offerta sta nel coinvolgimento delle Guide SI già dagli albori. In virtù della loro professionalità e della loro competenza è stato ideato un catalogo di bellissime proposte (vedi sotto). La collaborazione con le Guide SI permetterà inoltre un fluido sviluppo delle agriesperienze, che avranno luogo in concomitanza con l'usuale attività giornaliera delle aziende agricole.

Il percorso per raggiungere il luogo dell'agriesperienza, si svolga esso a piedi, in bicicletta o con i mezzi pubblici, è parte integrante dell'esperienza, per essere in linea con la crescente domanda turistica di esperienze sostenibili.

CCAT | via Gorelle 7 | CP 405 | 6592 S. ANTONINO | T 004191 851 90 90 | info@ccat.ch | www.ccat.ch

Vi è altresì la possibilità di vivere più esperienze in una, o soddisfare eventuali richieste puntuali individualizzando le proposte.

Le agriesperienze sono prenotabili online, in date precise, così come su richiesta. Ogni agriesperienza è disponibile in italiano e in almeno una seconda lingua nazionale, oltre all'inglese. Le agriesperienze propongono, per ora, sette itinerari in tutto il Ticino con attività diverse e tempi che variano dalla mezza fino alla giornata intera:

1) Locarno, fra città, realtà agricola e punti energetici – Azienda agricola BIO Agarta, Cavigliano
2) La Valle Verzasca e le sue acque meravigliose – Azienda agricola Colombera, S. Antonino
3) Immersi nel più bel paesaggio della Svizzera – Cantina Cavallini, Cabbio
4) Una famiglia, una storia, un ottimo vino – Azienda agricola Bianchi, Arogno
5) Una pedalata squisita – Azienda agricola Terreni alla Maggia, Ascona
6) Dalla farina al pane, dal latte al formaggio – Azienda agricola Scoglio, Mugena
7) Le vie dell'indaco. Un viaggio alla scoperta dei fiori edibili – CATIBIO, Cadenazzo

Le singole esperienze si trovano su: agriesperienze.ch e vanno a completare la già vasta offerta di attività enoturistiche di qualità presenti sul territorio: vedi anche ticino.ch/swisswinetour

L'offerta delle proposte sarà man mano ampliata e completata con gli stessi obiettivi: promuovere bellezze, bontà genuina ed eccezionalità del panorama agroalimentare in Ticino.

Le iniziative intendono così avvicinare le persone alla nostra terra, familiarizzare con i produttori e con l'ampia offerta di prodotti enogastronomici. Un patrimonio di sapere e "saper fare" da divulgare e salvaguardare.

Alla conferenza stampa di presentazione del progetto ha partecipato anche il Direttore della Divisione dell'economia del DFE, Stefano Rizzi, che nel suo intervento d'apertura ha messo in evidenza l'importanza di sfruttare il potenziale dato dal connubio tra il settore dell'agricoltura e il settore del turismo ticinesi per promuovere un territorio che offre la possibilità di vivere molteplici esperienze autentiche. "Grazie al lavoro sinergico di tutti gli attori coinvolti nel progetto sarà possibile valorizzare ulteriormente il nostro territorio, le nostre realtà agricole e i nostri prodotti agroalimentari agli occhi dei cittadini del Cantone ma anche e soprattutto del turista. Le agriesperienze sono quindi un ulteriore biglietto da visita del Ticino, che ci promuove come una destinazione di viaggio attrattiva e sostenibile, che offre la possibilità di vivere molteplici esperienze immersive".

Anche Sem Genini, direttore dell'Unione Contadini Ticinesi nonché Presidente del Centro di Competenze Agroalimentari Ticino, ha parlato dell'importanza del progetto per il settore agroalimentare ticinese e in particolare per le famiglie contadine, evidenziandone l'obiettivo primario: creare, focalizzandosi sulla produzione agricola, esperienze semplici e autentiche che siano un punto d'incontro tra i visitatori e i produttori, permettendo ai primi di scoprire e vivere le realtà agricole locali e ai secondi di promuovere i loro prodotti e, soprattutto, mostrare genuinamente la passione quotidiana per il proprio lavoro e le loro innumerevoli conoscenze.
Le agriesperienze vanno ad aggiungersi e a completare perfettamente i progetti agricoli tuttora esistenti che l'Unione Contadini Ticinesi promuove nel nostro Cantone, come il Brunch del 1° agosto, la Giornata delle porte aperte in fattoria, gli Agriturismi, Agriviva, ecc. sottolineandone al contempo la dimensione del coinvolgimento attivo di diversi settori affini tra loro e dell'approfondimento in loco del primo processo della filiera e della catena di produzione agroalimentare.

“Queste occasioni di coinvolgimento attivo sono fondamentali per tutti noi” ha rimarcato “perché se non c’è incontro non c’è scambio. E se non c’è scambio non c’è conoscenza reciproca. E questo il settore primario lo sa bene”.
“Questi progetti sono dei ponti che ci permettono di superare il fossato tra città e campagna, di conoscerci e di riconoscerci. E di esprimerci con la dovuta cognizione di causa su temi complessi e fondamentali per tutti noi”.

In conclusione, il direttore dell'Agenzia turistica ticinese, Angelo Trotta, nel suo odierno intervento ha rimarcato la soddisfazione per la buona riuscita di questo progetto che ha permesso la nascita di sette esperienze autentiche. "In particolare, perché permette di enfatizzare il legame tra il settore primario e quello ricettivo e turistico. Le attività esperienziali a contatto con i produttori sono molto richieste dai visitatori; si tratta di un trend già in corso negli ultimi anni, grazie ad attività come, ad esempio, i Food & Wine Tour, che ora viene ulteriormente valorizzato. Grazie alla collaborazione con le Guide della Svizzera Italiana viene inoltre sottolineato l'importante contributo nella promozione del territorio che queste figure rivestono", ha aggiunto.

Per contatti

- Sibilla Quadri, direttrice Centro di Competenze Agroalimentari Ticino, sibilla.quadri@ccat.ch, 079 120 91 27, www.ccat.ch
- Giovanna Gilardi, Direzione Divisione dell’economia del DFE, giovanna.gilardi@ti.ch, 091 814 35 31
- Sem Genini, Unione Contadini Ticinesi, sem.genini@agriticino.ch, 091 851 90 90.
- Samantha Ghisla - PR & Communication ATT, +41 91 821 53 30 samantha.ghisla@ticino.ch

Il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino

Il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT), un 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. Il CCAT ha l’obiettivo di valorizzare la produzione e il consumo di prodotti agroalimentari ticinesi. L’ambiziosa meta si raggiunge tramite collaborazioni intersettoriali con il turismo (ticino.ch/swisswinetour), la gastronomia (ticinoatavola.ch) e la ristorazione collettiva (progetto mensa). Inoltre, il CCAT promuove lo sviluppo di una rete del territorio volta a mettere in rete le varie strutture e i punti vendita dei prodotti del territorio (ticinoate.ch).