



Un Natale tutto ... nostro!

I prodotti locali, la loro varietà e qualità rappresentano un'eccellenza anche per i più golosi e attrattivi regali delle prossime festività.

di **Sibilla Quadri**

direttrice Centro di Competenze
Agroalimentari Ticino

Natale è alle porte, il più bel periodo dell'anno, carico di un'atmosfera che invita a passare del tempo insieme, in famiglia, con gli amici, con le persone care; un pensiero va naturalmente ai doni che vogliamo fare alle persone a cui teniamo. Un gesto di amicizia ed affetto che richiede di scegliere il regalo più originale e, possibilmente, gradito, perché vogliamo sempre stupire e rendere felice chi lo riceverà.

E allora: quest'anno perché non scegliere "Ticino"?

I prodotti del nostro territorio sono perfetti per dimostrare simpatia e affetto perché portano nelle case tutta la qualità e la passione dei nostri produttori che con impegno, anche per queste feste, lavorano per proporre una sempre più vasta varietà di prodotti d'eccellenza. Abbiamo più volte sottolineato come i prodotti locali presentano caratteristiche che li rendono davvero unici ed ineguagliabili. Rispondono, infatti, ad un processo che coinvolge tutta la filiera produttiva, partendo dalla selezione delle materie prime, passando dalla lavorazione e terminando con la conservazione più adatta. Regalare "Ticino" è inoltre condividere e mantenere viva una ricca tradizione

regionale, composta principalmente da un grande "saper fare" trasmesso di generazione in generazione o recuperato attraverso ricette e informazioni provenienti da un passato ricco di esperienze e di prodotti che oggi riportano profumi e sapori davvero straordinari.

L'eccellenza ticinese oggi è anche certificata da numerosi premi e riconoscimenti: possiamo quindi pensare a dei regali "premiati" che rappresenteranno un motivo di apprezzamento ulteriore.

Inoltre molti prodotti locali sono oggi certificati con il marchio "Ticino regio.garantie", una garanzia di qualità in più per il consumatore, che ne attesta la provenienza e l'origine. Vale la pena cercarli e regalarli!

Numerosi i prodotti che potremmo segnalare per la lista doni natalizi, ma, per ovvi motivi di spazio, non possiamo elencarli tutti, ci limitiamo ad alcune proposte particolarmente significative e vi invitiamo a scoprire il grande territorio regionale nei supermercati, nei negozi di quartiere, nelle botteghe del territorio o sui siti internet di produttori e distributori.

Non possono mancare tra i prodotti perfetti per le festività i vini come il "Favola" della Tenuta Castello di Morcote, un Bianco del Ticino DOC che ha avuto, quest'anno, l'onore di essere testimone del nostro Cantone sugli aerei di SWISS, o la medaglia d'oro al Grand Prix du Vin Suisse quale il "Riserva" della Cantina Rubio di Mendrisio; per restare tra i vini premiati, possiamo scegliere tra le proposte della CAGI di Giubiasco con ben 4 etichette premiate da Decanter in questo 2021.

Anche le birre artigianali sono un apprezzato pensiero: dal Laboratorio Birrario Ticinese l'"Atomica Ticinese", la birra più alcolica del Ticino: 12% di vera potenza con un corpo caldo ed avvolgente. Un'idea per veri intenditori che ricercano le proposte più evolute e caratteristiche tra le nostre produzioni locali. Oppure dal Birrificcio Fin di Minusio, la "Birra Enigma", che presenta una curiosa apertura: un lucchetto che si sblocca solo dopo aver risolto 3 enigmi consegnati con la bottiglia. Originale in tutto!

Il Ticino è anche terra di distillati e la migliore tradizione della grappa e del

nocino la possiamo scoprire con “Duetto del Ticino”, della Cantina I Fracc di Monte Carasso.

Tra i prodotti dolciari, scelta sempre adatta in questa stagione, non mancano certo le proposte originali che riportano alla migliore tradizione popolare, come le specialità della Panetteria Bignasca di Pregassona - premiata quest'anno con tre medaglie di bronzo allo Swiss Bakery Trophy 2021 - con la sua deliziosa torta alle castagne o gli amaretti bianchi, un vero regalo per il palato!

Da qualche anno la castagna ticinese ha ripreso tutta la sua forza grazie ad un mirato lavoro di ripresa delle selve castanili delle nostre valli e Sandro Vanini propone i mitici “Vermicelles”: una vera leccornia prodotta con castagne ticinesi. Sono perfetti per chiudere con allegria ogni pranzo o cena durante le feste.

Bio Suisse il cui aceto viene proposto in ben 15 varietà di frutta, un bouquet che diventa un prezioso e intrigante regalo. Siamo nel campo delle vere sfiziosità scegliendo la “collezione” monodose delle marmellate di LaCucina 6984, a Pura. Le marmellate dal gusto intenso sono personalizzabili con la propria etichetta e sono prodotte esclusivamente con almeno il 55% di frutta e come unico altro ingrediente lo zucchero biologico.

Da Gazzose Ticinesi di Personico, la proposta del 2021 è “Sprell Ginger Beer”, un softdrink creato con acqua e ingredienti totalmente della regione. Anche una raccolta di infusi delle Erbe Ticino, prodotte da erbe officinali rigorosamente coltivate in

bellissimi cesti e cestoni natalizi come, ad esempio, quello con i prodotti ticinesi che hanno partecipato al Concorso Svizzero dei Prodotti Regionali (ben 1'177 prodotti in gara) che sono: “Cornà”, cioccolatini prodotti da Chocòlà; “Sprell Ginger Beer” di Gazzose Ticinesi; “Idromele Nettare degli Dei” di Apis; “Miele ticinese castagnotiglio”, Apicoltura Valentino; “Miele di Monte”, Taras Jones; “Formaggini alti della Valle di Muggio” dell’Azienda Agricola Alpe Grassa. Questo è fornibile su ordinazione.



Ma anche la produzione casearia offre spunti e sapori davvero unici e speciali.

Le specialità dell’Alpe Robiei hanno vinto quest’anno il primo premio assaggiatori alla Rassegna dei formaggi ticinesi: presentano tutto il sapore e il gusto del migliore formaggio di montagna. Da Rita, casara di Chiasso, possiamo scoprire delle vere chicche come il formaggio agli agrumi che non mancherà di sorprendere per la sua fragranza che il limone, il mandarino, il bergamotto sanno conferire a questa specialità unica, creata per piacere!

Come “per piacere” e vera passione vengono prodotti gli aceti di Pier Antonio Nodari a Sementina; l’azienda è certificata Gemma

Ticino, può essere un apprezzato dono natalizio. Avvolgete i vostri amici in una vera “coccola d’autunno”.

Nella migliore tradizione natalizia non possiamo dimenticare i “pacchi” o i “cestoni”, sempre perfetti e adatti per soddisfare i gusti di tutti. Proponiamo le interessanti proposte dei Terreni alla Maggia con i pacchi già allestiti e pronti all’acquisto con le proposte del Gin, dal sapore unico grazie allo Yuzu, coltivato nei giardini di proprietà, del Bondola rosé, vitigno prevalente in Ticino prima dell’avvento del Merlot e oggi vera rarità e il famoso riso, unico prodotto nel Cantone.

E per i cestoni? La ProVamm propone

Molti prodotti di Ticino a te si possono gustare anche nei ristoranti di Ticino a Tavola dove i nostri creativi e competenti chef di cucina proporranno la migliore tradizione e anche alcune rivisitazioni che non mancheranno di stupire e rendere le festività più stuzzicanti.

Un Natale quindi che può essere davvero caldo e accogliente con i colori di casa nostra.

La lista di tutti i produttori della rete Ticino a te sono consultabili sul portale:

www.ticinoate.ch

Buon Natale e buon Ticino a tutti!