L'authenticité s'invite sur les tables tessinoises

Les gens de l'extérieur oublient souvent que le Tessin est plus qu'une destination touristique. Ce canton méridional compte des centres financiers, industriels et scientifiques renommés, mais son secteur agroalimentaire revêt aussi une grande importance. Il est donc logique de le soutenir par un projet durable : le Centro di Competenza Agroalimentare (CCA) a pour but de mieux faire connaître les spécialités tessinoises et d'en accroître les ventes. « Ticino a Tavola » : tel est le nom du projet qui interconnecte les producteurs, les distributeurs et les restaurants, et qui diffuse le savoir-faire spécialisé.

PETER JANKOVSKY, CORRESPONDANT DE LA NZZ — LOCARNO

La boisson alcoolisée probablement la plus ancienne du monde se nomme « Idromele », en français « hydromel ». Grâce aux techniques de production modernes, il en existe aujourd'hui plusieurs variantes. Christian Fumagalli, de Melano, au bord du lac de Lugano, se sert d'une de ces techniques pour fabriquer de la liqueur de miel. Son hydromel à 25 pour cent se compose d'eau-de-vie de raisin Americana et de miel produit dans le val Muggio à partir de différentes espèces de fleurs. Tous les ingrédients importants proviennent de la région où réside Fumagalli. Il s'agit donc d'un produit vraiment authentique. L'« Idromele » sert en général de digestif, mais aussi à accompagner le fromage et les desserts, à préparer le poisson et la viande. Une pâtisserie fabrique aussi des chocolats à la liqueur de miel pour Fumagalli.

Ce qui avait commencé comme un hobby en 2002 est devenu entretemps une activité accessoire avec des structures de production professionnelles. Fumagalli présente ses produits lors de Salons et de marchés au Tessin et en Suisse alémanique. C'est à l'une de ces occasions qu'il a fait la connaissance des promoteurs du projet « Ticino a Tavola ». Ils se sont mis à discuter et finalement les produits de Fumagalli ont été intégrés dans la palette d'offres du projet.

Un centre de compétence en denrées alimentaires

« Ticino a Tavola est une idée géniale parce que ce projet commercialise non seulement des produits locaux, mais aussi toute la région de provenance. » Fumagalli touche ainsi le cœur de l'affaire. « Ticino a Tavola » est une initiative qui a été lancée il y a quelques années par le Département tessinois des finances et de l'économie et par l'association professionnelle GastroTicino, dans le cadre de la Nouvelle politique régionale (NPR). Ce projet a vraiment pris son essor en 2012, lorsque l'Office cantonal du développement économique, sous la direction de son chef Valesko Wild, a créé le Centro di Competenza Agroalimentare (CCA). Selon Wild, ce centre de compétence a pour tâche de mieux faire connaître, auprès des établissements publics, de la population et des touristes, les spécialités alimentaires de qualité supérieure fabriquées entièrement au Tessin. Son but est de donner une plus grande importance à ces produits par la mise en réseau des restaurants, des cantines publiques et semi-publiques, des producteurs et des distributeurs. Le CCA s'occupe de tous les produits typiques du Tessin tels que salami, fromage, polenta, châtaignes, miel, vin et produits distillés spéciaux tels que grappa ou justement la liqueur de miel de Fumagalli. Le yogourt des Alpes que fabrique une fromagerie d'Airolo fait aussi partie de cette offre particulière.

Une autre tâche du centre de compétence est de développer des concepts logistiques qui conviennent à la mise en réseau. « À cet

Rechts und links: St.-Gotthard-Käse aus Airolo

Mitte: Claudio Panzeri (links) und Christian Fumagalli beim Anrichten eines Porcino mit einer Idromele-Sauce im Restaurant Al Gaggio in Novazzano

À droite et à gauche : fromage St-Gothard d'Airolo

Au milieu : Claudio Panzeri (à gauche) et Christian Fumagalli garnissant un « porcino » d'une sauce à l'hydromel au restaurant Al Gaggio, Novazzano

A destra e sinistra: formaggio San Gottardo prodotto a Airolo

Al centro: Claudio Panzeri (sinistra) e Christian Fumagalli guarniscono un porcino con salsa all'idromele al ristorante Al Gaggio di Novazzano

KURZFASSUNG

Das Tessin bittet authentisch zu Tisch

Das Tessin bittet zu Tisch. Und zwar gezielt mit regionalen Spezialitäten, die aus der lokalen Produktion stammen. Dies garantiert das 2012 gegründete kantonale Kompetenzzentrum für Agrar- und Nahrungsmittel (Centro di Competenza Agroalimentare, CCA) mit seinem Projekt «Ticino a Tavola», das von GastroTicino initiiert und koordiniert wird. Das Zentrum vernetzt lokale Lebensmittelproduzenten, Restaurants und Zulieferer miteinander, entwickelt die passenden logistischen Konzepte und stellt auch Know-how zur Verfügung, was die Verarbeitung eines lokalen Produkts für den Konsum betrifft. Ziel ist, qualitativ hochstehende, gänzlich lokal hergestellte Tessiner Lebensmittelspezialitäten bei Gaststätten, öffentlichen Kantinen, der Bevölkerung und den Touristen bekannter zu machen und so den Erzeugnissen einen höheren Stellenwert zu verschaffen.

Mitte März waren bereits 142 Restaurationsbetriebe, davon sechs ausserhalb des Tessins, an «Ticino a Tavola» beteiligt – und die Zahl der Interessenten wächst. Die betreffenden Gaststätten verpflichten sich unter anderem, in ihrem Menüangebot mindestens ein traditionelles oder modernes Gericht zu führen, das ausschliesslich mit Tessiner Produkten zubereitet wurde. Im Gegenzug rüstet das CCA die Restaurants mit diversen Gadgets sowie angepasstem PR-Material aus und gewährt ihnen Werbefenster in TV-, Radio- und Printmedien.

Lanciert worden sind bereits Versuchsprojekte mit Produkten wie «Schwarzziegen-Braten aus dem Verzascatal», in Käseformen zubereitetem Reis aus Ascona, Alpen-Joghurt aus Airolo oder Honiglikör aus Melano. Erwähnung verdient auch die «Tessiner Pizza», deren Tomatensauce, Mozzarella und Teig allesamt aus lokaler Tessiner Produktion stammen. In nächster Zeit führt das Kompetenzzentrum Workshops mit den Produzenten und Verteilern durch, um einheitliche Richtlinien der Zusammenarbeit zu entwickeln. Die nachhaltige Strategie, den Konsum von lokal erzeugten Speisen mit «Ticino a Tavola» zu fördern, dürfte langfristig überzeugen. \\

www.ticinoatavola.ch

SINTESI

Il Ticino a tavola

Il Ticino invita a scoprire e gustare i prodotti agroalimentari locali. L'iniziativa «Ticino a Tavola» è coordinata da GastroTicino attraverso il Centro di Competenza Agroalimentare (CCA) creato nel 2012. Il centro mette in rete produttori, ristoratori e fornitori locali, sviluppa progetti logistici ad hoc e assicura le competenze necessarie alla lavorazione del prodotto locale per il consumo a tavola. L'obiettivo è di far conoscere i prodotti agroalimentari ticinesi di qualità ai ristoratori, alle mense pubbliche, alla popolazione e ai turisti, contribuendo così a valorizzare i prodotti genuini locali.

L'iniziativa riscontra un interesse crescente, tanto che a metà marzo vi avevano aderito 142 ristoranti, di cui sei «ospiti» (non ticinesi). I partecipanti s'impegnano ad offrire tutto l'anno almeno un piatto tradizionale o moderno preparato esclusivamente con prodotti nostrani. In contropartita la CCA fornisce vari gadget e materiale promozionale e offre loro una finestra pubblicitaria nei media (radio, tv e media stampati).

Sono già stati lanciati progetti pilota con prodotti quali il capretto nero della Verzasca, il risotto dei terreni alla Maggia servito in forme di formaggio, lo iogurt di montagna prodotto con latte degli alpeggi di Airolo o l'Idromele, il liquore al miele fabbricato a Melano. Va menzionata anche la «pizza ticinese», preparata interamente con ingredienti prodotti in Ticino. Prossimamente il CCA organizzerà una serie di workshop con i produttori e i distributori per elaborare direttive uniformi in materia di collaborazione. A lungo termine, la strategia di incentivare il consumo di prodotti indigeni si rivelerà vincente. \\

www.ticinoatavola.ch

En haut : Markus Giger, des Terreni alla Maggia, semant du riz ; magasin des Terreni alla Maggia, Ascona

En bas : affinage du fromage dans les caves d'Agroval SA, Airolo

Oben: Markus Giger von der Terreni alla maggia bei der Reissaat; Laden der Terreni alla Maggia in Ascona

Unten: Käsebereitung im Käsekeller der Agroval SA, Airolo

In alto: Markus Giger, responsabile dell'azienda Terreni alla Maggia, mentre semina il riso; negozio dell'azienda agricola a Ascona

In basso: produzione casearia nella cantina dell'Agroval SA, Airolo

un avenir pour la pêche tessinoise

Le Tessin offre une extraordinaire diversité paysagère sur de courtes distances : des glaciers aux plaines ensoleillées du Sud, il s'y trouve aussi bien des forêts de sapins que des quais bordés de palmiers. Cette diversité inclut les nombreux cours ou plans d'eau, en particulier les torrents fascinants qui alimentent les rivières et les lacs tessinois. Ils offrent des habitats pour une diversité incroyable de poissons, qui ont joué par le passé un rôle important pour l'alimentation et l'économie. Cela se reflète dans les traditions culinaires régionales, qui mettent en valeur tout ce qui se pêche. Les pêcheurs locaux fournissent des produits d'une fraîcheur et d'une qualité incomparables : truites, perches, corégones, ombles, brochets, sandres, mais aussi gaspareaux et tanches. Une des spécialités typiques se nomme « pesce in carpione », poisson mariné au vinaigre et aux légumes, un plat idéal pour les chaudes journées d'été. Sa recette est lancée par le biais du projet « Ticino a Tavola ». Comme d'autres projets pilotes privés ou publics, également transfrontaliers, celui-ci a pour but de contribuer à revaloriser la population piscicole des rivières et des lacs, afin de préserver le métier de pêcheur, transmis de père en fils.

effet, le CCA met à disposition des informations, des connaissances et des compétences. Mais il fournit aussi des conseils sur la préparation d'un produit local destiné à la consommation et sur la qualité de l'aliment », explique le chef d'office Wild. Ce dernier insiste en outre sur la commercialisation des produits tessinois et sur la création d'incitations pour les établissements publics à proposer davantage les produits indigènes. Des ateliers avec les producteurs et les distributeurs sont fixés à brève échéance afin de développer des directives de collaboration cohérentes. Le canton finance la phase initiale (de deux ans) du projet et du centre de compétence. GastroTicino et l'Union des paysans tessinois mettent à disposition leurs infrastructures pour l'exploitation concrète, et les médias dont ils sont actionnaires ou propriétaires pour la promotion.

Succès dans les restaurants

« Notre projet incite à choisir des aliments de saison et promeut l'authenticité des produits. Il contribue en outre à réduire les kilomètres parcourus par les aliments et donc la pollution de l'environnement », souligne Alessandro Pesce, directeur du centre de compétence et responsable de « Ticino a Tavola ». Selon Pesce, 142 restaurants, dont six hors du Tessin, participaient déjà à « Ti cino a Tavola » à la mi-mars. De nouveaux établissements s'y ajoutent chaque semaine. Toutes ces entreprises s'engagent notamment à avoir dans leur menu au moins une spécialité traditionnelle ou moderne préparée avec des produits tessinois. En contrepartie, le CCA fournit aux restaurants participants divers gadgets, du matériel RP adapté, et leur ouvre l'accès aux fenêtres publicitaires des médias électroniques ou imprimés.

Pesce énumère quelques exemples de produits lancés. C'est ainsi qu'environ vingt restaurants et grotti ont proposé du « rôti de chèvre noire du val Verzasca » au cours de la période de Pâques. On a observé à cette occasion les possibilités et les problèmes qui en résultent au niveau de la chaîne d'approvisionnement, de l'offre, du prix et de la distribution ; les expériences sont en cours d'évaluation. Des projets pilotes ont également lieu avec le riz le plus septentrional d'Europe, cultivé à Ascona et vendu dans le commerce spécialisé des Terreni alla Maggia. Ce riz est servi lors de banquets dans des moules à fromage comme ceux qu'on utilise dans les mayens ou les fromageries. Mais il faut aussi mentionner la « pizza tessinoise », dont la sauce tomate, la mozzarella et la pâte sont entièrement de production locale.

Passer d'une activité accessoire à une activité principale ?

Le producteur de liqueur de miel Fumagalli est optimiste. Il juge très précieux le soutien organisationnel et logistique ainsi que la mise en réseau des fournisseurs intéressés par le CCA. Il peut ainsi espérer une notoriété accrue de ses produits et une stimulation des ventes. Il estime que la charge financière est assez importante depuis qu'il a fait de sa production de liqueur de miel une activité accessoire. Il peut toutefois compter sur un fonds cantonal de soutien qui lui accorde un crédit pour la création de l'entreprise et la construction d'une nouvelle unité de production. « Je saurai dans un ou deux ans si je peux vivre de cette activité. Mais les perspectives sont très bonnes. » Notamment grâce à « Ticino a Tavola » ! \\

www.ticinoatavola.ch