



TICINO A TE

nostrano e genuino

Scopri Ticino a te:
la rete dei produttori agroalimentari ticinesi.

Qui puoi trovare la panoramica dei prodotti del nostro territorio, così come scoprire quali di questi sono riconosciuti con la certificazione Ticino regio.garantie.

Un modo concreto che ti permette di conoscere la vastità e la qualità della nostra produzione e scoprire dove poter acquistare i prodotti nostrani e genuini, favorendo, per una maggiore freschezza, la filiera corta.

www.ticinoate.ch

Facebook



Instagram



Seguici
per non perdere curiosità
e novità dal territorio



Scopri
i produttori
e i rivenditori
vicino a te!



Il Marchio di provenienza Ticino regio.garantie contraddistingue i prodotti che sono controllati e certificati e garantisce ai consumatori la genuinità e l'origine del prodotto. Al tempo stesso, riconosce il giusto merito a quei produttori che, oltre a lavorare con passione per proporre prodotti agroalimentari d'eccellenza, contribuiscono anche alla salvaguardia dei sapori e delle tradizioni del nostro territorio.

Oggi trovi facilmente i prodotti a Marchio Ticino regio.garantie nei ristoranti che hanno aderito all'iniziativa Ticino a Tavola, nelle filiali della grande distribuzione ticinese, nelle botteghe di paese, direttamente presso il produttore o negli shop online consultabili su ticinoate.ch, ma anche nelle nostre botteghe del territorio, sparse in tutto il Ticino e pensate per essere facilmente riconoscibili grazie alla loro comune e distintiva identità.

Scegliendo un prodotto stagionale e regionale puoi stare sicuro di fare sempre la scelta giusta!

www.marchioticino.ch



Perché preferire i prodotti locali?



Possiamo imparare a scegliere consapevolmente

I nuovi allarmi sul cambiamento climatico e una maggiore consapevolezza da parte dell'opinione pubblica sulla necessità di avvicinarsi ad uno stile di vita che utilizzi in modo più sostenibile le risorse naturali, sono stati da stimolo per lo sviluppo di un sistema di etichettatura in grado di mostrare in modo semplice ed efficace quanto la tua spesa sia rispettosa dell'ambiente: l'Eco-Score.

L'Eco-Score è un indicatore sviluppato da Beelong per valutare l'impatto ambientale degli alimenti, utilizzando una scala da A ad E. Nato nel campus dell'Ecole Hôtelière de Lausanne (EHL) nel 2008, questo indicatore vuole rispondere ad una semplice domanda: come scegliere prodotti alimentari che abbiano minor impatto sull'ambiente?

Come aiutare il consumatore ad una scelta basata su criteri diversi dal mero prezzo?

L'etichetta, nella sua forma grafica, è di facile lettura e le caratteristiche di Eco-Score sono immediatamente riconoscibili.

Prestaci attenzione!

Fonte Beelong; redazione testi CCAT



Questi i criteri di Eco-Score

1. LA STAGIONALITÀ

Seguire la stagionalità ha un impatto sul consumo e sulle risorse necessarie per la produzione. Per esempio, l'acquisto di frutta e verdura di stagione favorisce la riduzione del consumo di acqua ed energia.

2. LA PROVENIENZA

Più vicini sono i prodotti coltivati, allevati o pescati, più basso è l'impatto ambientale. Con un trasporto più breve si può ridurre l'emissione di gas serra.

3. IL METODO DI PRODUZIONE

Il benessere animale, la protezione delle specie minacciate, la biodiversità, la stagionalità, sono tutti fattori da tenere in considerazione quando si acquista un prodotto. Il modo in cui il cibo viene prodotto ha un impatto sull'ambiente e sull'utilizzo delle risorse naturali.

4. LA TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO

L'uso di prodotti freschi in cucina contribuisce a valorizzarne il gusto e apprezzarne la qualità. Si riduce l'uso di conservanti e di imballaggi, oltre a promuovere la trasparenza grazie ad una migliore tracciabilità del prodotto.

5. IL CLIMA E LE RISORSE

Ogni prodotto ha un impatto diverso sul clima. La sua coltivazione o trasformazione può provocare l'inquinamento idrico, lo sfruttamento del suolo e/o lievi o importanti emissioni di CO2. I prodotti proteici animali (latticini, uova e soprattutto carne) hanno un impatto molto maggiore sull'ambiente. Idealmente, quindi, dovremmo controllare meglio il nostro consumo di carne.

I prodotti ticinesi a confronto con l'estero: alcuni esempi

Latte		Latte intero LATI SA St. Antonino	TI A B C D E	ITALIA A B C- D E
Pane		Pan Nostran Panificio JOWA St. Antonino	TI A B C D E	OLTRE OCEANO A B C D E
Miele		Mél BIO da castégn e da tei Giuseppe Camponovo Mendrisio	BIO TI A B C D E	OLTRE OCEANO A B C D E
Formaggio		Formaggio Gottardo Alpe Ticino	TI A B C D E	FRANCIA A B C D E
Salumi		Salametti nostrani al Merlot I salumi del Pin Mendrisio	TI A B C D E	ITALIA A B C- D E
Uova		Öv nostran Al Formicaio Ponte Capriasca	TI A- B C D E	OLANDA A B C D E
Frutta		Mele Golden Ticino TIOR SA Cadenazzo	TI A B C D E	OLTRE OCEANO A B C D+ E
Ortaggi		BIO Pomodoro a grappolo Ticino Locarnini Floriano Sementina	BIO TI A B C D E	OLANDA A B C D E
Vino		Mezzana Ticino DOC Merlot 2017 Az. Ag. Cantonale Mezzana	TI A B+ C D E	OLTRE OCEANO A B C D+ E