

Comunicato stampa dell'8 novembre 2024

I prodotti regionali sono motori di sviluppo per le regioni alpine

Con il "Forum ALP'24", il Culinarium Alpinum di Stans rafforza la cooperazione nella regione alpina

Stans, Svizzera - **Venerdì 8 novembre, il Culinarium Alpinum di Stans ha ospitato la prima conferenza internazionale "Forum Alp'24". Oltre 100 partecipanti ed esperti provenienti da Svizzera, Italia, Austria e Germania hanno preso parte a questa piattaforma di dialogo. Il Culinarium Alpinum intende utilizzarla per discutere di temi legati alla cucina e allo sviluppo sostenibile nelle regioni alpine. Il forum di esperti fa parte di ALP'24, il primo concorso e mercato internazionale dei prodotti regionali dell'arco alpino, che si tiene dall'8 al 10 novembre 2024 presso il Culinarium Alpinum di Stans.**

Con il Forum Alp'24 dell'8 novembre a Stans, il Culinarium Alpinum ha creato una piattaforma di dialogo su temi professionalmente e socialmente rilevanti relativi alla cucina e alla sostenibilità nelle Alpi, che risponde a un'ampia esigenza del mondo professionale. Il forum si rivolge alle aziende agricole, di trasformazione e commerciali, agli esperti di sviluppo regionale e turismo, all'industria della ristorazione e alberghiera, agli intermediari del sapere agricolo, alle associazioni di categoria e al settore pubblico. Il forum è sostenuto dall'Ufficio federale dell'agricoltura e dall'Ufficio federale della cultura.

Il Forum Alp'24 ha affrontato quattro temi principali che attualmente destano grande preoccupazione nella regione alpina:

- 1) Come si può curare, salvaguardare e promuovere il patrimonio culturale immateriale delle Alpi con le sue tradizioni alimentari?
- 2) Quali opportunità economiche potrebbero aprirsi nella regione alpina?
- 3) Cosa serve per un approccio sostenibile alla natura e al clima nelle Alpi?
- 4) Come si possono rafforzare le comunità alpine con la conoscenza e la partecipazione?

Salvaguardare la tradizione, plasmare il futuro, sperimentare il piacere

"Con il Forum Alp'24 vogliamo promuovere la discussione sui valori e le opportunità della regione alpina e contribuire a salvaguardare la tradizione, a plasmare il futuro e a sperimentare il piacere", afferma Andres Lietha, nuovo direttore del Culinarium Alpinum. Il forum facilita questa discussione con l'apprendimento reciproco di esperienze, sfide, storie di successo e buone pratiche. Con presentazioni dalla Svizzera, dall'Austria e dall'Italia e workshop interattivi, il forum ha offerto numerose opportunità di dialogo e discussione agli oltre 100 partecipanti.

Lisa Landert, ricercatrice presso il dipartimento Economia agricola, affari sociali e sviluppo regionale dell'Ufficio federale dell'agricoltura, ha utilizzato l'esempio della Val Müstair per dimostrare le opportunità economiche che i prodotti regionali offrono all'agricoltura, alla ristorazione e al turismo. Con i progetti di sviluppo regionale (PRE), il governo federale dispone di un potente strumento di finanziamento per promuovere le opportunità nelle regioni. Un PRE comprende misure coordinate da parte di vari soggetti interessati in una regione. L'obiettivo principale di questa cooperazione regionale è promuovere la creazione di valore nell'agricoltura. Ulrich Veith, gestore dell'Hotel Chalavaina di Müstair, ha sottolineato l'importanza dei prodotti regionali nella gastronomia locale.

Martina Ortner, responsabile del Dipartimento Marketing diretto e Catena del valore presso la Camera dell'Agricoltura austriaca e amministratore delegato dell'Associazione federale dei commercianti diretti degli agricoltori - Gutes vom Bauernhof, ha spiegato cosa fa un marchio comunitario per i consumatori. Ha mostrato quale posizione di mercato hanno i produttori regionali e come possono rafforzarla con l'aiuto di marchi comunitari, marchi di qualità e riconoscimenti. Martina Ortner ha anche spiegato l'importanza delle linee guida nazionali di "Agrarmarkt Austria" e ha mostrato come queste possano proteggere e rafforzare i marchi regionali nel Paese alpino dell'Austria.

Insieme siamo più forti

Anita Z'Rotz, produttrice di ortaggi biologici di Hof Murmatt a Ennetmoos/NW, ha illustrato in modo pratico come diverse colture di ortaggi biologici nidvaldesi possano essere coltivate insieme e commercializzate con successo con l'agricoltura a contratto o in collaborazione diretta con il settore della ristorazione, secondo il motto "Insieme siamo più forti". L'azienda agricola di Murmatt fa parte dell'iniziativa "Futuro dei seminativi e degli ortaggi alpini", un progetto del Culinarium Alpinum, sostenuto dall'Ufficio agricolo di Nidvaldo dal 2021. Il progetto "Zukunft alpiner Acker- und Gemüsebau Nidwalden" mira a promuovere una coltivazione alpina sostenibile e adeguata al sito e a sfruttare le opportunità di mercato per i prodotti agricoli e orticoli alpini. A tal fine, il progetto sostiene gli agricoltori e i loro partner di mercato lungo la catena del valore con competenze e consulenze sulla coltivazione pratica di ortaggi e seminativi alpini.

Promuovere e salvaguardare il patrimonio alimentare alpino a livello transfrontaliero

Cassiano Luminati, direttore del Polo Poschiavo, e Valentina Zingari, membro della rete globale dei facilitatori della Convenzione UNESCO per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale, sono entrambi membri della task force multinazionale per la candidatura UNESCO del Patrimonio Alimentare Alpino. Hanno spiegato l'importanza del progetto di candidatura UNESCO e hanno illustrato il processo per l'iscrizione di un Programma multinazionale per la salvaguardia del Patrimonio Alimentare Alpino nel Registro UNESCO delle Buone pratiche per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale. L'iscrizione nel registro dell'UNESCO contribuirà in modo significativo alla salvaguardia delle preziose tradizioni alimentari delle Alpi, a vantaggio dei produttori, delle comunità alpine e dello sviluppo regionale dell'intero arco alpino.

Lukas Kilcher, membro del Comitato consultivo del CULINARIUM ALPINUM e direttore di Agridea, ha riassunto la conferenza affermando che la regione alpina possiede un enorme tesoro di prodotti regionali e tradizioni culinarie e ha invitato: "È di grande importanza vivere, salvaguardare e coltivare queste tradizioni e promuovere uno sviluppo sostenibile". Con il forum, il Culinarium Alpinum ha creato una piattaforma unica per lo scambio e una rete per gli attori dei Paesi alpini interessati al dialogo e alla cooperazione regionale e transfrontaliera.

Il Forum Alp'24 si è concluso con la consegna del premio "Cercle régional" 2024 da parte dell'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) e della Segreteria di Stato dell'economia (SECO). Ogni due anni, la SECO e l'UFAG premiano una regione che si è particolarmente distinta per la creazione di catene di valore regionali sostenibili.

Contatti e richieste di informazioni:

Andres Lietha, Direttore della Fondazione KEDA/Culinarium Alpinum, Tel: +41 79 633 91 21, e-mail: info@alp24.ch
Lukas Kilcher, Comitato consultivo KEDA/Fondazione Culinarium Alpinum, Tel: +41 79 567 67 34, e-mail: info@alp24.ch

Immagine 1: 106 partecipanti provenienti da Svizzera, Italia, Austria e Germania hanno discusso di temi legati allo sviluppo sostenibile nelle Alpi in occasione del forum internazionale Alp'24 presso il Culinarium Alpinum nella chiesa del monastero di Stans. Immagine: Vanesa Hardegger

Immagine 2: I prodotti regionali creano legami culturali e sono importanti motori di sviluppo per le regioni alpine. Meritano quindi attenzione e promozione. Questa è una conclusione chiave del Forum Alp'24. foto: Vanesa Hardegger

Immagine 3: Con il Forum Alp'24, il Culinarium Alpinum ha creato un'apprezzata piattaforma di scambio e una rete per gli stakeholder dei Paesi alpini interessati al dialogo e alla cooperazione regionale e transfrontaliera. Immagine: Vanesa Hardegger