

PSR Eccellenze Alpestri

Descrizione del progetto

A causa della mancanza di strutture di stoccaggio e organizzative, il potenziale culinario e culturale del Formaggio d'Alpe Ticinese DOP non è ancora pienamente sfruttato. Ciò è riconducibile principalmente a una liquidità finanziaria insufficiente, all'esiguo spazio disponibile nelle cantine nonché alle lacune nell'organizzazione e nella commercializzazione del prodotto. A ciò va ad aggiungersi la difficoltà a valorizzare il siero ottenuto dalla produzione del formaggio.

Il PSR Eccellenze alpestri mira a creare nuove condizioni quadro che permettano di aumentare il valore aggiunto del Formaggio d'Alpe Ticinese DOP e dell'economia alpestre. Attraverso la realizzazione di una cantina d'affinamento collettiva per il Formaggio d'Alpe Ticinese DOP, una strategia di marketing globale e nuovi negozi per la vendita diretta si punta a sfrut-



tare meglio il potenziale economico. Un'altra priorità è ottimizzare la valorizzazione del siero e lo smaltimento delle eccedenze in modo rispettoso dell'ambiente. La creazione di nuovi

percorsi agrituristici alpestri in diverse regioni del Canton Ticino consente inoltre di avvicinare il pubblico e il consumatore alla cultura alpestre.

Sottoprogetti previsti

- Marketing e coordinamento generale
- Cantina d'affinamento
- Concetto comune per i percorsi agrituristici
- Casaccia: elettrificazione e ampliamento dell'Infopoint
- Smaltimento siero (Alpi Stabiello e Cristallina)

Dati principali

Priorità:	Creazione di nuove condizioni quadro per aumentare il valore aggiunto del formaggio d'alpe ticinese DOP.
Comprensorio del progetto:	Ticino
Ente promotore:	Consorzio Eccellenze Alpestri
Periodo:	Inizio dell'attuazione: 10.03.2025 Fine del progetto: 31.12.2031
Investimenti previsti e sostegno finanziario:	Costi d'investimento totali: 3 126 782 CHF Costi aventi diritto a contributi: 2 413 556 CHF Contributo federale: 836 547 CHF

Contatto:

Bruno Schiavuzzi
bruno.schiavuzzi@eccellenzealpestri.ch