

## COMUNICATO STAMPA

### “Fatto in casa”

La ristorazione in Ticino punta molto sui prodotti regionali, per differenziarsi dalla concorrenza. L'iniziativa "Ticino a Tavola" è l'espressione di questa filosofia: i ristoranti aderenti offrono tutto l'anno piatti preparati con prodotti ticinesi e serviti con vini ticinesi. Per valorizzare maggiormente l'utilizzo dei prodotti del territorio, GastroTicino ha raggiunto un accordo con l'ACSI (Associazione consumatrici e consumatori della Svizzera italiana) per lanciare nei ristoranti legati soprattutto a Ticino a Tavola il progetto **“Fatto in casa”**: iniziativa che promuove i locali che scelgono di proporre ai clienti piatti preparati, lavorati e cotti interamente nella cucina del ristorante.

Il progetto è stato presentato alla stampa lunedì 20 giugno al Ristorante della Torre di Morcote, alla presenza di Massimo Suter (presidente di GastroTicino), Alessandro Pesce (Ufficio Stampa & PR GastroTicino, direttore di Ticino a Tavola), Laura Regazzoni Meli (Segretaria Generale dell'ACSI), Mario Jäggi (promotore progetto ACSI “Ristoranti che cucinano”) e Sem Genini (Segretario cantonale dell'Unione contadini ticinesi e presidente del Centro di Competenza Agroalimentare Ticino). Il 2016 sarà un anno test: attraverso otto ristoranti testimonial sarà possibile adattare le carte menu, migliorare e affinare il progetto, aperto a tutti i ristoranti che preparano, lavorano e cuociono i piatti interamente nella cucina del locale. Da oggi i potenziali interessati possono richiedere il formulario di iscrizione.

I “convenience food” (piatti precucinati) hanno un ruolo importante nella ristorazione, in ragione della loro praticità d'uso, conservabilità e prezzi contenuti. Il progetto “Fatto in casa” non mette in discussione la qualità dei “convenience food” e nemmeno l'utilità per il settore della ristorazione, soprattutto di quella “veloce”. Tuttavia, nell'ottica di una sempre maggiore trasparenza verso i clienti, GastroTicino - in collaborazione con l'ACSI - ha varato il progetto “Fatto in casa” per dar modo al cliente di sapere se in un certo ristorante gli vengono serviti cibi “fait maison” o prodotti industriali precucinati.

Proprio in questa direzione andava l'iniziativa del 2011 dell'ACSI con il suo logo “Menu trasparenti – Ristoranti che cucinano”. La settantina di esercizi pubblici che vi avevano aderito si erano infatti impegnati a mettere in evidenza sulle carte dei menu come “fatti in casa” quei piatti da loro preparati per intero in cucina a partire da ingredienti freschi (o congelati) nel rispetto di precise regole. Nel corso del 2015, un'indagine dell'ACSI, ha purtroppo evidenziato frequenti carenze nel rispetto degli obblighi previsti dal logo, dovute in parte all'impossibilità dell'Associazione, per mancanza di risorse, di effettuare controlli regolari e capillari e, dall'altra, alla leggerezza con cui alcuni esercenti avevano sottoscritto l'impegno.

Nel corso degli ultimi anni, l'interesse generale riguardo a questa problematica si è comunque acuito un po' dappertutto, al punto che la Francia, paese della gastronomia, assumendosi il ruolo di apripista ha emanato per prima regole in materia.

Nel nostro Cantone, sotto la nuova presidenza di GastroTicino, anche il settore della ristorazione si è reso conto della fondatezza e dell'importanza per i consumatori di questa esigenza di trasparenza, vedendo

d'altro canto per taluni esercenti, l'occasione di profilarsi come promotori di un cibo fresco, genuino e cucinato "in casa" nel rispetto della nostra tradizione eno-gastronomica.

L'unanimità di intenti ha portato a fruttuosi e cordiali colloqui bilaterali tra ACSI e GastroTicino, al fine di assicurare meglio, più efficacemente e il più seriamente possibile al consumatore, la possibilità di una scelta informata; dopo la messa a punto del progetto "Fatto in casa" l'ACSI ha deciso, pertanto, di sostenere il marchio "Fatto in casa" di GastroTicino, rinunciando al proprio.

In un'ottica di continuità e ringraziandoli sentitamente per il loro impegno, l'ACSI da parte sua invita gli aderenti più motivati dell'azione "Menu trasparenti – Ristoranti che cucinano", una volta conclusa la fase di prova (test), a volere aderire al nuovo logo: iniziativa, questa, che l'ACSI saluta come importante dimostrazione di rinnovata attenzione di GastroTicino alle richieste dei consumatori e che va a sicuramente favore dell'immagine della ristorazione ticinese.

Sui siti [acsi.ch](http://acsi.ch), [gastroticino.ch](http://gastroticino.ch) e [ticinoatavola.ch](http://ticinoatavola.ch) saranno pubblicati il regolamento del progetto e il formulario di iscrizione.

In estrema sintesi, il concetto alla base del regolamento, prevede che per essere qualificati come "Fatto in casa" i cibi, i piatti, le pietanze, le preparazioni, le specialità, i contorni, le salse, gli antipasti, i dessert, ecc., devono essere stati preparati, lavorati, cotti:

- interamente nella cucina del ristorante
- a partire da materie prime crude di origine agricola come verdura, legumi, frutta, carne, uova, latte, cereali, riso, ecc. e della pesca, fresche, secche o congelate
- utilizzando ingredienti e prodotti tradizionali da cucina e da tavola come sfarinati, olio, burro, latticini, salsicce e prodotti salmistrati, sale, zucchero, cacao, cioccolato, caffè, miele, marmellate, spezie, vino, birra, alcolici, lieviti, pane, aceto, sott'aceti, sott'olio, senape, maionese (per motivi di sicurezza alimentare e igienici), patatine fritte, fondi di cottura, dadi, concentrati, ecc..

**I ristoranti testimonial 2016 sono:**

1. Ristorante della Torre a Morcote
2. Bottegone del Vino a Lugano
3. Porto Pojana Ristorante Terminus a Riva San Vitale
4. Atenaeo del Vino a Mendrisio
5. Osteria dell'Enoteca a Losone
6. Ristorante Tentazioni a Cavigliano

7. Albergo Ristorante Cereda a Sementina
8. Ristorante Antichi Sapori e Gorduno