

Marchi di tipicità e valorizzazione dell'agricoltura di montagna

Fra agricoltori e ambiente il legame è molto stretto e complesso. Oggi l'alpicoltura assume un significato importante non solo sul piano della produzione alimentare, ma sempre più nella gestione sostenibile delle risorse naturali e nella cura del paesaggio. Per questo oggi in ogni paese alpino si assiste a sforzi considerevoli da parte degli organismi governativi volti alla salvaguardia del patrimonio agricolo alpestre con investimenti anche rilevanti per l'ammodernamento di stabili o infrastrutture, miglorie di pascoli o valorizzazione dei prodotti. "Formaggio d'alpe ticinese", marchio DOP

In Canton Ticino, dove si caricano ancora circa 130 alpi, una produzione significativa è il formaggio d'alpe ticinese, grasso a pasta semi-dura, prodotto con latte di vacca crudo munto in alpeggio.

La Società Ticinese di Economia Alpestre (STEA) ha promosso la procedura che ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta (DOP). Questa certificazione ha assunto valore legale, attraverso un preciso disciplinare che indica gli alpeggi ammessi, le modalità di gestione dei pascoli, le caratteristiche del bestiame, i processi di caseificazione e di

invecchiamento, le caratteristiche del prodotto che devono essere rigorosamente rispettate. Il "capretto vigezzino"

Oggi va sempre più affermandosi una nuova dimensione di riscoperta dei prodotti tradizionali e di sapori antichi dimenticati, come espressione della storia e della cultura locale. In Valle Vigezzo, per rispondere a questa nuova tendenza del mercato, che vedeva aumentare l'interesse per la carne caprina ed in particolare per il capretto, già dalla fine degli anni '80 è stato istituito dalla Comunità Montana Valle Vigezzo il marchio per il "capretto tipico vigezzino". Il Marchio, per valorizzare la qualità del capretto allevato in valle, disciplina rigorosamente le modalità di allevamento, di trasformazione, e di commercializzazione dei capretti che devono provenire da aziende locali.