

Messaggio

numero
8431

data
29 maggio 2024

competenza
DIPARTIMENTO DELLE FINANZE E DELL'ECONOMIA

Approvazione del progetto e del preventivo di attuazione del Progetto di sviluppo regionale (PSR) "Eccellenze alpestri" e stanziamento del relativo contributo complessivo massimo di 947'811 franchi

Signor Presidente,
signore e signori deputati,

con il presente messaggio vi sottoponiamo il Progetto di sviluppo regionale (PSR) "Eccellenze alpestri" e la richiesta di concessione del contributo complessivo di CHF 947'811.00 destinato alla sua attuazione che comprende la realizzazione di una cantina d'affinamento comune per il formaggio d'alpe ticinese, la presentazione della cultura alpestre al pubblico attraverso la creazione di sentieri agrituristici alpestri, la promozione della valorizzazione del siero d'alpe, il concetto marketing e la coordinazione generale del progetto.

1. INTRODUZIONE

1.1. I Progetti di sviluppo regionale

I PSR sono uno strumento di promozione sostenuti anche dall'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) con lo scopo di accrescere la creazione di valore aggiunto nell'agricoltura attraverso il sostegno di idee di gruppi d'interesse regionali promuovendo la collaborazione sia all'interno del settore agricolo sia con settori extra agricoli.

I PSR sono regolamentati a livello federale dalla legge federale sull'agricoltura del 29 aprile 1998 (LAgr) e dall'ordinanza sui miglioramenti strutturali del 2 novembre 2022 (OMSt), nonché a livello cantonale dalla legge cantonale sull'agricoltura del 3 dicembre 2002 (LAgr) e dal regolamento sull'agricoltura del 23 dicembre 2003 (RAgr).

Nei PSR vengono riconosciute due tipologie di progetti: quelli intersettoriali, che comprendono più catene di valore aggiunto e includono anche la collaborazione regionale con settori non agricoli, e quelli che interessano in modo specifico un'unica catena di valore aggiunto del settore agricolo.

I PSR sono riconosciuti alle seguenti quattro condizioni:

- ✓ il progetto contribuisce alla creazione di valore aggiunto nell'agricoltura e al potenziamento della collaborazione regionale;
- ✓ il progetto è composto da almeno tre provvedimenti;
- ✓ i provvedimenti si fondano su un piano globale dal punto di vista del contenuto e sono coordinati con lo sviluppo regionale, i parchi d'importanza nazionale e la pianificazione del territorio;
- ✓ i membri dell'ente promotore del progetto sono per la maggior parte gestori agricoli e questi detengono la maggioranza dei voti.

Il processo di elaborazione e di attuazione di un PSR avviene in quattro fasi.

- ✓ Il promotore inoltra una bozza di progetto alla Piattaforma di coordinamento Progetti innovativi (PCPI) dell'UFAG che decide se promuovere l'idea di progetto (fase 1).
- ✓ Dopo una decisione positiva della PCPI si procede agli accertamenti preliminari (AP), durante la quale si allestisce un fascicolo comprendente una descrizione del progetto globale e dei sottoprogetti, nonché una prima pianificazione finanziaria (fase 2).
- ✓ Obiettivo dell'AP è stabilire se il progetto crea valore aggiunto nell'agricoltura e se migliora la collaborazione regionale. Una valutazione positiva del fascicolo degli AP da parte dell'UFAG permette l'avvio della tappa di acquisizione delle basi (TAB) durante la quale avviene la pianificazione di dettaglio dell'idea di progetto (fase 3).
- ✓ Sulla scorta della valutazione positiva della TAB il progetto può avanzare alla fase (4) di attuazione del PSR le cui condizioni e requisiti nonché il sostegno finanziario da parte della Confederazione e del Cantone sono disciplinati in una convenzione conclusa tra l'UFAG, il Cantone e l'ente promotore principale.

Le misure progettate vengono attuate durante un periodo di 6 anni durante i quali vengono sostenute anche misure di coordinamento e di marketing. Una volta conclusa la fase di attuazione il progetto deve essere economicamente indipendente e i promotori sono tenuti a fornire un resoconto dell'evoluzione del progetto ogni 3 anni.

Il PSR Eccellenze alpestri ha avviato nel 2015 la fase di AP che è stata conclusa nel 2019 con l'avvio della TAB. Questa fase è ora conclusa e il PSR è pronto per iniziare la fase di attuazione.

1.2. L'economia alpestre ticinese

Circa l'11% del territorio del Canton Ticino (25'400 ettari) è dedicato a superfici d'estivazione che sono gestite da 226 aziende. Nel 2023, presso gli alpeggi ticinesi, sono stati estivati 11'193 carichi normali (CN, che corrisponde all'estivazione di un'un'unità di bestiame grosso che consuma foraggio grezzo durante 100 giorni) di cui 1'722 CN di pecore (senza pecore da latte) e 9'2471 CN di altri animali da reddito.

Presso gli alpeggi ticinesi vengono trasformati circa 4 mio di kg di latte, di cui 3.56 mio di latte vaccino e 0.44 mio di latte caprino, utilizzati per la realizzazione di prodotti caseari, soprattutto formaggio d'alpe. Dal 2002 il formaggio d'alpe ticinese può beneficiare della certificazione denominazione di origine protetta (DOP) che certifica la produzione del latte e la sua trasformazione sugli alpeggi. La certificazione comprende disposizioni riguardanti l'area geografica di produzione e di stagionatura, gli ingredienti (es. massimo 30% latte di capra), l'aspetto del formaggio, le caratteristiche chimiche, le peculiarità organolettiche, il metodo di fabbricazione, ecc. Ad oggi sono 38 le aziende alpestri che producono formaggio d'alpe ticinese DOP.

Dal 5 dicembre 2023 l'importanza della stagione alpestre è stata riconosciuta con il suo inserimento nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'UNESCO.

1.3. Situazione attuale e obiettivo del progetto

Il potenziale del formaggio d'alpe ticinese, culinario ma anche culturale, non è ancora pienamente valorizzato e la sua produzione è ancora legata a problematiche irrisolte che mettono a rischio l'esistenza di quest'attività. La Società ticinese di economia alpestre (STEA) e i gestori delle aziende alpestri hanno riconosciuto quattro principali sfide alle quali è confrontata la filiera del formaggio d'alpe: una liquidità finanziaria insufficiente, l'esiguo spazio disponibile nelle cantine, un'insufficiente organizzazione lungo la filiera e la valorizzazione lacunosa del prodotto. A questo vanno ad aggiungersi la difficoltà a valorizzare il siero originato dalla produzione di formaggio d'alpe presso gli alpeggi e la necessità di avvicinare il pubblico, residenti e turisti, alla realtà alpestre al fine di apprezzarne i suoi grandi valori.

Il PSR Eccellenze alpestri nasce dall'intenzione di creare le condizioni che permettano a tutti gli attori, dai produttori fino ai consumatori, di beneficiare pienamente del valore del formaggio d'alpe ticinese e dell'economia alpestre nel suo insieme.

1.4. Ente promotore e organizzazione del progetto globale

Per essere sostenuti nel quadro di un PSR i promotori di tutti i sottoprogetti devono far parte di un ente promotore del progetto globale, che funge da organizzazione mantello. L'ente promotore generale si occupa di coordinare la realizzazione di tutti i sottoprogetti del PSR insieme ai singoli promotori, di concretizzare il concetto marketing e di gestire l'amministrazione del progetto.

Nell'ambito del PSR Eccellenze alpestri i promotori hanno deciso di unirsi in un consorzio (società semplice ai sensi del Codice delle obbligazioni). Questo consorzio, che porta il nome di "Consorzio Eccellenze alpestri", è composto dalla Società Ticinese di Economia Alpestre (STEA), Cetra Alimentari SA, l'Unione contadini ticinesi (UCT), 29 produttori di formaggio d'alpe ticinese DOP, nonché 36 tra patriziati, aziende agricole, altre aziende, enti locali e turistici delle regioni interessate riuniti in 5 gruppi di lavoro. L'amministrazione del consorzio sarà affidata a un organo di gestione composto da quattro a sei membri designati da STEA e UCT.

Per il raggiungimento degli scopi del progetto è prevista la realizzazione di una cantina d'affinamento comune per il formaggio d'alpe ticinese, la presentazione della cultura alpestre al pubblico attraverso la creazione di "sentieri agrituristici alpestri" in diverse regioni del Cantone accompagnati da investimenti strutturali mirati, la promozione della valorizzazione del siero d'alpe generato dalla produzione del formaggio d'alpe e lo smaltimento ecosostenibile del siero in esubero. Queste misure sono accompagnate dalla realizzazione di un concetto di marketing che promuove l'intero "mondo" del formaggio d'alpe ticinese.

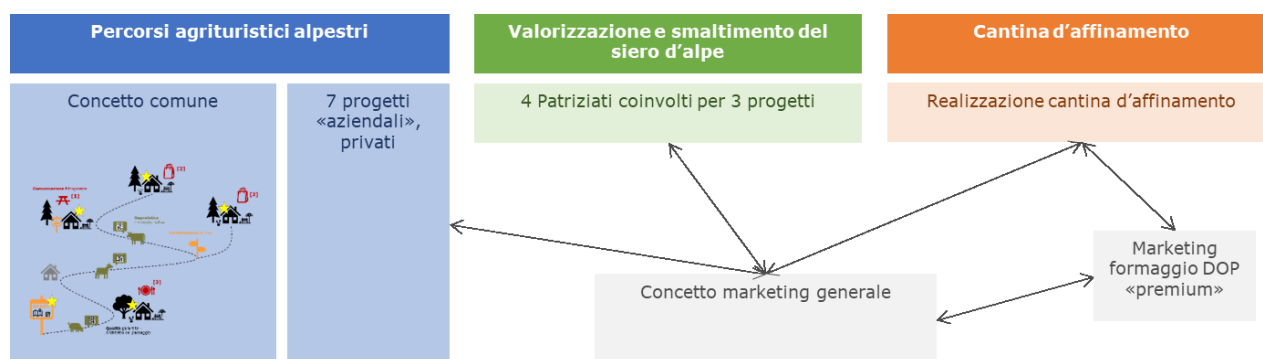


Figura 1: organizzazione del PSR Eccellenze alpestri

I promotori hanno valutato anche la realizzazione di un progetto relativo alla tracciabilità alimentare tramite la Blockchain per il formaggio d'alpe ticinese DOP nell'ambito del PSR Eccellenze alpestri ma hanno deciso di rivalutarne l'inserimento nel corso della fase di attuazione come nuovo sottoprogetto. Mentre parte delle misure previste dal PSR Eccellenze alpestri verranno realizzate direttamente dal Consorzio Eccellenze alpestri, altre misure verranno concretizzate dai promotori direttamente interessati.

2. PROVVEDIMENTI PREVISTI

I provvedimenti previsti dal PSR Eccellenze alpestri verranno realizzati nel corso di 6 anni in seguito alla firma della convenzione conclusa tra l'UFAG, il Cantone e il Consorzio eccellenze alpestri.

2.1. Sottoprogetto "Percorsi agrituristici alpestri"

L'obiettivo del sottoprogetto "Percorsi agrituristici alpestri" consiste nell'offrire ai visitatori la possibilità di immergersi nella cultura alpestre e di viverla nel modo più completo possibile, andando non solo a conoscere l'attività dell'alpigiano ma anche comprendere l'importanza dell'estivazione. Il raggiungimento di questo obiettivo è in linea con gli obiettivi formulati con l'inserimento della stagione alpestre nel patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'UNESCO avvenuta il 5 dicembre 2023.

Per permettere di realizzare questa visione, il sottoprogetto prevede in primo luogo la realizzazione di percorsi che collegano gli alpeggi (chiamati "percorsi agrituristici alpestri"), elaborati in un concetto comune con carattere didattico-ludico condiviso per garantirne la riconoscibilità. Oltre a questo concetto comune è prevista la realizzazione di 5 progetti privati che interessano direttamente attori coinvolti nel progetto.

Il sottoprogetto interessa le regioni del Gambarogno, Alta Vallemaggia, Media Leventina e Lucomagno dove partecipano complessivamente 30 attori fra gestori di alpeggi, Patriziati proprietari di alpeggi, negozi e ristoranti.

2.1.1. Concetto comune per i percorsi agrituristici alpestri

L'idea di progetto non è quella di distribuire una nuova offerta agrituristica sugli alpeggi del territorio, bensì di ottimizzare e se possibile ampliare quella esistente in collaborazione e con il coordinamento dei competenti enti regionali, completandola con alcuni elementi informativi-didattici, migliorandone la visibilità e infine collegando le offerte agrituristiche dei diversi alpeggi attraverso dei percorsi.

Per l'implementazione di questo concetto sono previsti i seguenti investimenti:

- ✓ interventi essenziali di segnalazione del percorso e punti d'interesse;
- ✓ creazione di un supporto digitale per la trasmissione (anche in maniera ludica) di informazioni; realizzazione di materiale informativo non digitale;
- ✓ sviluppo di un sistema di fidelizzazione;
- ✓ organizzazione di visite guidate in collaborazione con organizzazioni e accompagnatori professionisti sui percorsi.

Il preventivo complessivo per la realizzazione del concetto comune per i "percorsi agrituristici alpestri" è di CHF 346'234.00, tutti computabili.

Giusta il regolamento sull'agricoltura e l'ordinanza sulle migliorie strutturali, il contributo cantonale è di CHF 138'493.00, pari a ca. il 40% del preventivo riconosciuto. La realizzazione delle misure previste sarà di competenza del Consorzio Eccellenze alpestri.

2.1.2. Alpe Cedullo – Sistemazione della pavimentazione del punto di ristoro

L'Alpe Cedullo, situato in territorio del Comune di Gambarogno, è un alpeggio di proprietà del Patriziato di S. Nazzaro caricato con bovini e caprini da latte. L'alpeggio ha un'offerta agrituristica che include l'alloggio, la ristorazione e la vendita diretta dei prodotti caseari di produzione propria. Nell'ambito del PSR è pianificata la sistemazione della pavimentazione del punto di ristoro esterno con piode e una sistemazione più funzionale dell'attuale tettoia in lamiera. Il preventivo per la sistemazione del punto di ristoro è di CHF 26'297.00, di cui computabili CHF 21'037.60 (ridotto del 20% giusta l'OMSt). Giusta il RAgr e l'OMSt, il contributo cantonale è di CHF 8'415.00, pari a ca. il 40% del preventivo riconosciuto. La realizzazione dell'opera sarà di competenza del Patriziato di S. Nazzaro.

2.1.3. Alpe Montoia – Realizzazione di un punto vendita per i prodotti alpestri

L'Alpe Montoia, situato in territorio del Comune di Gambarogno, è un alpeggio di proprietà del Patriziato di Indemini caricato principalmente con capre da latte. Nell'ambito del PSR Eccellenze alpestri si prevede di realizzare uno spazio per la vendita self service dei prodotti caseari ivi realizzati. Il preventivo per la sistemazione del punto di ristoro è di CHF 35'496.00 di cui computabili CHF 29'619.00 per il locale vendita e CHF 5'877.00 per le difficoltà di trasporto. Giusta il RAgr, per la costruzione dell'edificio il contributo cantonale è di CHF 13'032.00, pari a ca. il 44% del preventivo riconosciuto e il contributo cantonale per la copertura dei costi derivanti da condizioni particolarmente difficili di trasporto è di CHF 3'232.00 pari a ca. il 55% dei costi riconosciuti, per un totale di CHF 16'264.00. La realizzazione dell'opera sarà di competenza del Patriziato di Indemini.

2.1.4. Alpe Neggia – Facilitazione del trasporto dei prodotti caseari

L'Alpe di Neggia, situato in territorio del Comune di Gambarogno, è un alpeggio di proprietà del Patriziato di Vira Gambarogno caricato con mucche da latte e vacche nutrici. Il latte vaccino viene trasformato in diversi prodotti caseari che vengono in seguito venduti presso il punto vendita dell'alpeggio, che sorge lungo la strada del passo, assieme ai prodotti degli alpeggi Montoia e Cedullo. Nell'ambito del PSR Eccellenze alpestri si pianifica l'acquisto

di un frigorifero da collocare a Vira Gambarogno, presso la sede dell'Organizzazione turistica regionale, per facilitare il trasporto del formaggio dall'Alpe Cedullo all'Alpe di Neggia per la vendita. Il preventivo per l'acquisto del frigorifero è di CHF 702.00, tutti computabili. Giusta il RAgr il contributo cantonale è di CHF 280.00 pari a ca. il 40% del preventivo riconosciuto. La realizzazione dell'opera sarà di competenza del Patriziato di Vira Gambarogno.

2.1.5. Alpe Vacariscio-Mognola – Realizzazione di un locale di vendita e degustazione dei prodotti alpestri

L'Alpe Vacariscio-Mognola, situato in territorio del Comune di Lavizzara, è un alpeggio di proprietà dei Patriziati di Broglio e Fusio caricato con bovini e caprini da latte. L'area di Vacariscio-Mognola possiede un'importante valenza agrituristica e attira numerosi turisti che si fermano ad acquistare i prodotti caseari dell'alpeggio. Al momento sono però assenti strutture per la presentazione dei prodotti, per l'assaggio e la vendita. Il progetto previsto nell'ambito del PSR Eccellenze alpestri propone quindi la costruzione di uno spazio vendita dei prodotti alpestri che permetta di poter gestire l'afflusso dei turisti in una struttura adeguata. Il preventivo per la realizzazione di uno spazio vendita dei prodotti alpestri ammonta a CHF 120'446.00, di cui CHF 91'329.00 computabili. Giusta il RAgr per la realizzazione dello spazio vendita il contributo cantonale è di CHF 40'184.00 pari a ca. il 44% del preventivo riconosciuto. La realizzazione dell'opera sarà di competenza dei Patriziati di Broglio e Fusio.

2.1.6. Realizzazione di una cantina dimostrativa a Cevio

L'Associazione Val Magia è stata creata nel 2018 con l'obiettivo di contribuire ad animare la piazza di Cevio, offrendo una vetrina capace di valorizzare i prodotti alimentari locali. Grazie al supporto dell'Organizzazione turistica regionale Lago Maggiore e Valli, all'interno del negozio è stato creato altresì un piccolo infopoint capace di servire i turisti che frequentano la media-alta Vallemaggia. Nel contesto del PSR Eccellenze alpestri l'intento dell'associazione è quello di offrire delle visite ai grotti di Cevio e di realizzare una cantina dimostrativa per il formaggio venduto nel negozio in uno dei grotti. Il preventivo per la realizzazione di una cantina dimostrativa ammonta a CHF 32'228.00 di cui CHF 29'198.00 computabili. Giusta il RAgr il contributo cantonale è di CHF 12'847.00, pari a ca. il 44% del preventivo riconosciuto. La realizzazione dell'opera sarà di competenza dell'Associazione Val Magia.

2.1.7. Acquisto di infrastrutture per la vendita comune dei prodotti alpestri della Media Leventina a Faido

Gli alpeggi della Media Leventina che hanno aderito al sottoprogetto "Percorsi agrituristici alpestri" intendono offrire in comune i loro prodotti collaborando con la Latteria del Borgo. Il negozio beneficia anche della sua posizione sulla via per l'area di svago vicino alla cascata della Piumogna, punto d'attrazione più importante di Faido. Nell'ambito del progetto il negozio si doterebbe di un frigorifero-vetrina per l'esposizione e la vendita dei formaggi d'alpe della regione. Il preventivo per l'acquisto del frigorifero è di CHF 581.00 di cui CHF 556.00 computabili. Giusta il RAgr il contributo cantonale è di CHF 222.00 pari a ca. il 40% del preventivo riconosciuto. La realizzazione dell'opera sarà di competenza della Latteria del Borgo di Antonio Taccogna.

2.1.8. Ampliamento ed elettrificazione del punto di vendita comune dei prodotti alpestri del Lucomagno in località Casaccia

Alla corte Casaccia dell'Alpe Pian Segno si trova un edificio di proprietà del Patriziato generale di Olivone, Campo e Largario, che ospita un infocentro dell'Organizzazione Turistica Regionale Bellinzonese e Alto Ticino. L'edificio si situa lungo la strada del Passo del Lucomagno, importante via di collegamento e meta apprezzata da numerosi turisti. Davanti all'edificio si trova un grande posteggio con 200 posti auto, molto utilizzato durante la stagione estiva. Nelle giornate estive di bel tempo visitano l'infocentro 30-60 persone, che nei fine settimana possono arrivare a 100 persone. Per la sua grande affluenza il sito è ideale quale punto di vendita. Per questo motivo il Patriziato generale di Olivone, Campo e Largario vorrebbe ampliare la struttura per ubicare al suo interno un punto vendita per i prodotti degli alpeggi partecipanti al sottoprogetto "Percorsi agrituristici alpestri". Per permettere lo stoccaggio e la commercializzazione del formaggio e dei prodotti freschi degli alpeggi è necessario realizzare il collegamento elettrico dell'infocentro. Il preventivo per la realizzazione del punto vendita comune dei prodotti alpestri ammonta a CHF 422'057.00 di cui CHF 94'400.00 computabili per la realizzazione del punto vendita comune e CHF 123'738.00 per l'approvvigionamento elettrico (ridotto del 33% sulla base dell'OMSt). Giusta il RAgr per la realizzazione del punto vendita comune il contributo cantonale è di CHF 41'536.00 pari al 44% del preventivo riconosciuto. Giusta il RAgr e l'OMSt, per l'approvvigionamento elettrico, il contributo cantonale è di CHF 49'495.00 pari a ca. il 40% del preventivo riconosciuto. La realizzazione dell'opera sarà di competenza del Patriziato generale di Olivone, Campo e Largario.

2.2. Sottoprogetto "Cantina d'affinamento"

Il sottoprogetto ha lo scopo di superare le difficoltà, identificate dalla STEA, alle quali è confrontata l'economia alpestre: liquidità finanziaria insufficiente dei produttori, esiguo spazio disponibile nelle cantine esistenti, insufficiente organizzazione lungo la filiera e margine di manovra per una miglior valorizzazione del prodotto.

Attraverso il sottoprogetto si intende realizzare una cantina d'affinamento comune con infrastruttura e gestione professionale, presso la quale è possibile depositare e affinare il formaggio in modo ottimale per più di 12 mesi e generare così, a partire da una materia prima già di ottima qualità, un buon prodotto finito. La creazione di un eventuale marchio distintivo dovrà essere coordinata durante la fase di attuazione con il "Marchio Ticino".

A beneficiare del progetto saranno in primis i produttori/fornitori del formaggio d'alpe ticinese DOP che avranno la possibilità di:

- ✓ vendere alla Cantina d'affinamento il proprio formaggio allo scarico dell'alpe a un prezzo di favore senza influenzare negativamente il mercato e
- ✓ depositare il proprio formaggio in una cantina d'affinamento professionale se lo spazio nella propria cantina è limitato e di venderlo successivamente in modo diretto.

Attraverso l'affinamento più lungo si valorizza il potenziale del formaggio d'alpe ticinese DOP creando un sistema interessante per tutti gli attori coinvolti al fine di mantenere un prezzo competitivo del formaggio d'alpe.

Questo nuovo prodotto di nicchia sarà promosso in modo mirato anche al di fuori dei confini cantonali e nazionali e la sua visibilità avrà un effetto promozionale su tutto il formaggio d'alpe ticinese, di cui appropiterà l'intera filiera del formaggio d'alpe ticinese DOP. L'aumento della domanda e il consolidamento del mercato rafforzeranno i legami e le collaborazioni creati attraverso il progetto.

2.2.1. Realizzazione cantina d'affinamento collettiva

Il progetto prevede l'ampliamento della cantina d'affinamento esistente presso Cetra Alimentari SA, già luogo di un progetto pilota d'affinamento del formaggio d'alpe ticinese DOP nel corso della TAB, dove alcuni dei formaggi affinati hanno anche vinto premi nazionali e internazionali prestigiosi (es. World Cheese Awards negli anni 2019, 2021, 2022 e 2023).

Nella primavera del 2020 è stata condotta un'inchiesta presso i produttori/fornitori di formaggio d'alpe ticinese DOP sulla disponibilità di adesione e fornitura di forme di formaggio alla cantina d'affinamento. Le forme totali che sono state annunciate durante l'inchiesta erano ca. 9'000.

La cella di maturazione esistente presso la Cetra Alimentari SA ha una superficie di 78 mq e una capacità di stoccaggio di 3'078 forme di formaggio. Nell'ambito della realizzazione del PSR Eccellenze alpestri si prevede l'ampliamento della capacità di stoccaggio e di affinamento con la realizzazione di due ulteriori celle, una di 125 mq per altre 3'888 forme di formaggio e l'altra da 82 mq per ulteriori 2'754 forme. A realizzazione completata si raggiungerebbe una capacità di stoccaggio e affinamento totale di 9'720 forme di formaggio. L'ampliamento previsto presso la Cetra Alimentari SA permetterebbe di stoccare e affinare la quantità richiesta dagli attori della filiera del formaggio d'alpe.

Il preventivo per la realizzazione la cantina d'affinamento ammonta a CHF 441'634.00 e verrà realizzata da Cetra Alimentari SA con fondi privati e senza aiuti agli investimenti.

2.2.2. Promozione formaggio d'alpe ticinese DOP affinato in cantina

Per promuovere il nuovo prodotto affinato presso la cantina d'affinamento occorre l'implementazione di un concetto di marketing che comprenderà anche l'organizzazione di degustazioni ed eventi promozionali.

Per garantire un coordinamento ottimale con le altre misure previste nel concetto di promozione generale del PSR Eccellenze alpestri per la cultura alpestre e nel concetto comune per i "percorsi agrituristici alpestri", la promozione specifica del formaggio affinato in cantina è strettamente integrata nel concetto marketing generale del progetto. I costi residui per questa misura di marketing saranno coperti dai promotori della cantina d'affinamento.

Il preventivo complessivo per la realizzazione del concetto di promozione del formaggio d'alpe DOP "Premium" è di CHF 380'441.00 di cui CHF 194'441.00 computabili.

Giusta il RAgr e l'OMSt, il contributo cantonale è di CHF 77'776.00 pari a ca. il 40% del preventivo riconosciuto. La realizzazione delle misure previste sarà di competenza del Consorzio Eccellenze alpestri.

2.3. Sottoprogetto “Valorizzazione e smaltimento del siero d'alpe”

Il siero del latte prodotto presso gli alpeggi è il sottoprodotto della produzione di formaggio d'alpe. Esso costituisce allo stesso tempo la materia prima per ulteriori produzioni alpestri, e quindi potenziale per la creazione di ulteriore valore aggiunto dalla produzione casearia alpestre, ma anche un prodotto di scarto.

Con questo sottoprogetto i promotori vogliono attraverso la figura del coordinatore, dove possibile, promuovere, potenziare e ottimizzare la valorizzazione del siero. Qualora questo non fosse possibile, per il siero in esubero si prevede di realizzare dei sistemi di smaltimento economicamente sostenibili ed ecocompatibili, che permettano di gestire il siero in esubero in modo ecologico e razionale.

I sistemi di smaltimento che si intende realizzare saranno da esempio per altri alpeggi, con l'auspicio che la loro realizzazione nell'ambito del PSR Eccellenze alpestri, li motiverà a cercare la propria soluzione ideale per valorizzare al meglio il siero e smaltire ecologicamente le quantità in esubero.

È inoltre previsto un sistema di smaltimento comune del siero presso l'Alpe Stabiello e l'Alpe Cristallina, rispettivamente di proprietà del Patriziato di Cavagnago e del Patriziato di Giornico. Si tratta di due importanti alpeggi carichi con bovine da latte in Val Bedretto. Attualmente, entrambi gli alpeggi, che distano 1 km circa di distanza in linea d'aria, valorizzano buona parte del siero tramite la produzione di burro e ricotta ma non dispongono attualmente di una soluzione definitiva per lo smaltimento del siero in esubero.

L'infrastruttura si compone di una vasca riempita da compostaggio che filtra il siero. L'acqua contenuta nel siero viene smaltita mediante evaporazione e questo grazie al fatto che durante il processo biologico si produce calore.

Il preventivo per la realizzazione del sistema di smaltimento comune del siero in esubero ammonta a CHF 226'892.00, tutti computabili.

Giusta il RAgr il contributo cantonale è di CHF 124'790.00, pari a ca. 55% del preventivo riconosciuto. La realizzazione dell'opera sarà di competenza dei Patriziati di Cavagnago e Giornico.

2.4. MISURE GENERALI

2.4.1. Promozione generale per la cultura alpestre

Oltre alle misure di promozione specifiche dei sottoprogetti “Cantina d'affinamento” e “Percorsi agrituristici alpestri” è prevista l'implementazione di un concetto di promozione generale per l'intero progetto. Questo concetto marketing rappresenta una componente fondamentale del PSR Eccellenze alpestri e funge da legante tra i tre sottoprogetti.

L'ente promotore vuole favorire un concetto globale e completo per l'intera filiera del formaggio d'alpe ticinese. Per questo motivo il concetto marketing prevede l'elaborazione e l'implementazione di una strategia di comunicazione a favore della promozione del prodotto caseario alpestre in tutte le sue declinazioni (sia DOP che non) con lo scopo di riavvicinare il consumatore all'origine del prodotto, facendogli conoscere anche l'importanza più generale della gestione degli alpeggi: la salvaguardia di una cultura e una tradizione, la cura del territorio, il benessere degli animali estivi, la produzione di foraggio indigeno e il circolo delle sostanze nutritive, ecc.

Per l'implementazione di questo concetto sono previsti i seguenti investimenti:

- ✓ realizzazione di materiale informativo cartaceo;
- ✓ sviluppo di una strategia per la promozione della cultura alpestre;
- ✓ adeguamento di un sito di E-commerce esistente;
- ✓ sviluppo di un'applicazione interattiva e informativa;
- ✓ realizzazione di campagne promozionali.

Il preventivo complessivo per la realizzazione del concetto marketing generale è di CHF 600'838.00, tutti computabili. Giusta il RAgr e l'OMSt il contributo cantonale è di CHF 240'335.00, pari al 40% del preventivo riconosciuto. La realizzazione delle misure previste sarà di competenza del Consorzio Eccellenze alpestri.

2.4.2. Coordinamento

Per coordinare la realizzazione del PSR Eccellenze alpestri e dei suoi sottoprogetti nel rispetto della Convenzione che verrà firmata dall'Ufficio federale dell'agricoltura, il Canton Ticino e il Consorzio Eccellenze alpestri, è prevista la creazione da parte del Consorzio Eccellenze alpestri della figura del coordinatore generale. Verso l'interno, il coordinatore generale dovrà interfacciarsi con tutti i singoli promotori del progetto e lavorare di comune accordo con l'organo di gestione del Consorzio. Nell'ambito del marketing, egli assicurerà che le azioni promosse saranno sempre allineate e trasversali così che la visibilità di prodotto, percorsi e didattica si identifichino sotto un'immagine distintiva forte e riconoscibile. I suoi compiti saranno quelli di ricerca e pianificazione per creare uno *storytelling* efficace, per trasmettere i valori ai diversi fornitori di servizi e prestazioni, affinché ogni azione sia in linea con l'obiettivo del progetto. Questa figura avrà inizialmente un grado occupazionale dell'80% e nel corso dei sei anni di realizzazione del progetto verrà ridotta progressivamente fino al 50%. Il preventivo complessivo per la coordinazione è di CHF 492'936.00, interamente computabile. Giusta il RAgr e l'OMSt il contributo cantonale è di CHF 197'174.00, pari al 40% del preventivo riconosciuto.

3. PREVENTIVO GLOBALE

Il costo complessivo del progetto è stato preventivato in CHF 3'126'783.00 (IVA inclusa), così suddiviso:

Sottoprogetto "Percorsi agrituristici alpestri"	CHF	984'041.00
Sottoprogetto "Cantina d'affinamento"	CHF	822'075.00
Sottoprogetto "Valorizzazione e smaltimento del siero d'alpe"	CHF	226'892.00
Promozione generale per la cultura alpestre	CHF	600'838.00
Coordinazione	CHF	492'936.00
TOTALE (IVA inclusa)	CHF	3'126'782.00

4. FINANZIAMENTO DELL'OPERA

Conformemente all'art. 6 lett. s LAgr e all'art. 7 lett. u RAgr, il Cantone promuove il miglioramento strutturale dell'agricoltura attraverso la concessione di aiuti agli investimenti creati nel Cantone per la realizzazione dei progetti di sviluppo regionale.

Per le opere di cui all'art. 7 lett. u RAgr, giusta l'art. 8 cpv. 7 RAgr, in assenza di una modalità di stanziamento specifica prevista nel RAgr, nell'ambito dei progetti di sviluppo regionale si applicano le disposizioni dell'OMSt. Gli aumenti concernenti i PSR previsti dall'OMSt sono sempre applicabili.

Per quel che concerne la determinazione dei beneficiari degli aiuti agli investimenti, l'art. 7 cpv. 4 LAgr sancisce che possono beneficiare degli aiuti agli investimenti le organizzazioni promotrici di progetti di sviluppo regionale a condizione che almeno la metà dell'offerta proviene dalla regione ed è di origine agricola, almeno la metà delle prestazioni lavorative necessarie all'offerta è fornita da famiglie contadine o almeno la metà dei voti nell'organizzazione promotrice è detenuta dai contadini.

Con il presente messaggio si propone l'approvazione del preventivo di 3'126'782.00 e la concessione di un contributo cantonale massimo di CHF 947'811.00 giusta l'art. 7 lett. u) e l'art. 8 cpv. 7 RAgr.

Gli aiuti agli investimenti per opera sono così riassunti:

Opera	Preventivo (CHF)	Contributo TI (CHF)
Sottoprogetto "Percorsi agrituristici alpestri"	984'041.00	307'736.00
Sottoprogetto "Cantina d'affinamento"	822'075.00	77'776.00
Sottoprogetto "Valorizzazione e smaltimento del siero d'alpe"	226'892.00	124'790.00
Promozione generale per la cultura alpestre	600'838.00	240'335.00
Coordinazione	492'936.00	197'174.00
Totale	3'126'782.00	947'811.00

Con preavviso del 2 marzo 2022, l'Ufficio federale dell'agricoltura si è dichiarato favorevole alla concessione di un contributo complessivo di CHF 830'353.00 al PSR Eccellenze alpestri.

L'importo di CHF 1'348'618.00 viene garantito da fondi propri dei promotori e da altri finanziatori privati.

5. PROSSIMI PASSI

Dopo la crescita in giudicato del decreto legislativo di cui al presente messaggio, è prevista la firma della convenzione tra l'UFAG, il Cantone Ticino e il Consorzio Eccellenze Alpestri. Una volta firmata la convenzione si potrà dare avvio alla fase di attuazione del PSR Eccellenze alpestri.

6. RELAZIONE CON LE LINEE DIRETTIVE E IL PIANO FINANZIARIO

La proposta di sussidiamento menzionata al punto 4 corrisponde a quanto previsto nel Piano finanziario degli investimenti 2024-2027.

Il credito di CHF 947'811.00 è iscritto a piano finanziario degli investimenti, settore 56, Economia fondiaria e agricoltura, posizione 561 collegata alla tabella WBS 851.55.1005 e al conto 56500028 "Progetti di sviluppo regionale".

La presente richiesta di credito non provoca aumenti né di personale né di spese per la gestione corrente.

7. COMMESSE PUBBLICHE

Il Consorzio Eccellenze Alpestri è assoggettato alla legislazione sulle commesse pubbliche ai sensi dell'art. 2 cpv. 1 della legge sulle commesse pubbliche del 20 febbraio 2001 (LCPubb) e dell'art. 2 del regolamento di applicazione della legge sulle commesse pubbliche e del concordato intercantonale sugli appalti pubblici del 12 settembre 2006 (RLCPubb/CIAP).

8. CONCLUSIONI

La realizzazione del PSR Eccellenze alpestri riveste un ruolo fondamentale per la valorizzazione della cultura e dell'economia alpestre ticinese permettendo a tutti gli attori, dai produttori fino ai consumatori, di beneficiare della qualità del formaggio d'alpe ticinese. Il PSR promuove inoltre la possibilità di immergersi e vivere la cultura alpestre migliorandone la visibilità e collegando le offerte agrituristiche dei diversi alpeggi attraverso dei percorsi.

In conclusione, invitiamo il Gran Consiglio ad approvare il decreto legislativo annesso.

Vogliate gradire, signor Presidente, signore e signori deputati, l'espressione della nostra massima stima.

Per il Consiglio di Stato

Il Presidente: Christian Vitta
Il Cancelliere: Arnoldo Coduri

Disegno di

**Decreto legislativo
concernente l'approvazione del Progetto di sviluppo regionale Eccellenze alpestri e
lo stanziamento del relativo contributo complessivo massimo di 947'811 franchi
del**

IL GRAN CONSIGLIO
DELLA REPUBBLICA E CANTONE TICINO

visto il messaggio del Consiglio di Stato n. 8431 del 29 maggio 2024,

decreta:

Art. 1

Il Progetto di sviluppo regionale Eccellenze alpestri, comprendente la realizzazione di una cantina d'affinamento comune per il formaggio d'alpe ticinese, la presentazione della cultura alpestre al pubblico, la promozione della valorizzazione e smaltimento ecosostenibile del siero d'alpe, un concetto marketing e la coordinazione del progetto, il cui preventivo ammonta a 3'126'782 franchi, è approvato.

Art. 2

¹A favore del Consorzio Eccellenze Alpestri e dei suoi consorziati, per le opere di cui all'articolo 1, è stanziato un contributo complessivo massimo di 947'811 franchi.

²Se l'importo di liquidazione dovesse risultare inferiore al preventivo a beneficio del contributo, l'aiuto cantonale verrà proporzionalmente ridotto.

Art. 3

I crediti stanziati sono iscritti al conto investimenti del Dipartimento delle finanze e dell'economia, Sezione dell'agricoltura.

Art. 4

I contributi delle due opere sono vincolati alle condizioni previste dalla legge sull'agricoltura del 3 dicembre 2002.

Art. 5

L'inizio dei lavori e l'erogazione di contributi sono subordinati alla presentazione alla Sezione dell'agricoltura di garanzie circa la copertura del piano di finanziamento dei singoli sottoprogetti.

Art. 6

Il presente decreto legislativo entra in vigore immediatamente.