

**Iscrizione alla 13a edizione  
di Caseifici Aperti 2026**  
Sabato 9 e domenica 10 maggio

La preghiamo di ritornare questo modulo d'iscrizione **entro il 28 febbraio 2026**

Per posta                   alpinavera, Distelweg 4, 7000 Coira  
o per e-mail               david.schnell@alpinavera.ch

**Iscrizione a Caseifici Aperti 2026**

**Luogo: in tutto il Canton Ticino**

**Date e orari:**

**Sabato 9 maggio: 10.00 – 17.00**

**Domenica 10 maggio: 10.00 – 17.00**

**Dati della parte contraente**

Nome / Cognome \_\_\_\_\_

Ditta \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_

NAP / Luogo \_\_\_\_\_

Tel. / Cell. \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Facebook \_\_\_\_\_

Instagram \_\_\_\_\_

Questi marchi contrassegnano i prodotti regionali certificati



**Partner Marchio Ticino - regio.garantie**

\_\_\_\_\_ Sì

\_\_\_\_\_ No

**Materiale promozionale**

\_\_\_\_\_ Striscione stradale (1x striscione)

\_\_\_\_\_ Adesivo sostitutivo date dello striscione 2025 (1x adesivo)

\_\_\_\_\_ Prospetti: quantità (massimo 100 pezzi)

\_\_\_\_\_ Richiesta di materiale (post social) promozionale creato da alpinavera,  
da utilizzare sui propri canali social

**Regolamento**

\_\_\_\_\_ Sì, ho letto il regolamento di Caseifici Aperti 2026 e mi dichiaro  
d'accordo.

\_\_\_\_\_ In particolare ho preso atto delle regole riguardanti i controlli e  
l'ordinanza sulle derrate alimentari e le condizioni di pagamento

## Prodotti / Origine

**La preghiamo di designare, di seguito, i prodotti che intende vendere durante le due giornate, con il loro nome, gli ingredienti (in percentuale) e la loro origine. Per i prodotti certificati Marchio Ticino – regio.garantie è sufficiente indicare il nome del prodotto.**

Nome del prodotto	Nome dell'ingrediente e percentuale	Origine degli ingredienti (nome produttore, cantone)

## Offerta gastronomica

Nome del piatto	Prodotti utilizzati e percentuale	Nome produttore e il suo/suoi ingrediente/i

**Elencare le bibite e i fornitori** (preferibilmente bibite alcoliche e non alcoliche certificati, incluso vino DOC).

Nome bibite	Produttore/fornitore	Osservazioni

**Descrizione del programma per le due giornate di Caseifici Aperti 2026**

---



---



---



---



---



---

## Materiale per la promozione dedicata ai caseifici partecipanti

Per completare la scheda di ogni singolo caseificio per favore inviatemi per mail ([david.schnell@alpinavera.ch](mailto:david.schnell@alpinavera.ch)) una breve scheda di presentazione e alcune foto dell'azienda e se disponibile di voi entro il **28 febbraio 2026**. Questa aggiunta al profilo del caseificio partecipante rafforzerà e completerà l'immagine.

## Breve presentazione dell'azienda se non disponibile sul proprio sito web

Luogo, data

Firma

## Regolamento di Caseifici Aperti 2026 per il Canton Ticino

### Art. 1 Scopo

Il Regolamento stabilisce gli obiettivi della manifestazione di Caseifici Aperti. Allo stesso modo sono regolati i compiti, i diritti e i doveri degli organizzatori e dei partecipanti.

Gli obiettivi della manifestazione di Caseifici Aperti consistono nel dare la possibilità a famiglie attive nel settore caseario e alle organizzazioni turistiche di offrire ai consumatori e ai turisti generi alimentari, prodotti artigianali e servizi turistici e agrituristici. In questo modo si mira a dare un contributo alle entrate degli interessati e al valore aggiunto regionale. Il visitatore può farsi un'idea, grazie al contatto diretto con i produttori, dello stile di vita e del lavoro delle popolazioni di montagna. In questo modo il legame e la comprensione reciproca tra le popolazioni di montagna e i residenti del fondovalle possono essere rafforzati.

Il comitato organizzativo si impegna affinché la collaborazione tra le famiglie contadine, produttori e produttrici, gli artigiani attivi nel settore alimentare e il turismo venga incoraggiata e rafforzata tramite la piattaforma comune della manifestazione di Caseifici Aperti.

### Art. 2 Organizzazione

La direzione della manifestazione di Caseifici Aperti 2026 è affidata alla sede amministrativa di alpinavera.

#### Art. 2.1 Sede amministrativa di alpinavera

##### Compiti

La sede amministrativa di alpinavera dirige il progetto, prende decisioni in caso di disaccordo, fa rapporto alla Confederazione e include la manifestazione di Caseifici Aperti nella richiesta di finanziamento. Il budget definitivo è stabilito dalla sede amministrativa. Le date della manifestazione di Caseifici Aperti vengono stabilite da alpinavera. La pubblicità e il lavoro con i media sono concepiti e realizzati dalla sede amministrativa.

##### Altre mansioni:

- Elaborazione di una proposta di budget
- Corrispondenza con i partecipanti alla manifestazione e loro iscrizione
- Controllo dei prodotti
- Conferma ai partecipanti
- Fatturazione ai partecipanti
- Coordinazione con le organizzazioni turistiche locali e regionali
- Comunicazione: pubblicità e contatti con i media
- Verifica di buon rendimento
- Acquisizione di partecipanti

### **Art. 2.2 Responsabile dell'evento Caseifici Aperti**

Il responsabile designato è David Schnell, che sarà responsabile per l'organizzazione, in particolare:

- Organizzazione e coordinamento prima dell'evento
- Le istruzioni della responsabile dell'evento devono essere rispettate. Se le istruzioni sono disattese, il produttore può essere escluso dalla manifestazione.

### **Art. 3 Partecipanti alla manifestazione**

#### **Art. 3.1 Esclusione di venditori**

Espositori e aziende, che non sono produttori o trasformatori, non possono partecipare alla manifestazione di Caseifici Aperti poiché acquistano merce e sono pertanto considerati commercianti professionisti. In questo modo si soddisfa maggiormente l'obiettivo di incrementare direttamente il giro d'affari degli agricoltori e dei produttori dei territori di montagna grazie alla manifestazione.

#### **Art. 3.2 Doveri dei partecipanti della manifestazione**

- I partecipanti autorizzati sono esclusivamente coloro che hanno pagato il contributo di iscrizione entro il termine prescritto.
  - I partecipanti e i produttori vendono merce prodotta da loro stessi, senza difetti e di alta qualità che adempie le Direttive per i marchi regionali. Almeno l'80% dei prodotti di ogni caseificio o trasformatore deve adempiere le direttive. Possono essere autorizzate delle eccezioni che devono essere comunicate per iscritto a alpinavera.
  - I partecipanti e i produttori si presentano al pubblico in un ambiente gradevole, rispettivamente dando la possibilità alla gente di essere accolta nella propria azienda
  - Il singolo caseificio o trasformatore non può dare visibilità in loco ad altri sponsor oltre a quelli concordati.
  - Il singolo caseificio o trasformatore non può utilizzare altri sponsor nelle sue proprie attività di promozione inerenti alla manifestazione di Caseifici Aperti. Possono essere autorizzate delle eccezioni che devono essere comunicate per iscritto a alpinavera e non concorrenti agli sponsor dell'evento.
  - L'azienda è dotato delle seguenti indicazioni scritte uniformate e fornite da alpinavera: striscione stradale di Caseifici Aperti e prospetti della manifestazione
  - I partecipanti e i produttori, durante le giornate della manifestazione, seguono le indicazioni del responsabile della manifestazione.
  - I partecipanti e i produttori attirano l'attenzione sull'origine regionale dei loro prodotti
  - La legge sulle derrate alimentari deve essere rispettata. È necessario prendere atto delle condizioni della nuova legge federale sulle derrate alimentari, in particolare l'ordinanza sulle dichiarazioni.
- I partecipanti si impegnano ad assumersi totalmente eventuali costi generati da controlli esterni, per esempio dalla verifica sulle derrate alimentari, a causa di un loro comportamento non conforme alle norme.

- I partecipanti si impegnano a rispettare coerentemente i rispettivi concetti attuali di protezione alle persone contro il Corona Virus per la gastronomia e per la realizzazione dei mercati. Il concetto di protezione alpinavera sarà inviato per e-mail (per posta per le persone senza e-mail) ogni qualvolta questi concetti vengono aggiornati dalle autorità competenti. Se la partecipazione non è più possibile a causa di specifiche modifiche nel concetto di protezione, una cancellazione è possibile senza conseguenze sui costi.

#### Art. 3.3 Diritti

- Il fatturato incassato appartiene ai partecipanti e ai produttori.
- I partecipanti e i produttori possono fare pubblicità unicamente per la loro azienda.

#### Art. 3.4 Direttive sui prodotti

- Almeno il 60% dei partecipanti devono essere partner del Marchio Ticino – regio.garantie.
- Si dà la priorità ai partner del Marchio Ticino - regio.garantie, e a coloro che partecipano alla manifestazione da più anni. Nel caso in cui, in un'area geografica limitata, siano presenti più caseifici partecipanti, verrà effettuata una selezione privilegiando i partner del Marchio Ticino – regio.garantie e coloro che partecipano da più edizioni.
- L'obiettivo della manifestazione consiste nell'offrire ai visitatori prodotti regionali, realizzati con ingredienti regionali. Nel modulo d'iscrizione gli espositori sono pregati di elencare i loro prodotti e di dichiarare la loro origine e le quote percentuali dei singoli ingredienti.
- Gli ingredienti devono provenire **almeno per il 80% dal Ticino**. Lo zucchero proveniente dalla Svizzera è considerato un ingrediente regionale. alpinavera esamina i suoi prodotti e la informa riguardo alla loro conformità.
- Offerta gastronomica: è necessario rispettare le direttive dei marchi regionali anche per la ristorazione. Ciò significa che ogni caseificio partecipante deve offrire almeno **un piatto regionale e bevande regionali** (almeno acqua e vino, nonché qualsiasi altra bevanda analcolica e alcolica).
- Il fatturato dell'evento dev'essere registrato e comunicato ad alpinavera. I partner alpinavera sono obbligati a contrassegnare i loro prodotti certificati con il **Marchio Ticino regio.garantie**. In questo modo risulta evidente per i visitatori della manifestazione quali sono i prodotti regionali certificati.

#### Art. 3.5 Controllo durante Caseifici Aperti

- Possono essere svolti dei controlli a campione da bio-inspecta o alpinavera.
- L'offerta e l'etichettatura dei prodotti certificati vengono controllate. I prodotti regionali certificati devono essere contrassegnati con il Marchio Ticino regio.garantie.
- Si controlla anche che i prodotti venduti siano esclusivamente i **prodotti riportati sui rispettivi formulari** d'iscrizione e che il regolamento di Caseifici Aperti sia debitamente rispettato.

- In caso di inadempienze, possono essere applicate delle sanzioni (prelievo sul valore aggiunto) e il produttore può essere escluso dalla manifestazione.
- Eventuali costi supplementari, che riguardano direttamente il produttore, gli saranno fatturati.

I partecipanti alla manifestazione di Caseifici Aperti hanno l'obbligo di rispondere alle richieste degli ispettori riguardo l'origine degli ingredienti e l'assortimento.

#### **Art. 4 Finanze**

##### **Art. 4.1 Entrate e finanziamento**

- Contributi dal progetto alpinavera.  
La manifestazione Caseifici Aperti è un provvedimento dell'organizzazione sovraregionale alpinavera.
- Contributi da sponsor.
- Contributi dei partecipanti per il marketing.

I partecipanti alla manifestazione pagano agli organizzatori le seguenti tariffe per il marketing:

##### **Produttori alimentari e venditori diretti**

	Partner Marchio Ticino alpinavera (più IVA 8.1%)	Non-Partner Marchio Ticino alpinavera (più IVA 8.1%)
Costi, incl. la quota d'iscrizione		
Singolo caseificio o trasformatore incl. q.i	CHF 250	CHF 350

##### **Art. 4.2 Condizioni di pagamento**

Dopo la conferma della partecipazione alla manifestazione di Caseifici Aperti tramite il modulo d'iscrizione, alpinavera invierà la fattura, che dovrà essere pagata entro 30 giorni dalla data riportata sulla fattura, IVA inclusa e senza detrazioni. Se la fattura non viene pagata in tempo, l'iscrizione scade. In caso di non partecipazione, disdetta o rinvio, non avviene nessun rimborso.

Una proroga del termine di pagamento può essere approvata da alpinavera su richiesta scritta con relativa motivazione.

##### **Art. 4.3 Assicurazione**

Il partecipante è responsabile della sicurezza del prodotto e del caseificio, rispettivamente dell'azienda agricola e deve aver stipulato un'assicurazione aziendale di responsabilità civile.

Foro competente: Coira

**Allegato 1**

Prodotti "Patrimonio culinario svizzero" dei cantoni Glarona, Grigioni, Uri, Ticino

Prodotti autorizzati appartenenti al Patrimonio culinario svizzero	Cantone risp. Regione	Permesso fino al
Bündner Beiwurst / Liongà cun ossa	GR	31.12.2026
Bündner Brimbrot / Paun cun paira	GR	31.12.2026
Birnenweggen	UR	31.12.2026
Bündner Rohschinken / Schambun criv dal Grischun	GR	31.12.2026
Bündnerfleisch / Pulpa	GR	31.12.2026
Coppa	GR & TI	31.12.2026
Cotechino	TI	31.12.2026
Engadiner Hauswurst / Liongia engiadinaisa	GR	31.12.2026
Glarner Kalberwurst (Chalberwurscht)	GL	31.12.2026
Kartoffelwurst, Liongia da tartuffels	GR	31.12.2026
Lugangheta	TI	31.12.2026
Mortadella di fegato	TI	31.12.2026
Pancetta	TI	31.12.2026
Salame / Salamini	TI	31.12.2026
Salsiz	GR	31.12.2026
Tailléas aux Greubons (Greubons)	VD	31.12.2026
Urner Hauswurst	UR	31.12.2026
Urner Tügèt	UR	31.12.2026

Direttive per i marchi regionali, Sezione A, Art. 12.9, Specialità autorizzate, valide dal 01.01.2026.