

Radiotelevisione svizzera RSI
Redazione Patti Chiari
Att. Sig.ra Eleonora Terzi
CP, CH-6903 Lugano

Stabio, 22 ottobre 2018

Oggetto: Salametto Val Mara

Gentile Signora Terzi,

facendo seguito alla sua gentile richiesta (email del 16 ottobre scorso) e alla telefonata intercorsa il giorno seguente con il nostro direttore marketing Fabio Scartezzini, con piacere rispondiamo ai quesiti che ci ha sottoposto.

I salametti di cervo che sono l'oggetto della sua richiesta vengono prodotti a Maroggia, presso il salumificio Val Mara SA, secondo una tradizionale ricetta ticinese. Essi non sono prodotti dunque, come lei scrive, presso la Rapelli di Stabio, che invece ne cura gli aspetti logistici e si occupa della distribuzione del prodotto, in quanto proprietaria del salumificio Val Mara.

Val Mara SA è un salumificio ticinese che ha sede a Maroggia, dove produce diverse specialità nel pieno rispetto della tradizione artigianale ticinese e delle sue ricette. Per questo, nel suo logo, Val Mara SA presenta i colori del Ticino. Per posizione geografica (Maroggia), cultura aziendale e tradizione gastronomica a cui si rifanno le sue ricette e quindi i suoi prodotti, il legame di Val Mara SA con il Ticino è forte, radicato e comprovato.

I colori del Ticino presenti nel logo rappresentano con orgoglio questo legame, e l'identità ticinese che ne deriva caratterizza tutti i prodotti dell'azienda Val Mara, compresi i salametti di cervo.

Il fatto che per questo prodotto la ricetta e il luogo di produzione siano ticinesi mentre la materia prima di importazione, è unicamente riconducibile al motivo che la reperibilità della carne di cervo, in Ticino ma anche in Svizzera, è estremamente bassa, quasi nulla.

Secondo l'ordinanza 232.112.1 sull'utilizzo di indicazioni di provenienza svizzere per le derrate alimentari (OIPSDA), la selvaggina ha un tasso di auto approvvigionamento estremamente basso: in Svizzera è pari al 29.2%, in Ticino è chiaramente molto inferiore; se si passa dalla categoria generale "selvaggina" al dettaglio della carne di cervo e ancora più in particolare alla carne di cervo adatta alla produzione di salametti, ci si rende conto di come questa non sia reperibile non solo in Ticino, bensì in tutta la Svizzera, per una produzione che rispetti certi standard qualitativi.

Quando i tassi di autoapprovvigionamento sono così bassi, come nel caso della carne di cervo, la legge stabilisce che l'origine della materia prima non entri nemmeno in linea di conto per stabilire se un prodotto possa essere considerato svizzero (normative Swissness contenute nella medesima ordinanza). I criteri determinanti stabiliti dalla legge per definire l'origine di un prodotto in casi come questo sono il luogo di produzione, segnatamente il luogo dove avvengono le fasi che generano il valore aggiunto del prodotto e soprattutto il luogo dove avviene la fase più decisiva della produzione, quella che conferisce al prodotto il suo aspetto definitivo.

Tornando quindi ai salametti di cervo, il luogo da prendere in considerazione per stabilirne l'origine in base ai criteri definiti dalla legge è Maroggia, comune della Val Mara. È a Maroggia che avviene la lavorazione; è lì che, seguendo la tradizione ticinese, i salametti di cervo (come tutte le altre specialità del salumificio Val Mara) acquisiscono le loro caratteristiche essenziali, diventando un prodotto in cui il consumatore ticinese possa riconoscere la propria cultura gastronomica e le proprie origini.

In conclusione, il fatto che nel logo Val Mara compaiano i colori del Ticino è corretto, non solo dal punto di vista della pieno rispetto di quanto prescrive la legge, come precedentemente illustrato, ma anche dal punto di vista del messaggio veicolato: Val Mara è un'azienda ticinese, che produce esclusivamente in Ticino, le cui ricette sono create secondo tradizione ticinese. Nella maggior parte dei casi, ovunque sia possibile, a questo si aggiunge l'impiego di carne svizzera; quando questa non è reperibile sul mercato, il carattere ticinese vive comunque nel luogo di produzione e nella tipicità della ricetta, senza mai venir meno a una comunicazione chiara e trasparente nell'imballaggio sull'origine delle materie prime impiegate.

Auspucando di aver risposto in maniera esauriente alla sua richiesta, rimaniamo volentieri a disposizione per qualsiasi ulteriore informazione.

Rapelli SA



Fabio Scartezzini
Direttore Marketing

Rapelli SA



Giuliana Turconi
Responsabile Assicurazione Qualità