



Basilea, 20 dicembre 2006

## Comunicato stampa

L'Alp de Lagh in Mesolcina, riceve il Premio d'incoraggiamento 2006 di Bio Suisse

## Bio Suisse attribuisce il suo Premio d'incoraggiamento

**Per concludere l'anno del suo giubileo d'argento, Bio Suisse crea un Premio d'incoraggiamento di 5000.- franchi per sostenere annualmente un progetto innovativo e sostenibile di agricoltura biologica. Per questo primo anno, il premio è stato attribuito ai promotori del progetto Alp de Lagh in Val Cama, Mesolcina GR.**

Bio Suisse ha festeggiato quest'anno i suoi primi 25 anni col motto "25 anni di Bio Power". A conclusione di questo anno giubilare, per trasmettere questa forza e questa energia, è stato istituito il Premio d'incoraggiamento.

### L'Alp de Lagh

L'Alp de Lagh si trova tra Bellinzona e San Bernardino, nella pittoresca Val Cama, a 1279 metri d'altitudine. Dopo diversi anni d'abbandono, questo alpe è "rinato" nel 2004.

Lassù non vi attenderà una comune mandria di bestie, ma un variopinto gruppo di diverse razze animali antiche ed a rischio di estinzione che il programma di salvaguardia di ProSpecieRara vuole salvare. Questa fondazione svizzera promuove la conservazione di diverse razze animali e specie vegetali coltivate che sono a rischio di scomparsa, dando loro un futuro. Dal 2006 questo alpe di ProSpecieRara è condotto secondo le direttive dell'agricoltura biologica.

### Nuovi sentieri grazie al Premio d'incoraggiamento

Gli anni di abbandono hanno lasciato il segno all' Alp de Lagh e nel 2004 si trovava completamente in rovina. Grazie all'iniziativa di un agricoltore biologico, Markus Lanfranchi e del sindaco di Verdabbio, Antonio Spadini, il comune ha concesso tre anni fa un credito di 600 000 franchi per la ristrutturazione dell'alpeggio, raggiungibile esclusivamente a piedi. Ma non si è ancora giunti allo stato ideale desiderato dai promotori. Per esempio, le capre tendo a pascolare sempre sugli stessi pascoli creando dei danni; questo perché i pascoli più lontani non sono ormai più accessibili. I 5000 franchi del Premio d'incoraggiamento serviranno al ripristino dei sentieri che conducono a questi pascoli. I lavori verranno eseguiti la primavera prossima e a quel momento verrà versato il premio.

### Deliziose specialità dell'alpe

Dal 2004 l'Alp de Lagh è nuovamente sfruttato da metà maggio a metà settembre. Su questo alpe trascorre l'estate il bestiame di una decina di famiglie contadine della regione. Dalla sua rinascita, l'alpe è divenuto una meta ben frequentata dagli escursionisti e le specialità prodotte sono molto apprezzate. Si mungono 80 capre, 30 pecore e 2 vacche. I formaggi maturano in due cantine tradizionali costruite in pietra. I *muffettati bianchi* (formaggio di capra a pasta molle) e i *cilindretti di capra* (formaggio fresco), la *ricotta calabrese* e lo *yogurt di latte di pecora*, sono le specialità della casa.

[www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

<http://www.alpdelagh.net>

### Per maggiori informazioni:

Jacqueline Forster-Zigerli, pubbliche relazioni, Bio Suisse, 079 704 72 41