

## Partnership gastronomica: opportunità per distinguersi grazie alla regionalità

Come avrete notato nella vostra vita quotidiana, temi come la regionalità e la sostenibilità stanno diventando sempre più importanti. alpinavera è sinonimo di regionalità locale e promuove di conseguenza i produttori e i ristoratori che utilizzano ingredienti coltivati nella regione.

A partire dal 2023, alpinavera offrirà ai ristoratori tre opportunità per distinguersi attraverso la regionalità e per contrassegnarla con un distintivo.

Inoltre, tutti i ristoratori potranno partecipare all'evento annuale "Autunno culinario".

### 1. opportunità: Un anno di assaggio

#### Requisiti per il ristoratore

- Durante tutto l'anno vengono sempre offerti singoli prodotti della regione. Ad esempio, il formaggio d'alpe è sempre offerto dalla regione
- Per partecipare, almeno un prodotto deve essere offerto tutto l'anno.

#### Vantaggi di alpinavera

- L'azienda riceve una targa/adesivo con l'anno, la regione e i prodotti certificati.
- L'azienda viene inserita nel sito web di alpinavera con l'indirizzo e la gamma di prodotti.
- L'azienda è collegata al sito web nelle attività sui social media.
- Inoltre, al ristoratore vengono offerte opportunità pubblicitarie a pagamento.

#### I costi

- Il ristoratore entra in partnership con alpinavera. La collaborazione è gratuita per il primo anno. In seguito, può decidere di continuare la collaborazione.

### 2. opportunità: Un anno, chiaramente regionale

#### Requisiti per il ristoratore

- Durante l'anno, il 25% del valore degli alimenti acquistati è coperto da prodotti certificati o autoprodotti da aziende agricole.

#### Vantaggi di alpinavera

- L'azienda riceve una targa/adesivo con l'anno, la regione e i prodotti certificati.
- L'azienda agricola riceve un ritratto sul sito web di alpinavera e viene collegata ad esso.
- L'azienda viene collegata al sito web nelle attività sui social media.
- Inoltre, al ristoratore vengono offerte opportunità pubblicitarie scontate.

#### Costi

- Il ristoratore entra in partnership con alpinavera. La partnership è gratuita per il primo anno. In seguito, può decidere di continuare la collaborazione.

### 3. opportunità: Il cuore batte sempre per i prodotti regionali

#### Requisiti per il ristoratore

- Vengono offerti almeno 4 piatti e bevande, come vino, liquori e bevande analcoliche, durante tutto l'anno.
- L'attività viene certificata ogni due anni.

#### Vantaggi alpinavera

- L'azienda riceve una targa/adesivo con l'anno di certificazione regionale della ristorazione e il LOGO del marchio cantonale in co-branding con regio.garantie.
- Il LOGO cantonale può essere utilizzato in co-branding sul menu dei piatti certificati.
- L'azienda riceve un ritratto e un breve filmato sui social media sul sito web di alpinavera.
- L'azienda è collegata al sito web nelle attività dei social media.
- Nel caso di campagne gastronomiche, queste vengono presentate attivamente.
- Inoltre, al ristoratore vengono offerte opportunità pubblicitarie a prezzi scontati.

#### Costi

- Il ristoratore entra in partnership con alpinavera. La collaborazione è gratuita per il primo anno. In seguito, può decidere di continuare la collaborazione.
- La certificazione costa circa 1.200 franchi ogni due anni.

### Evento dedicato ai prodotti regionali nella gastronomia

Partecipazione all'evento annuale "Autunno culinario", che si svolge da metà settembre a fine ottobre. Questa offerta può essere scelta in aggiunta alle prime tre varianti.

#### Requisiti

- Durante l'Autunno Culinario vengono offerti 4 pasti e bevande, come vino, liquori e bevande analcoliche.

#### Vantaggi alpinavera

- L'azienda riceve un adesivo "Io partecipo all'Autunno culinario" 15.09.2023 - 31.10.2023
- Il LOGO cantonale può essere utilizzato in co-branding, con i fornitori certificati e menzionando il prodotto certificato.
- Landing page "Autunno culinario", l'attività viene ritratta e promossa nell'ambito della campagna digitale di alpinavera e di altre campagne.
- Inoltre, al ristoratore verranno offerte opportunità pubblicitarie scontate.

#### I costi

- Gli esercizi partner pagano un contributo di 150 franchi.
- Le aziende non partner pagano un contributo di 280 franchi.



## Registrazione Partnership gastronomica

Si prega di restituire il presente modulo di iscrizione entro e non oltre il 30 giugno 2023: maya.kobilargo@alpinavera.ch

o per posta a: alpinavera, Distelweg 4, 7000 Coira.

### Coordinate

Azienda \_\_\_\_\_

Nome, cognome \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

CAP/Luogo \_\_\_\_\_

Tel./Mob. \_\_\_\_\_

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

Partecipiamo nella seguente modalità:

- Un anno di assaggio**
- Un anno, chiaramente regionale**
- Il cuore batte sempre per i prodotti regionali**
- Autunno culinario 2023\***

\*può essere scelto in aggiunta alle prime tre offerte.

### Osservazioni

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Luogo/Data

Firma

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_