

## COMUNICATO STAMPA

L'Ente Turistico del Mendrisiotto e Basso Ceresio è lieto di sottolineare all'attenzione dei media che, in occasione del 1° Concorso svizzero dei prodotti regionali, organizzato dalla Fondazione Rurale Interjurassiana, svoltosi a Courtemelon (Jura) lo scorso 30 ottobre, produttori attivi nella nostra regione turistica hanno ottenuto risultati di prestigio presentando prodotti locali che sono stati particolarmente apprezzati dalla giuria

Mendrisiotto Tourism è fortemente convinto che il modo di presentarsi agli altri, agli ospiti, ma soprattutto la valorizzazione del nostro territorio, della nostra cultura locale, dei nostri prodotti e quindi delle particolarità che distinguono le nostre tradizioni, sono fondamentali oggi più che mai.

In modo particolare infatti oggi ad una piccola regione come la nostra deve interessare continuare a valorizzare e sottolineare la presenza di quelle peculiarità che rendono "diverso", e perciò attraente, il nostro territorio e la nostra offerta turistica.

Accanto a prestigiosi e frequenti riconoscimenti ottenuti dai produttori di vino della nostra regione, a livello nazionale ed internazionale, ci è quindi particolarmente gradito sottolineare gli ottimi risultati ottenuti da due produttori locali, attivi in campi completamente diversi, che attraverso i loro prodotti promuovono la nostra regione ed i particolari sapori locali.

La giuria, che ha chiaramente valutato i prodotti per categorie d'appartenenza, ha premiato con la medaglia d'oro: Giuseppe Piffaretti, Mastro panettiere titolare de La Bottega del Fornaio di Mendrisio, con il panettone nostrano, e con la medaglia d'argento: Marialuce Valtulini di Morbio Superiore con il Zincarlin da la Val da Mücc.

Segnaliamo inoltre che Tiziano Bonacina, Mastro cioccolataio titolare della Pasticceria Tiziano a Melide ha vinto la medaglia di bronzo della sua categoria con la specialità al cioccolato Boccalino al Merlot

Porgendo i più fervidi complimenti Mendrisiotto Tourism augura ai vincitori un futuro carico di successi e soddisfazioni professionali, ringraziandoli per il lavoro svolto e a divenire, invitandoli infine a proseguire nel loro lavoro con entusiasmo perseguendo chiaramente obiettivi personali, ma mantenendosi consapevoli dell'importante ruolo che svolgono per quanto concerne la valorizzazione e conservazione di tradizioni e costumi locali!

Per ulteriori informazioni: [www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch)