

Quintorno, un negozio a km 0 che crescerà

Quintorno è il curioso nome di un negozio di Monte Carasso che propone prodotti locali, tipici e regionali. Un nome che è quindi anche una garanzia e che promuove la filosofia dell'attualissimo 'chilometro zero'. Rispondendo alla logica della filiera corta, il passaggio dall'azienda al consumatore avviene in modo diretto. Una boutique di alimenti di qualità molto vasta: vengono infatti proposti latticini, salumi, ma anche succhi di frutta e gazose localissime. Tutto rigorosamente 'made in Ticino'. Ne abbiamo parlato con Sabrina Guidotti, una delle fondatrici, che ci ha svelato qualcosa in più.

Qual è stata l'idea-scintilla che ha dato vita al negozio?

Dal 10 maggio 2010, giorno della sua apertura, Quintorno è stato pensato come una vetrina dei produttori del territorio e dei prodotti locali, tipici e stagionali. Creato e gestito dall'associazione mAGNo costituitasi nell'estate del 2009 con lo scopo di coordinare attività e progetti di sviluppo regionale.

L'associazione mAGNo si prefigge di salvaguardare, potenziare e promuovere, sia in ottica economica che socio-culturale, attività, prodotti e luoghi della regione. L'associazione mAGNo focalizza prevalentemente le proprie attività nel comprensorio che dal Piano di Magadino sale su per la Valle di Monte Carasso-Sementina e la montagna di Carasso, fino alla sommità della montagna simbolicamente fissata al Gaggio d'Albagnò (Comune di Monte Carasso).

Quintorno risponde alla logica della filiera corta, processo che privilegia il passaggio diretto di un prodotto dall'azienda al consumatore.

Che tipo di prodotti vendete?

Quintorno offre le più buone e sane espressioni gastronomiche del territorio: dai vini alle birre ed ai distillati, dai formaggi ai latticini in genere, salumi, carne e pesce, miele e derivati, frutta e verdura, farina e paste, castagne e derivati, conserve dolci e salate, pane e pasticceria, succhi di frutta, sciroppi e gassose, alimenti cucinati e pronti al consumo come polenta e spezzatino.



Una vetrina dei produttori locali



I prodotti più venduti: vino, formaggi e salumi

Che tipo di clientela avete?

La fetta più importante di clientela è composta da persone che apprezzano – anche solo occasionalmente – i prodotti tipici e di qualità del territorio. Poi vi è una piccola parte di turisti.

Vendiamo bene le confezioni regalo: ricevere un regalo di prodotti tipici ben confezionati è sempre molto apprezzato.

Chi sono i fornitori?

I prodotti provengono da fattorie, aziende agricole, tenute, caseifici, panetterie, macellerie, gelaterie, apicoltura, cantine e birreria, tutte attive sul territorio ticinese. In tutto abbiamo una sessantina di fornitori diversi.

Quali prodotti vengono venduti di più?

Vini, formaggi, salumi e prodotti apitari.

I grandi negozi si fanno la lotta all'ultimo centesimo, e a volte sembra proprio che all'acquirente interessi solo il prezzo, cosa ne dite?

Sicuramente il concetto su cui si fonda Quintorno, ossia la filiera corta, permette di ridurre una serie di intermediari che fanno lievitare i prezzi al consumatore e comprimere il prezzo ai produttori. Quintorno quindi, oltre ad offrire prodotti di assoluta qualità a dei prezzi interessanti, permette un avvicinamento tra produttori e consumatori divulgando la cultura rurale e valorizzare il ricco patrimonio di identità alimentari che offre un servizio importante ai cittadini e ai turisti.

Quale prospettiva vede per il negozio nei prossimi anni?

Nei prossimi anni Quintorno vuole avviare altre attività per promuovere e far conoscere il territorio da cui i prodotti stessi provengono. Non più solo un semplice negozio, ma un centro culturale, catalizzatore di proposte di tipo enogastronomico, turistico, paesaggistico, storico, artigianale e di altro genere.

Ci stiamo lavorando...