

Relazione Gabriele Beltrami

Direttore GastroTicino

(Fa fede il discorso pronunciato in assemblea)

Assemblea dei delegati 2017

Lugano, 9 maggio 2017

Certo che vedendo questo stupendo panorama e pensando a quante bellezze può offrire il nostro Cantone, rimane l'amaro in bocca a pensare che tutto questo patrimonio a volte non sia sufficiente per convincere i turisti a venire in Ticino.

Ma rimaniamo fiduciosi che prima o poi il famoso turismo dello shopping oltre frontiera (**che fa perdere ogni anno a livello svizzero qualcosa come 4 miliardi di franchi**) cesserà di spiegare i suoi dannosi effetti. Anche perché, alla fine, sarà la qualità degli esercenti e albergatori ticinesi a imporsi.

Qualità e formazione, perché è importante puntare sulla propria crescita professionale. E noi, come GastroTicino, possiamo dire di fornire tutti gli strumenti necessari.

Parlo del Diploma cantonale, indispensabile per garantire la qualità dell'accoglienza all'interno del settore, favorendo un'immagine di eccellenza del nostro Cantone.

Ricordo pure che il nostro diploma cantonale è parificato e riconosciuto a livello Svizzero al diploma G1, rilasciato da GastroSuisse.

Ma, in un Cantone di frontiera, è soprattutto un argine contro aperture selvagge che trasformerebbero la ristorazione in un **far-west** con avventurieri di ogni specie che prenderebbero d'assalto il fortino ticinese della ristorazione; il tutto con pesanti conseguenze in termini di qualità dell'offerta, ordine pubblico, costi d'intervento per le autorità che la comunità dovrebbe pagare. E questo finora l'abbiamo evitato grazie all'attività efficace della nostra associazione e alla collaborazione con i politici. Nessuno, penso, vuole rischiare di buttare al vento oltre un secolo di lavoro e di esperienza!

Questo è tanto più vero se pensiamo al numero di esercizi pubblici che ci sono in Ticino. E qui, per favore, facciamo chiarezza.

La famosa clausola del bisogno – che a noi piacerebbe molto – non si può più applicare in considerazione delle leggi che regolano il libero mercato.

È stata in vigore per pochi anni alla fine degli anni 60 e non è stata GastroTicino a toglierla, ci mancherebbe, ma un ricorso accettato dal tribunale federale.

La realtà odierna è - che è il mercato a regolare il numero di esercizi pubblici. Sono tanti, anche se il loro numero diminuisce lentamente, al contrario di chi afferma che si lasciano aprire EP a chiunque.

Nel 1995 erano 2'974 il che equivaleva a un locale ogni **95** abitanti; vent'anni dopo, **nel 2015**, gli esercizi pubblici erano **2'378**, vale a dire 1 ogni 138 abitanti.

Oltre San Gottardo si sta meglio, con una media che parla di 1 esercizio pubblico ogni 240 abitanti! Questo è il quadro all'interno del quale ci muoviamo. Un quadro che vede la professione di esercente essere sempre meno redditizia, con la necessità di avere sempre più regole quadro chiare e uguali per tutti, per esempio anche per i food-track, i take-away e altri attori privati.

	ep con alloggio	ep senza alloggio	
	cat. A	cat. B	totale
1995	922	2052	2974
2000	742	2009	2751
2005	722	1885	2607
2010	704	1850	2554
2015	625	1753	2378

	ABITANTI	EP X ABITANTI
1995	280'000	1 x 95 abitanti
2015	330'000 abitanti	1 x 138 abitanti
2015	CH	1 x 240 abitanti

In questo quadro, capirete quanto sia importante la formazione professionale. Quindi, oltre al Diploma cantonale di esercente e di pizzaiolo, organizziamo decine e decine di corsi di aggiornamento. Prima di dare la parola alla responsabile della formazione **Valentina de Sena**, ricordo due chicche: il Corso di sommelier svizzero della birra e il nuovo corso di Operatore di progetti digital e social media marketing, erogato presso la nostra sede in collaborazione con SIC Ticino.

Intervento di Valentina de Sena

(...)

Negli interventi dei relatori che seguiranno, saranno molti gli spunti di riflessione sulla situazione nella quale versa il nostro settore e sul suo futuro.

Ma qui torno all'inizio solo per ricordare quali attività a favore del turismo, ha promosso GastroTicino in collaborazione con le nostre iniziative "Ticino a Tavola"/"Fatto in casa"; due progetti che ora vedono oltre 160 soci partecipare e che GastroTicino si appresta a consolidare con l'aiuto nel nuovo Centro di competenza agroalimentare Ticino, aperto anche al turismo.

Diverse, dunque, le iniziative per sfruttare al meglio AlpTransit.

E a proposito di Trasversale ferroviaria alpina, ricordo che nell'assemblea interna GastroTicino ha adottato una **risoluzione** a favore della salvaguardia della vecchia linea ferroviaria del San Gottardo all'indirizzo del Consiglio federale.

Nel testo si chiede di mantenere la linea di montagna quale linea per il traffico a lunga percorrenza, rinunciando al prospettato declassamento della linea a traffico regionale e ad un deprecabile ribaltamento di oneri e costi sui Cantoni e sui Comuni; di garantire il finanziamento e la manutenzione dell'infrastruttura ferroviaria, d'intesa con la concessionaria, in un'ottica di reale rivalutazione e valorizzazione nell'interesse di tutta la Confederazione e del rafforzamento della coesione nazionale, ritenuto che il San Gottardo resterà per molti anni ancora una via strategica per il traffico tra il nord ed il sud delle Alpi; di investire nei progetti di rilancio turistico prospettati per valorizzare la linea panoramica di montagna; di rinunciare a effettuare ulteriori risparmi in questa regione, ma a concretizzare politiche di rilancio adeguate, coerenti e coordinate.

Ma vediamo in rapida sintesi quanto fatto negli scorsi mesi in occasione dell'apertura di AlpTransit. In collaborazione con l'ATT e le OTR abbiamo organizzato "l'inverno Gastronomico in Ticino" assieme a RailAway FFS e l'azione per i possessori della carta Cumulus di Migros. Con RailAway stiamo ripetendo l'esperienza con l'"Estate Gastronomica in Ticino".

Pensate che solo tra novembre e febbraio sono giunti in treno per la gastronomia oltre **1'900 turisti**.

Così come di successo è "Ticino Ticket" al quale si aggiunge ora il progetto "On Board Concierge Service": Se consideriamo poi atout come l'inaugurazione del "Fiore di pietra" sul Monte Generoso, l'azione per i soci Raiffeisen e la distribuzione oltre San Gottardo della rivista di gastronomia, turismo e attualità "Réservé", allora possiamo dire che il Ticino ha davvero spalancato le porte dell'ospitalità.

A proposito di ospitalità, il CdA di GastroTicino vuole dare il giusto riconoscimento a un professionista dell'ospitalità. All'ex-presidente cantonale Marco Huber, è conferita l'onorificenza di socio onorario.

GastroTicino non è solo un attore importante nell'ospitalità, ma vuole essere anche sensibile verso chi ha più bisogno.

L'anno scorso in occasione dei 125 anni di GastroSuisse, abbiamo organizzato l'azione "**A tavola per Telethon**", invitando gli esercenti che lo desideravano a versare almeno 125 franchi.

Alla fine, anche grazie ad Antonio Robbiani del Grotto Sbardella di Giubiasco che per raccogliere fondi ha salito ben 6 volte il Mont Ventoux, in 24 ore, abbiamo raccolto **6'033.70 franchi** che sono stati versati – tramite un grande e simbolico assegno - al presidente di Telethon **Michele Bertini** e al signor **Daniele Raffa**.

Parola a Telethon

(Fine)