

La ristorazione tra sfide e imprenditorialità

Presente e futuro del settore alla 119esima Assemblea di GastroTicino
Sguardo sulle assemblee sezionali

Un'analisi completa e approfondita non solo sulle sfide che la ristorazione dovrà affrontare, ma anche sugli strumenti a disposizione della categoria come l'utilizzo della tecnologia in ogni aspetto della professione, le iniziative per contrastare la penuria di personale qualificato. Le tendenze di mercato, la sostenibilità e la nuova Legge sugli esercizi alberghieri e la ristorazione (LEAR) sono stati altri dossier discussi durante la 119esima Assemblea cantonale di GastroTicino, svoltasi a metà maggio all'asilo Ciani di Lugano. Politici e imprenditori si sono confrontati anche durante un interessante dibattito e la cena di gala al Ristorante Ciani Lugano è stata occasione per altri interventi che hanno appassionato soci e invitati.

È stato il presidente di GastroLugano, Michele Unternährer, a fare gli onori di casa presentando l'Asilo Ciani che ha riaperto le porte nel marzo di quest'anno dopo un restauro conservativo condotto tra il 2020 e il 2022. Un restauro guidato dall'intento da un lato di valorizzare le caratteristiche storiche e dall'altro di rendere gli spazi adatti alle moderne esigenze dell'organizzazione di eventi, con una particolare attenzione alla sostenibilità.



Ha poi proposto il ritratto della propria Sezione che fornisce agli oltre 450 associati tutti quei servizi che possono agevolare il loro lavoro. “E lo facciamo addirittura da oltre un secolo. Ne è testimone la preziosa bandiera realizzata da alcune sarte dell’atelier Brambilla in Via Nassa e progettata dall’arch. Brambilla, nipote della padrona dell’atelier. La Sezione – come si legge sulla bandiera – è stata fondata nel 1900 e la data del 1925 indica l’ingresso della Sezione nella federazione”. Unternährer ha parlato della bandiera sia per il suo valore storico, “che per il profondo significato di attaccamento ai nostri valori, testimoni del nostro impegno costante e prezioso a favore dei nostri membri. Membri alle prese spesso con burocrazia, leggi non sempre adeguate e crisi di varia natura. Ma siamo un settore forte e importante per il nostro ruolo economico e sociale, e che ha in sé la volontà di reagire a favore della popolazione. Il nostro costante contatto con le autorità regionali, comunali e del turismo ha permesso in molte occasioni di ottenere risultati positivi e siamo certi che la strada del dialogo costruttivo non potrà che indirizzarci verso l’ottenimento di condizioni quadro adeguate, facendo così crescere il nostro settore e la nostra bella Lugano”.

La politica... a tavola

Un esempio del buon rapporto con le autorità è stata la presenza di diversi politici: il presidente del Governo Raffele De Rosa, il consigliere agli Stati Marco Chiesa, i consiglieri nazionali Fabio Regazzi e Rocco Cattaneo e il vicesindaco di Lugano Roberto Badaracco, che ha portato i saluti del Municipio.



Significativa la presenza di Raffaele De Rosa che ha ringraziato per l'invito poiché "momenti come questo rendono un piacere, oltre che un onore, rivestire la carica di presidente del Governo del nostro Cantone. Per un anno, a me e ai colleghi viene offerta a turno la preziosa opportunità di uscire dai confini dei nostri Dipartimenti e di incontrare le persone che vivono e lavorano in Ticino: il più grande patrimonio del nostro Cantone". De Rosa ha ricordato le sfide che il settore deve affrontare come la mancanza di personale qualificato e l'aumento dei costi di gestione. Per il primo problema c'è spazio per promuovere le professioni del settore, lavorando assieme, mentre per il secondo i margini di manovra sono molto più esigui. "La realtà la conosciamo tutti, una concomitanza quasi senza precedenti di situazioni critiche, che rende il quadro molto più complicato rispetto alle nostre esperienze del passato". Come Stato quello che si può fare, ha proseguito il Direttore del Dipartimento della sanità e della socialità, è di cercare di capire "come ridurre il peso della burocrazia sulla vostra attività. Per farlo, però, abbiamo bisogno di sentire la vostra voce: il mio invito è quindi a cercare un contatto costante con i politici. Non per rivendicare, ma per spiegare e per sensibilizzare ai vostri bisogni.". Il presidente del Governo ha poi concluso ringraziando per la promozione del territorio portata avanti da Ticino a Tavola, dal Centro di Competenze Agroalimentari Ticino e dal Marchio Ticino". Il presidente del Governo ha poi concluso ringraziando per la promozione del territorio portata avanti da Ticino a Tavola dal Centro di Competenze Agroalimentari Ticino e dal Marchio Ticino.

Dibattito: molti spunti sul futuro



Da sinistra: Massimo Suter e Michele Valsangiacomo – Andrea Gehri e Fabio Regazzi



Angelo Chiello



Gerhard Lob

Ad arricchire i lavori assembleari, anche il dibattito su “La ristorazione tra sfide e imprenditorialità”, preceduto dal saluto del vicesindaco di Lugano Roberto Badaracco. Moderato dal giornalista Angelo Chiello, capo redattore di Radio Ticino, hanno partecipato Massimo Suter (presidente GastroTicino, vicepresidente GastroSuisse, vicepresidente Ticino Turismo e membro del CdA di Svizzera Turismo), Fabio Regazzi (Consigliere nazionale “il Centro”, presidente Unione svizzera delle arti e dei mestieri, imprenditore), Andrea Gehri (presidente Camera di commercio, dell'industria, dell'artigianato e dei servizi del Cantone Ticino, imprenditore), Gerhard Lob (giornalista per diverse testate di Oltre San Gottardo), Michele Valsangiacomo (direttore dell'Hotel Coronado di Mendrisio, imprenditore). Davanti a una platea che ha gremito l'Asilo Ciani, i relatori hanno analizzato in modo completo e approfondito le sfide che la ristorazione dovrà affrontare (conseguenze della guerra in Ucraina, aumento dei costi di gestione, penuria di personale qualificato, burocrazia, traffico...), invitando la categoria a considerare l'utilizzo della tecnologia in ogni aspetto della professione, il Piano in cinque punti di GastroSuisse per contrastare la carenza del personale, le tendenze del mercato e le preferenze dei clienti, la sostenibilità ambientale, l'importanza della formazione, le sinergie con il turismo e la nuova Legge sugli esercizi alberghieri e la ristorazione (LEAR). Tutti temi che saranno approfonditi sulla prossima edizione di Réservé.

Premi e riconoscimenti

Durante la cena sono stati consegnati due attestati di riconoscenza e il Premio GastroTicino 2023 alla carriera, per l'attività svolta a favore della ristorazione ticinese. Primo riconoscimento a Flora Bettosini-Macconi che festeggia quest'anno i 50 anni al Grotto Flora B&B; il secondo è stato consegnato allo chef Dario Ranza per la sua lunga e prestigiosa carriera e i numerosissimi premi e riconoscimenti ottenuti. Il Premio GastroTicino 2023 alla carriera è andato a Rosandra Ballinari socia dal 1963 e molto attiva a favore dell'associazione sia a livello regionale che cantonale e federale.



Dario Ranza e Michele Unternährer



Da sinistra: Massimo Suter, Flora Bettosini-Macconi e Michele Unternährer



Da sinistra: Massimo Suter, Rosandra Ballinari e Michele Unternährer

Un particolare ringraziamento è andato alle cantine partner Delea Losone, Gialdi Mendrisio, Tamborini Lamone e Vinattieri Ligornetto, così come a Swica, GastroSocial e Radix. Il grembiule regalato agli ospiti durante la serata è stato realizzato - con il sostegno di Prodega - dall'associazione New Ability. Fondata da Giada Besomi, crea e realizza attività e progetti accessibili a chiunque, nel rispetto delle diversità e delle pari opportunità. Un lavoro di inclusione sociale che permette alle persone di trovare i propri sogni, le proprie passioni e i propri talenti, di prendere quindi la propria stella in mano e grazie al gruppo eterogeneo di apprendere nuove abilità per concretizzare i propri sogni.



ASSEMBLEE SEZIONALI

L'assemblea cantonale è stata preceduta dalle assemblee Sezionali di GastroLagoMaggiore e Valli, GastroBellinzona, GastroLugano e GastroMendrisiotto. Oltre all'approvazione dei conti, interessanti i discorsi del presidente cantonale Massimo Suter e del direttore Gabriele Beltrami che hanno anticipato i temi che sarebbero poi stati approfonditi durante l'assemblea cantonale. Piatto forte delle assemblee sezionali la nuova LEAR a proposito della quale, il direttore ha illustrato i cambiamenti principali:

- Abolizione dell'obbligo di presenza fisica del gerente
- Possibilità, a determinate condizioni, di effettuare la gerenza in più di un esercizio
- Reintroduzione della figura del gestore
- Ridefinizione del concetto di capacità ricettiva
- Liberalizzazione degli orari di apertura e di chiusura
- Inasprimento delle norme relative alla lotta contro l'abuso di sostanze alcoliche
- Stralciato l'abbassamento dell'età per l'accesso ai locali notturni
- Formazione

I presidenti sezionali hanno poi informato sulle attività a livello regionale: rapporti con i politici, enti e associazioni, servizi a favore dei soci, eventi e rassegne.