

BENVENUTI!

**Orari segretariato**

Per ottemperare alle indicazioni delle Autorità Cantionali, a tutela della vostra e nostra salute, da lunedì 16 marzo 2020 GLI UFFICI DI GASTROTICINO RIMARRANNO CHIUSI FINO A NUOVO AVVISO.

Il Segretariato è raggiungibile:  
T 0041 91 961 83 11  
info@gastroticino.ch

**SCUOLA ESERCENTI**

- SCUOLA ESERCENTI CHIUSA  
- ASSEMBLEE DEI DELEGATI E DELLE SEZIONI RINVIATE

Per ottemperare le direttive cantionali COVID-19. Comuniceremo sempre su [www.gastroticino.ch](http://www.gastroticino.ch) la riapertura della scuola e le nuove date delle assemblee.

#ilTicinoNONsiFERMA  
È dal 1904  
che GastroTicino  
s'impegna a favore  
dei propri associati  
e del settore



UN'ASSOCIAZIONE FORTE AL VOSTRO FIANCO

**#RiparTiamoAssieme!**  
**#fierodivoi! #NonArrendetevi!**

**di Massimo Suter**  
*presidente GastroTicino,*  
*vicepresidente GastroSuisse*

Una decisione che pone fine all'incertezza che stava logorando il settore della ristorazione. È quindi con sollievo che abbiamo accolto la notizia che il nostro settore potrà riaprire l'11 maggio. Ma prima di esprimere altri concetti, permettetemi di rivolgere un pensiero di vicinanza a tutte le persone che hanno sofferto per la malattia o che hanno avuto un lutto tra familiari e amici. Desidero anche sottolineare l'ottimo comportamento della popolazione, grazie al quale il contagio si è ridotto permettendo di giungere alla decisione di riaprire. Grazie, quindi, a tutti i cittadini che sono poi i nostri clienti. Ringrazio anche tutti i soci per aver rispettato con senso di responsabilità le decisioni delle autorità, affrontando un periodo tra i più bui dalla fondazione di GastroTicino, ben 117 anni fa. Decisioni che avevano portato, prima alla riduzione dell'attività, e poi alla chiusura, con gravi ripercussioni finanziarie e morali sulle migliaia di donne e uomini attivi nel settore. Abbiamo affrontato questa drammatica situazione di incertezza in modo coscienzioso e responsabile, consapevoli che il nostro comportamento avrebbe avuto un forte impatto nel combattere la diffusione del Coronavirus. GastroTicino ha lavorato - a stretto contatto con GastroSuisse - giorno dopo giorno a fianco di specialisti e delle

autorità, per contribuire a salvare il settore; abbiamo insistito con i politici affinché prevedessero condizioni quadro che garantissero in un primo momento la sopravvivenza degli imprenditori del settore, e poi per la riapertura e il conseguente rilancio. Mi sembra che i risultati abbiano dimostrato che siamo un'associazione forte e credibile.

Poter aprire l'11 maggio ci consente, dopo aver perso la Pasqua, di poter approfittare di altre Festività fondamentali come Pentecoste e l'Ascensione. Altrettanto importante è che le misure che saranno introdotte per poter riaprire, non sembrano talmente restrittive da condizionare in modo pesante la gestione ordinaria dei ristoranti. Certo, siamo consapevoli che in un primo momento le regole per l'apertura non potranno soddisfare tutte le tipologie di esercizi della ristorazione e dell'albergheria; ma stiamo lavorando a fianco delle autorità, così da poter avere norme che possano garantire a tutti di svolgere il proprio lavoro al meglio.

**LE REGOLE DELLA RIAPERTURA**

Siamo in attesa di conoscere i dettagli delle decisioni del Canton Ticino e di Berna sulle procedure di riapertura dei locali. Ecco quelle finora rese pubbliche. In una prima fase sono ammessi a un tavolo al massimo quattro persone o due genitori accompagnati dai propri figli. Tutti gli ospiti devono essere seduti e tra i diversi gruppi deve essere mantenuta una distanza di due

metri o appositi elementi di separazione. Il Consiglio federale deciderà sugli ulteriori allentamenti nella seduta del 27 maggio prossimo. Altri dettagli operativi seguiranno nel Piano di protezione.

#### **PIANO DI PROTEZIONE E RICHIAMO ALLA RESPONSABILITÀ**

Queste regole saranno, come detto, riprese nel **Piano di protezione** obbligatorio che fisserà tutte le regole per la riapertura; tale Piano, in dirittura d'arrivo, sarà ancora affinato con le autorità e quindi inviato ai soci il prima possibile (eventualmente in forma provvisoria al più presto). **Soci che sono quindi invitati a seguire ogni giorno il sito di GastroTicino.** Proprio per la grande opportunità che stiamo per avere, GastroTicino si sente di invitare i soci a proseguire nel rispetto delle regole della riapertura - anche se avranno costi non trascurabili - così da poter continuare e tornare a una situazione più vicina possibile alla normalità (comunque "diversa"). Come ha detto, infatti, il Consigliere federale Alain Berset dobbiamo essere cauti e disciplinati, senza abbandonarci all'euforia. Questa apertura funzionerà solo con la piena responsabilità di tutti. Far sentire sicuro il cliente e il personale, dar loro fiducia, non sarà solo un dovere morale per continuare a dimostrare che i nostri sacrifici sono stati essenziali per la riduzione dei contagi, ma

saranno anche un argomento di vendita. Andremo avanti, torneremo più forti di prima!



**#fierodivoi!**

#### **CI ABBIAMO MESSO LA FACCIA... E L'ENTUSIASMO: CON PASSIONE!**

Segretariato, Ufficio Giuridico e Ufficio Stampa & PR sono i servizi più sollecitati durante questa crisi covid-19; sono attivi 7 giorni su 7 per rispondere - assieme alla Direzione, agli organi strategici di GastroTicino (Presidenza, Consiglio Direttivo e Consiglio d'amministrazione) e alle Sezioni regionali - alle esigenze degli associati.

Oltre al Servizio contabile che assicura il funzionamento finanziario e amministrativo, molto il lavoro anche dell'Ufficio per la formazione professionale e della Scuola Esercenti per assicurare al meglio la formazione.

Un lavoro svolto senza pause anche se il telelavoro e le riunioni "virtuali" con gli organi direttivi della Federazione, autorità, enti e aziende non hanno certo facilitato il compito. Ma l'entusiasmo per poter essere sempre più vicini agli associati non è mai venuto meno, anzi si è rafforzato giorno dopo giorno. Abbiamo avuto sempre ben presente il bene degli associati, non curanti di quei pochi "leoni da tastiera" che sui social hanno tentato di gettare fango su di noi e gli altri colleghi onesti e impegnati per la rinascita del settore. Ma quello che a "noi della Gastro" ci ha sorretto ora dopo ora, è stato sentire come mai in passato, l'affetto e il ringraziamento delle donne e degli uomini della ristorazione e albergheria, e della popolazione. Non sarà facile ma **#uniticelafaremo!**

Grazie

**Gabriele Beltrami e Alessandro Pesce**

**DA FEBBRAIO A PIENO REGIME - ECCO COSA ABBIAMO FATTO PER VOI!**

1. Il 30 gennaio 2020 l'Organizzazione mondiale della sanità (OMS) ha riconosciuto la diffusione del nuovo coronavirus.
2. Il 25 febbraio 2020 si è registrato in Ticino il primo caso accertato positivo, ma dal 20 febbraio tutti i servizi di GastroTicino sono stati mobilitati in forza ed è stato istituito il Gruppo operativo NO COVID-19.
3. Migliaia di e-mail, telefonate, sms con risposte puntuali da parte di tutti i nostri servizi.
4. Collaborazione stretta con lo Stato Maggiore Cantonale di Condotta per la parte ristorazione (riunioni e scambio di corrispondenza). Per il settore GastroTicino è diventata punto di riferimento anche per i servizi cantonali.
5. Contatti continui con GastroSuisse, e GastroSocial per reciproca collaborazione e scambio di informazioni. Ricerca di soluzioni che aiutassero i soci (consulenze, lobbying, dilazioni di pagamento, ecc.).
6. Collaborazione continua e presenza nei Gruppi di lavoro del settore turistico (Ticino Turismo, OTR) per cercare di assicurare un futuro al settore turistico, con i ristoranti in prima fila per il rilancio.
7. Contatti con le altre associazioni di categoria (Camera di commercio, AITI, hotelleriesuisse, Associazione campeggi) e sindacati (OCST) per coordinare azioni di pressione politica e prese di posizione.
8. Gestione dei social e dei media con decine e decine di post, articoli e interviste. Prese di posizione e comunicati stampa, singoli o in comune con terzi.
9. Gestione della Scuola esercenti dopo la chiusura imposta dalle autorità a metà del corso; ricerca di soluzioni per gli esami finali interrotti, in stretta collaborazione con la Commissione Esami Esercenti Cantonale.
10. Stretta collaborazione con Hotel & Gastro Formazione per la gestione degli apprendisti e degli esami finali degli apprendisti
11. Capillare analisi della situazione e assistenza continua ai soci e delle autorità da parte dell'Ufficio Giuridico con oltre 100 GastroDiritti (ci si avvinca al millesimo in totale!), tabelle grafici e centinaia di risposte alle e-mail e alle telefonate su temi come lavoro ridotto, indennità perdite di guadagno, assicurazioni, affitti.
12. Gestione del sito [www.gastroticino.ch](http://www.gastroticino.ch) diventato l'organo moderno e ufficiale per tutte le comunicazioni ai soci (oltre alle news letter). L'Ufficio Stampa & PR (con l'assistenza tecnica di Nexus Design, Manno) ha pubblicato in tempo reale tutti gli aggiornamenti dei servizi di GastroTicino, del Consiglio federale, SECO, Ufficio federale della sanità pubblica, Consiglio di Stato, Stato Maggiore Cantonale di Condotta, GastroSuisse, GastroSocial, SWICA, Enti turistici, associazioni di categoria e altro ancora. In poche settimane le visite sono esplose superando le 1'000 al giorno, dimostrando di essere uno strumento cardine per i soci che lo hanno apprezzato.

## ATTIVITÀ DI LOBBING

### Tematiche e richieste

Successi si sono ottenuti per migliorare le condizioni di determinati aiuti (vedi sotto); in molti casi si è trattato di estendere a determinate categorie (indipendenti, ecc.), termini temporali di applicazione, entità degli importi, ecc.

1. Indennità per lavoro ridotto (ILR) per dipendenti e per gli organi dirigenti e i loro familiari
2. Indennità di perdita di guadagno (IPG)
3. Affitti: indicazioni per le istanze da inviare all'ombudsmann
4. Assicurazioni che non pagano: pressione in corso sulle compagnie in collaborazione con GastroSuisse
5. Fornitura ai soci di modulistica e documenti da scaricare (decine sul nostro sito)
6. Lettere agli enti pubblici per diverse richieste a favore degli esercizi della ristorazione e dell'albergheria; in diversi casi riscontri positivi con misure concrete.
7. Partecipazione e sostegno a campagne turistiche
8. Coordinamento per la messa a disposizione di chef per ospedali e case anziani
9. Azione Pasquale a favore del personale sanitario con Ticino Turismo e hotelleriesuisse Ticino
10. Realizzazione di una sezione sul sito [www.ticinoatavola.ch](http://www.ticinoatavola.ch) per lanciare gratuitamente le offerte dei ristoranti che fanno asporto o consegna a domicilio

## RIAPERTURA

### Piano di protezione

Tutti i servizi di GastroTicino sono al lavoro sul Piano di protezione obbligatorio per la riapertura dei locali. Si tratta di una sorta di manuale con le regole che si dovranno rispettare e le misure da implementare.

Il Piano di protezione - che tiene conto delle indicazioni delle autorità Uffici federali e cantonali, della SECO e di GastroSuisse - sarà portato a conoscenza dei soci attraverso comunicati e sarà scaricabile dal sito di GastroTicino e da quello del Cantone.

Altri **progetti di rilancio** del settore sono citati più sotto e saranno resi noti sempre attraverso comunicati e il sito di GastroTicino.

Qui basti ricordare:

1. Ticino che... BUONO!
2. Buoni Ticino Turismo
3. Buoni #siamoforTInsieme
4. Lancio portale Ristaway per i soci che faranno asporto o consegne a domicilio
5. Partecipazione al pacchetto turistico con Ticino Turismo e Rail Away
6. Partecipazione a Gruppi di lavoro a livello federale, cantonale, regionale
7. Collaborazione con Unilabs per la fornitura di tamponi per test sul contagio da mettere a disposizione dei soci
8. Collaborazione con Tipack per la fornitura mascherine, disinfettanti e altro materiale per i soci
9. Campagne mediatiche con Il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino e altri
10. Lancio del nuovo sito di Ticino a Tavola e Fatto in Casa
11. Lancio del nuovo sito di Réservé Magazine (con opportunità pubblicitarie per i soci)
12. Azioni diverse
13. Monitoraggio del mercato e mandato a giornalisti per verificare soluzioni in altre Nazioni
14. Proseguimento dell'attività di lobbying con autorità ed enti per ottenere le migliori condizioni quadro possibile
15. Verifica di possibili azioni speciali con Ticinowine e altri fornitori

## COVID-19: PRINCIPALI AIUTI ECONOMICI

Riassumiamo le vie che si sono aperte ai soci, grazie al consistente e determinante intervento dello Stato, per fare fronte a questa sorta di flagello:

- Indennità di lavoro ridotto (ILR): la procedura è stata semplificata, abbreviata ed estesa agli organi societari stipendiati ed ai loro famigliari.
- Indennità perdita di guadagno (IPG): per le aziende individuali che non ricadono sotto il punto 1.
- Fideiussione: ottenimento di una fideiussione (in pratica un prestito) senza interessi per 5 anni per cifre fino a 500'000 franchi e 0.5% per importi superiori.
- Sospensione di procedure esecutive, prolungo dei termini per le diffide di pagamento, sospensione degli interessi di mora e dilazioni per le assicurazioni sociali, sospensione del pagamento degli acconti di imposta, sostegni concreti da parte di (alcuni) comuni, ecc..

Vi sono poi due sfide di carattere giuridico al varco. Le controversie per la **riduzione della locazione** durante la ordinata chiusura (che cade nella sfera del locatore) e le interpretazioni per le **coperture assicurative** per l'epidemia. In questi contesti GastroTicino si è mossa anche con GastroSuisse per un efficace sostegno ai soci.

**Tutte le procedure e aggiornamenti sono puntualmente pubblicati sul sito di GastroTicino [www.gastroticino.ch](http://www.gastroticino.ch) (sito che per la lingua italiana vale come punto di riferimento anche per GASTRO SUISSE) e dati in risposta ai soci che chiamano in Segretariato.**

## BUONO A SAPERSI

### COMPAGNIE ASSICURATIVE CHE NON PAGANO

Sappiamo che ci sono soci che hanno stipulato un'assicurazione contro le epidemie e ora le compagnie assicurative non vogliono pagare la perdita. Sul nostro sito [gastroticino.ch](http://gastroticino.ch) abbiamo pubblicato diversi articoli e GastroDiritti:

- Come procedere con le cavillanti compagnie assicurative
- Avete problemi con le assicurazioni? scriveteci una e-mail!
- GastroSuisse chiede agli assicuratori di passare alla cassa

### AIUTO DALLE COMPAGNIE TELEFONICHE?

Diverse compagnie telefoniche stanno inviando ai propri abbonati offerte e promozioni. Almeno in un caso (Swisscom) ci risulta abbia previsto facilitazioni per gli esercenti che sono **già clienti**. Perché non provare a chiedere come cliente se vi sono possibilità di aiuto?

NUMERI DI TELEFONO UTILI		ORARI
HOTLINE cantonale (info generali, sanitarie e psicologiche)	0800 144 144	tutti i giorni 7.00-22.00
INFOLINE per aperture e le attività economiche consentite	058 463 00 00	9.00-17.00
Servizio autorizzazioni, commercio e giochi	091 814 73 71	
Polizia cantonale URGENZE	117 o 112	
Polizia cantonale	0848 25 55 55	
INFO lavoro ridotto	091 814 31 03	lun-ven 9.00-12.00 e 13.00-16.00
GastroTicino	091 961 83 11	lun, mar, gio, ven 8.00-12.00 e 13.00-16.00; mer 8.00-12.00
INFOLINE Ufficio federale della sanità pubblica	058 463 00 00	tutti i giorni 8.00 - 18.00
Ufficio del medico cantonale	091 814 40 02	
Laboratorio cantonale	091 814 61 11	

## DIVERSE LE AZIONI PRONTE E ALLO STUDIO PER LA RINASCITA!

Sono diverse le iniziative che sono pronte o stiamo studiando per affrontare la ripresa! Campagne pubblicitarie entro e fuori i confini cantonali e nazionali, assieme a Ticino Turismo, alla rivista Réservé Magazine, al Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT) e altri partner. Nuovi portali per favorire l'attività di quei ristoranti che fanno asporto o consegna a domicilio.

# “Ticino che... BUONO”

Il BUONO PASTO da spendere nei ristoranti ticinesi

## ACCETTATE QUESTI BUONI: SCOPRITE COME



Per molte settimane la popolazione non ha potuto uscire di casa e ha dovuto rinunciare alla piacevolezza di andare al ristorante, ma stiamo per uscire dal tunnel e si tornerà a frequentare ristoranti, grotti e bar. Per il momento della ripresa, stiamo cercando di aiutare in ogni modo possibile gli esercenti a sopravvivere e poi a svolgere il loro lavoro a favore della comunità.

“Vogliamo perciò dare anche messaggi positivi - sottolinea Massimo Suter, presidente di GastroTicino e ideatore del progetto - sottolineando che noi siamo sempre a disposizione dei nostri clienti. Ecco quindi che, dopo aver rafforzato la collaborazione con **Lunch-Check** per la diffusione tra le aziende e i ristoranti di questi convenienti buoni pasto, ora **GastroTicino lancia i buoni regalo “Ticino che... BUONO!”**. Si tratta di buoni che saranno messi in vendita in GastroTicino e poi in altri luoghi, così da dare la possibilità a chi vuole fare un regalo gustoso, di acquistarli e donarli agli amici, conoscenti o come regali aziendali”.

Uno stock è già pronto e acquistabile c/o GastroTicino a Lugano; gli importi sono da 20, 50 (vedi foto) o 100 CHF. Il buono può anche essere spedito nella Svizzera tedesca e francese, e si potrà spendere in Ticino quando l'emergenza sarà solo un brutto ricordo

# “Ticino che... BUONO”

## FUNZIONA COSÌ

1 - Chi vuole acquistare il buono si reca negli uffici di GastroTicino in Via Gemmo 11 a Lugano-Breganzona. Altri luoghi di acquisto saranno comunicati.

2 - Il cliente che riceve questo “saporito” pensiero non deve fare altro che scegliere il locale tra gli oltre 1'500 associati, **prenotare...** e consegnare la tessera.

3 - **Per ottenere il RIMBORSO IL RISTORATORE invierà la tessera a GastroTicino assieme alla ricevuta di pagamento, compilando il formulario che trova sul sito di GastroTicino.**

- **Noi rimborseremo nel giro di pochi giorni.**
- **I ristoratori sono pregati di spedire quando hanno un certo numero di buoni!**

### Dati del formulario

- Data dell'accettazione del buono
- Numero del buono
- Nome Ristorante
- Indirizzo postale del ristorante
- Indirizzo postale della Banca del ristorante
- Numero IBAN del conto bancario del ristorante
- Persona di riferimento del ristorante

### IMPORTANTE SOSTEGNO DI ALTRI PARTNER

Nell'iniziativa “Ticino che... BUONO” si inserisce l'importante sostegno che altri partner stanno elaborando in collaborazione con GastroTicino e Ticino a Tavola. Informeremo soci e popolazione appena concluse le trattative.

### DA TICINO TURISMO BUONI PER GIORNALISTI E OPERATORI TURISTICI

Appreziate da GastroTicino anche altre due iniziative. Vediamo la prima. Altri buoni saranno utilizzati da Ticino Turismo che li darà ai giornalisti e operatori di settore in visita al nostro Paese, così che possano scoprire, non solo la bellezza del territorio, ma anche una gastronomia di eccellenza e le specialità tradizionali. È il terzo anno che questa iniziativa viene realizzata in collaborazione con Ticino a Tavola, e negli scorsi anni diverse centinaia di specialisti del turismo e della comunicazione hanno potuto usufruirne. Quest'anno è stato deciso di allargare l'iniziativa a tutti i soci di GastroTicino, così da dare maggior scelta ai possessori del buon, ma soprattutto per contribuire alla ripresa della ristorazione.



## IL PATROCINO DI GASTROTICINO A “SIAMO FORTINSIEME”

All’insegna della solidarietà la seconda iniziativa. Da Katusca Veronese giunge un’idea dal cuore per ringraziare il personale sanitario che in questi mesi sta facendo (e farà) oltre il possibile per tutti noi.

GastroTicino ha assicurato il proprio patrocinio all’iniziativa per associarsi al ringraziamento dal cuore sia al personale sanitario che a Katusca che ha avviato la raccolta fondi, e al termine della raccolta anche GastroTicino e Ticino a Tavola verseranno un loro contributo.



# forTInsieme

Quando l’emergenza COVID-19 sarà meno pressante Katusca offrirà un buono ai sanitari per una cena o un pranzo tra colleghi (e le loro famiglie). “È un piccolo gesto per riconoscere e apprezzare il grande sforzo in questo periodo di duro lavoro. Questo, inoltre, è un modo concreto “aiutiamo per aiutare” anche il mondo della gastronomia a ripartire.

Per raggiungere l’obiettivo è stato aperto un conto speciale sul quale tutti noi possiamo versare ciò che vogliamo. Non è importante l’importo, ma che ognuno di noi faccia ciò che sente. Spero tanto che la nostra generosità ci permetta di arrivare fino al personale e ai volontari delle ambulanze, degli studi medici e della Rega; se così fosse, mi attiverò anche in questo senso. Renderò naturalmente pubblico fino all’ultimo centesimo che sarà versato e riversato e chiedo il vostro aiuto per condividere le informazioni”.



## Lunch-Check: RAPPORTO WIN-WIN

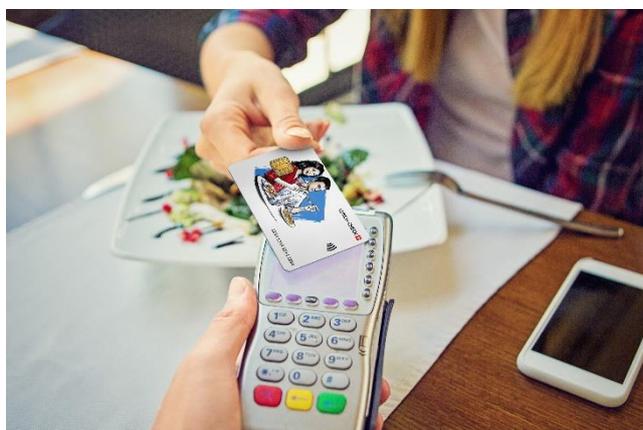
### TRA RISTORATORE E AZIENDE PUBBLICHE E PRIVATE

Dal 1961 **Lunch-Check** offre un sistema per il vitto senza contanti, disponibile in tutta la Svizzera. Oltre 700 datori di lavoro usufruiscono già di questa conveniente alternativa al proprio ristorante aziendale per il personale o ai rimborsi spese in contanti. Le carte Lunch-Check si spendono nei ristoranti, aiutando così sia il datore di lavoro che il ristorante.

A differenza dei rimborsi spese in contanti, i contributi Lunch-Check sono esenti da tutti i contributi sociali fino a CHF 2160 all’anno e per collaboratore (CHF 180 al mese) e non devono essere documentati come salario. Non essendo soggetti a oneri sociali, i contributi Lunch-Check consentono di risparmiare fino a CHF 324 per collaboratore all’anno (circa il 15 %). Il rapporto tra azienda e ristorante è win-win.

Oltre 8’000 esercizi gastronomici in tutta la Svizzera hanno già scoperto Lunch-Check. Ecco perché una collaborazione conviene anche a voi!

**Info per ristoratori e aziende: [www.lunch-check.ch](http://www.lunch-check.ch).**



## ECCO I RISTORANTI DA ASPORTO E CONSEGNA A DOMICILIO DI TICINO A TAVOLA E FATTO IN CASA... E NON SOLO



Con la difficile situazione legata al Coronavirus, diversi soci di GastroTicino e iscritti a Ticino a Tavola e Fatto in casa, propongono un servizio di asporto o consegna a domicilio per favorire la popolazione e mantenere un contatto con l'affezionata clientela.

Sul sito [www.ticinoatavola.ch](http://www.ticinoatavola.ch), pubblichiamo gratuitamente i nomi e le offerte; saranno presi in considerazione i nomi di chi si annuncerà inviando a [rassagne@gastroticino.ch](mailto:rassagne@gastroticino.ch) una e-mail con nome del ristorante/azienda, località, telefono, mail, asporto e/o consegna a domicilio, brevissima descrizione dell'offerta.

Ticino a Tavola mette a disposizione anche degli altri soci questo importante servizio, convinto che passata l'emergenza, crescano gli iscritti.

## RISTAWAY: UNA INNOVATIVA SOLUZIONE PER GESTIRE IL SERVIZIO TAKE-AWAY DEI RISTORANTI

Superba Media ha il piacere di presentare un servizio di ordinazioni via internet per la fornitura in modalità Take Away delle specialità dei ristoratori. In attesa della riapertura dell'11 maggio, la vendita di piatti da asporto è una delle forme di ristorazione consentite nell'ambito dell'attuale situazione di emergenza sanitaria e può rappresentare per la vostra attività una nuova fonte di reddito, oggi ma anche domani, tenendo conto che questo cambiamento di abitudini proseguirà, almeno in parte, anche in futuro.

Questo servizio, che prevede l'ordinazione anticipata via Internet dei vostri piatti, ha la particolarità di non richiedere nessuna spesa di attivazione né canoni mensili: in poche parole, nessuna spesa fissa.



# RISTAWAY

I costi a vostro carico consistono solo in una percentuale sul fatturato che sarà generato unicamente dalle vendite derivate dall'utilizzo da parte dei clienti del servizio.

Inoltre, visto il patrocinio di GastroTicino, Ticino a Tavola e Réservé Magazine, **per i soci di GastroTicino è prevista una commissione agevolata.**

Il vostro cliente potrà pagare direttamente alla consegna del cibo, oppure online via carta di credito. Riteniamo che questa proposta sia particolarmente attraente in quanto, sottolineiamo, non prevede alcun costo iniziale né alcun successivo impegno.

**Info:** potrete contattarci tramite l'indirizzo [info@ristaway.ch](mailto:info@ristaway.ch) o tramite il modulo di contatto sul nostro sito [ristaway.ch](http://ristaway.ch).

## TICINO A TAVOLA E FATTO IN CASA: PROLUNGATE LE ISCRIZIONI

Per l'iniziativa gratuita **Ticino a Tavola** abbiamo sospeso l'uscita della guida che sarà sostituita all'apertura dei locali da un flyer a più pagine. E in autunno uscirà la nuova e accattivante Guida 2021 e il nuovo sito internet sarà in rete. Per questa ragione abbiamo **riaperto le iscrizioni** a Ticino a Tavola.

Stesso discorso per "Fatto in casa" e le altre rassegne come la Settimana del Gusto; richiedeteci informazioni.

Informazioni su [www.ticinoatavola.ch](http://www.ticinoatavola.ch).



## SETTIMANA DEL GUSTO - 17 / 27 SETTEMBRE

Da 20 anni la Settimana del Gusto incentiva l'organizzazione di eventi che mettano al centro dei nostri piatti e nei nostri bicchieri il piacere del gusto. Valorizza, inoltre, la convivialità mettendo in primo piano prodotti autentici. GastroTicino collabora raccogliendo le iscrizioni dei ristoranti ticinesi, che ogni anno sono poi promossi sui vari canali della federazione e su una guida/rivista che esce in tutta la Svizzera.

Quest'anno la Settimana del Gusto cadrà tra il 17 e il 27 settembre, ma le **iscrizioni sono aperte solo sino a fine maggio**; per iscrivervi potete richiedere il formulario a [rassegne@gastroticino.ch](mailto:rassegne@gastroticino.ch) o scaricarlo dal sito [ticinoatavola.ch](http://ticinoatavola.ch).

Ogni ristoratore che si iscrive si impegna a proporre un evento che valorizzi il gusto, la cucina e il piacere di mangiare, lavorare con prodotti autentici in cui l'essere umano gli animali e il territorio hanno ancora tutta la loro importanza, dare un significato pedagogico al proprio, promuovere gli scambi e la convivialità. È sufficiente proporre un piatto e/o un menu (possibilmente del territorio), ed è anche possibile farlo per tutti i dieci giorni o per uno o due giorni tramite un evento (degustazione con produttore o cantina, scuole, ecc.).

Ricordiamo che quest'anno, Franck Giovannini - capocuoco del ristorante del Hôtel de Ville de Crissier - sarà il Padrino della Settimana del Gusto, mentre per la prima volta, un'intera regione sarà ambasciatrice del gusto! Heildland, che si estende sui cantoni di San Gallo e dei Grigioni, sarà la Regione del Gusto e offrirà un ricco programma di eventi gastronomici.



## ANNULLATO IL CAMPIONATO TICINESE DEL RISOTTO PER CHEF E GRUPPI DI CARNEVALE

Il 28 e 29 Agosto 2020 GastroLagoMaggiore e Valli (GLMV), in collaborazione con Ticino a Tavola, aveva programmato la 7a edizione del "Festival del risotto". La manifestazione prevedeva il venerdì 28 Agosto in Piazza Grande a Locarno il "7° Campionato ticinese del risotto per chef" e il sabato 29 Agosto il "7° Campionato ticinese del risotto" con gruppi di carnevale, enti, associazioni, ecc..

A causa dell'incertezza che il COVID-19 provoca sul rilascio delle autorizzazioni per organizzare grandi manifestazioni, il Comitato di GLMV ha deciso di annullare l'evento, ringraziando fin d'ora tutti i partner e gli sponsor che già avevano assicurato il proprio sostegno. Nel 2021 torneremo più golosi che mai! In segno di ringraziamento anche del grande pubblico, dei soci e dei partner, nel corso dell'anno sarà organizzato un simbolico aperitivo con risotto; la data sarà comunicata sul sito di GastroTicino e di Ticino a Tavola.



## SI FARÀ INVECE LA RASSEGNA GASTRONOMICA

Ma gli amanti del risotto non si disperino. COVID\_19 permettendo, sarà mantenuta la Rassegna gastronomica denominata "**Caccia al risotto**" nei ristoranti di tutto il Cantone. Per il momento è stata mantenuta la durata prevista **dal 24 Agosto al 6 Settembre 2020**. I ristoranti interessati possono **iscriversi** da subito (ed entro il 15 luglio) inviando una e-mail a [rassegne@gastroticino.ch](mailto:rassegne@gastroticino.ch).

**Partner e sponsor** possono annunciarsi per sostenere la manifestazione attraverso la Guida della rassegna.

**MASCHERINE E DISINFETTANTI PER I SOCI**

Con la riapertura degli esercizi della ristorazione e albergheria, si dovranno osservare disposizioni che saranno portate a conoscenza dei soci tramite il sito [www.gastroticino.ch](http://www.gastroticino.ch) e tramite le comunicazioni delle autorità. Ma già oggi, Reservé Media Group, in collaborazione con GastroTicino, è in grado di fornire mascherine e disinfettanti, tramite il partner Tipack Sugar SA / Tipack Express SA.



Mascherina chirurgica: 0.75 CHF al pezzo - 1 pacco da 50 pezzi > 37.50 CHF  
 Mascherina 4 strati: 3.20 CHF al pezzo - 1 cartone da 20 pezzi > 64 CHF

Disinfettanti per le mani "Asepto A" in flaconi da 500 mL > 22 CHF

Disinfettante per superfici "Asepto spray" 1 L > 19 CHF

Disinfettante per superfici "Asepto spray" 5 L > 70 CHF

**Informazioni:** [www.gastroticino.ch](http://www.gastroticino.ch)

**Ordinazioni:** [info@gastroticino.ch](mailto:info@gastroticino.ch)

Fatturazione da parte di: Tipack Sugar SA / Tipack Express SA

**UNILABS: TEST SIEROLOGICO PER RICERCARE GLI ANTICORPI CONTRO IL COVID-19**

Il laboratorio d'analisi Unilabs, grazie alla collaborazione con l'associazione GastroTicino, ha deciso di offrire uno sconto del 10% sul costo delle analisi per il test sierologico volto alla ricerca degli anticorpi contro il virus SARS-COV-2.

Il prelievo ematico richiesto per lo svolgimento del test potrà essere eseguito direttamente in laboratorio, previo appuntamento, nella sede Unilabs sita in Via Rovere 8, Breganzona.

La data a partire dalla quale sarà possibile iniziare a prenotarsi sarà annunciata a breve, nella prossima comunicazione sul sito di Unilabs e di GastroTicino.

**!! ATTENZIONE ALLE OFFERTE INUTILI !!**

**OGNI GIORNO RICEVETE OFFERTE PER MATERIALI E MACCHINARI SPECIALI, PUBBLICITÀ, SITI E PORTALI. ATTENZIONE ALLE OFFERTE DUBBIE O INUTILI. CHIEDETECI UN CONSIGLIO O VERIFICATE IL SITO DI GASTROTICINO.**