

## “Ci vuole più rispetto per la ristorazione”

### Massimo Suter all'Assemblea cantonale di GastroTicino

“Ci troviamo oggi a fare i conti con un passaggio cruciale per la sopravvivenza, l'identità e il futuro della ristorazione ticinese. E mai come oggi, essere ristoratori significa avere coraggio. Non solo per alzare ogni mattina una serranda, ma per difendere il proprio posto nel mondo, in un contesto dove il nostro ruolo viene sempre più messo in discussione, se non addirittura demonizzato. Ed è per questo che serve anche una svolta di percezione: serve restaurare l'onore sociale dell'imprenditore della ristorazione”. È uno dei passaggi cardine della relazione che il presidente Massimo Suter ha tenuto durante l'Assemblea dei delegati svoltasi di recente all'Hotel Unione di Bellinzona, con l'impeccabile organizzazione della famiglia Berini. Molti i temi affrontati dal presidente che potrete leggere per intero sul sito di GastroTicino, comprese alcune soluzioni e visioni concrete.

In assemblea è intervenuto anche Don Andrea Stabellini, figura di riferimento per GastroTicino quale sostegno morale e spirituale di tutti gli associati, che ha portato un messaggio di pace. Saluto ai delegati anche da parte del vicesindaco di Bellinzona Fabio Käppeli e del membro del Consiglio di GastroSuisse, André Roduit. Entrambi hanno speso parole di gratitudine per gli associati, il loro ruolo e la loro importanza per il tessuto economico-sociale. Roduit ha anche ringraziato GastroTicino per 'ottima organizzazione dell'Assemblea federale e Massimo Suter per il lungo e competente impegno a favore di GastroSuisse. Il direttore Gabriele Beltrami ha proposto invece un bilancio delle molte attività a favore dei soci svolte dalla federazione nell'ultimo anno.

### Radiografia recensioni

A fine assemblea un interessante dibattito moderato dal giornalista Alessandro Pesce, dal titolo: “Ristorazione tra recensioni, fake-news e intelligenza artificiale: opportunità, rischi e pericoli”. Molti gli spunti di riflessione proposti da Massimo Suter, Michele Lo Nero, direttore di Edimen, autore del libro "Il potere delle recensioni" e responsabile di una piattaforma per gestire le recensioni. Ospiti brillanti i “Junkfully” che per le recensioni hanno una filosofia del tutto particolare (divulgare solo le esperienze positive, evitando di affondare al lama della critica in caso contrario).

### Premi e ricordi

Durante la cena è stato assegnato il Premio GastroTicino 2025 alla carriera a Marco Bassi per la sua lunga e variegata attività a favore della ristorazione e albergheria ticinesi. Commosso ricordo anche del compianto Piero Tenca, già ristoratore e sommelier di fama mondiale con un riconoscimento postumo consegnato alla moglie Lisa e al figlio Samuele.

Istantanee del dibattito su recensioni, fake-news e AI: dall'alto in basso Massimo Suter, Michele Lo Nero e i Junkfully.

### Curiosità

Luca Merlo, presidente di GastroBellinzona ha anticipato che nel 2025 la Sezione festeggerà i 125 anni ricordando alcune curiosità storiche. Nel 1907 la quota sociale era di 50 centesimi al mese e il primo numero di telefono che squillò tra gli esercenti di Bellinzona fu il 153, precisamente al Grotto Carellino di Ravecchia.

### La godenda

Ottimo l'aperitivo e il menu composto da timballo di fassona piemontese, crespelle casalinghe agli asparagi e ricotta, fesone di vitello cotto a bassa temperatura, spampezia con gelato ai frutti di bosco. Il tutto abbinato ai vini di Gialdi Mendrisio, Vinattieri Ticino di Ligornetto, CAGI Giubiasco e Tamborini Lamone.



Premio alla carriera a Marco Bassi direttore della FOFT/TIOR e riconoscimento postumo a Piero Tenca consegnato alla moglie Lisa



Nella foto di Gruppo da sinistra: Fabio Käppeli vicesindaco di Bellinzona, Massimo Suter, Don Andrea Stabellini e André Roduit

Il dibattito.

(Foto generali:  
Tinotte.ch/David – Foto A.Pesce)

