

*Laudatio per l'attribuzione della qualità di*

**Socio Onorario**

*a*

**Gianni Moresi**

*Lugano/Mendrisio, 26 Aprile 2016*

*Con Gianni Moresi, GastroTicino ha sempre avuto un rapporto che andava al di là della sua veste istituzionale di Direttore aggiunto della Divisione della formazione professionale del Dipartimento dell'educazione, cultura e sport. Grazie all'amicizia e alla competenza di Gianni Moresi abbiamo visto crescere negli anni la Scuola esercenti, passando dal certificato di capacità al diploma cantonale. Per GastroTicino è stata importante la sua competente vicinanza in ogni momento del nostro percorso nel settore della formazione professionale; come non ricordare l'importanza della sua attività per la nascita del diploma cantonale di pizzaiolo, come prezioso è stato il suo ruolo di ideatore e presidente del Comitato di organizzazione di EspoProfessioni e di presidente del Consiglio di fondazione di Changins.*

*GastroTicino esprime un riconoscente ringraziamento all'amico Gianni Moresi per il prezioso aiuto, l'insostituibile sostegno e il profondo impegno profuso per la Federazione esercenti albergatori Ticino e la Scuola esercenti.*


*GastroTicino è quindi lieta di ringraziare l'amico Gianni Moresi, attribuendogli in segno di stima e riconoscenza il titolo di Socio Onorario.*

*Il presidente*



**Massimo Suter**

*Il direttore*



**Gabriele Beltrami**

Il presidente Massimo Suter alla conferenza annuale di GastroSuisse - A Mendrisio l'assemblea cantonale

# Ticino a Berna da protagonista



**OSPITI  
D'ONORE**  
A Mendrisio  
Casimiro  
Platzer  
con il CdA  
cantonale  
e Filippo  
Lombardi  
(foto piccola)



Come vanno le cose nel settore alberghiero e della ristorazione ticinese? A questa domanda ha risposto Massimo Suter, presidente di GastroTicino e membro del Consiglio di GastroSuisse, durante la conferenza stampa annuale della Federazione svizzera degli esercenti albergatori, tenutasi mercoledì all'Hotel Schweizerhof di Berna. Durante il tradizionale incontro è stato sottolineato che la popolazione residente nella Confederazione, nel 2015 ha speso 22.4 miliardi di franchi per cibo e bevande consumati fuori casa: oltre l'1,1 % in meno rispetto all'anno passato. Il consumo fuori casa in calo, il numero di pernottamenti più basso dei clienti europei, quali conseguenze della forza del franco e della pressione sui costi, rappresentano grandi sfide. Il settore punta quindi sulla fidelizzazione del cliente e su innovazioni e cooperazioni. Specie nella zona alpina e rurale la situazione è però critica. Il presidente di GastroSuisse Casimir Platzer si batte quindi per la convocazione di una "tavola roton-

da" politica ed economica.

Ma torniamo a Suter che nel suo articolato discorso ha affrontato temi importanti per la categoria, tornando anche su alcuni dossier proposti durante l'assemblea cantonale di GastroTicino, tenutasi il giorno prima a Mendrisio. Su entrambi gli eventi torneremo in questa pagina e nelle prossime edizioni, ricordando che gli ospiti d'onore a Mendrisio sono stati il consigliere agli Stati **Filippo Lombardi** e il presidente di GastroSuisse **Casimir Platzer**; gli altri relatori sono stati il municipale **Samuele Cavadini**, il direttore di GastroTicino, **Gabriele Beltrami**, e il presidente di GastroMendrisiotto, **Claudio Panzeri**. **Nominati soci onorari per la loro attività a favore della Federazione e della Scuola esercenti, Gianni Moresi, Guido Santini ed Ermanno de Marchi**; ringraziamento ufficiale a tre docenti che con passione hanno fatto crescere la Scuola di via Gemmo: **Flavio Riva, William Randini e Renato Carbonetti**. Torneremo, dice-

vamo, sui due eventi, ma già sin d'ora si può leggere e vedere l'ampio reportage che il portale [etcinforma.ch](http://etcinforma.ch) di Roberto Bosia, ha dedicato all'assemblea cantonale.

Torniamo a Berna dunque, con la premessa che l'importanza dell'intervento di Suter va al di là dei contenuti. La sua presenza davanti ai media svizzeri suona infatti come un riconoscimento e un segno di stima, non solo a un presidente dalla comunicazione schietta e coinvolgente, non solo all'attività di GastroTicino, ma all'intero Cantone. L'abbiamo seguita con orgoglio, constatando come un'attività seria, impegnata e appassionata a favore dei soci, sia stata riconosciuta oltre San Gottardo. E questo, in generale, non è poi così frequente. Ma come vanno le cose nel settore alberghiero e della ristorazione ticinese? La regione offre tutto ciò che rende bello un soggiorno: clima piacevole, splendidi paesaggi e buona cucina. Tuttavia il settore sta affrontando una dura prova. Vediamo perché negli altri articoli. **a.p.**





Il CDA di GastroTicino con al centro il presidente nazionale Casimir Platzer e a destra il direttore ticinese Gabriele Beltrami

## RISTORANTI E ALBERGHI SOFFRONO MA VOGLIONO REAGIRE

Temi caldi all'assemblea cantonale proposti anche a livello federale

> Come vanno le cose nel settore alberghiero e della ristorazione ticinese? A questa domanda ha risposto Massimo Suter, presidente di GastroTicino e membro del Consiglio di GastroSuisse, durante l'Assemblea cantonale tenutasi in maggio a Mendrisio e la conferenza stampa annuale della Federazione svizzera degli esercenti alberghi, tenutasi sempre in maggio all'Hotel Schweizerhof di Berna.

Si parte da dati preoccupanti. La popolazione residente in Svizzera, nel 2015 ha speso 22,4 miliardi di franchi per cibo e bevande consumati fuori casa: oltre l'1,1% in meno rispetto all'anno precedente. Il consumo fuori casa in calo, il crollo di pernottamenti dei clienti europei, quali conseguenze della forza del franco e della pressione sui costi, rappresentano grandi sfide. Per non parlare di problemi come gli elevati

costi delle merci e gli ingiustificati "supplementi Svizzera", che penalizzano pesantemente nella concorrenza con gli operatori stranieri. Per affrontare i problemi visti in precedenza alberghi e ristoranti puntano sempre più sulla fidelizzazione dei clienti, innovazioni, cooperazioni e cercano soprattutto di entusiasmare i loro ospiti fissi con una qualità consolidata, cortesia e orientamento del servizio.

Ma per superare la crisi occorre anche un aiuto politico. Ecco perché i politici sono chiamati ad assicurare migliori condizioni quadro e quindi a dare respiro alle aziende. "Ma, nonostante le nuvole che oscurano i cieli - ha detto Suter - non vogliamo farci privare del sole! Contiamo sulle nostre capacità. La votazione sul secondo tunnel al San Gottardo è stato un grande segno di riconoscimento verso il >>



A sinistra Samuele Cavadini, municipale di Mendrisio e il Presidente di GastroMendrisio, Claudio Panzeri



<< Ticino, che ci ispira e ci rafforza. Anche l'apertura di AlpTransit darà al turismo nuovi impulsi e il nostro settore è pronto e desidera cogliere le nuove opportunità”.

Su [gastroticino.ch](http://gastroticino.ch) si può leggere un lungo reportage sull'assemblea e la conferenza stampa di Berna. Qui segnaliamo ancora che ospiti d'onore a Mendrisio sono stati il consigliere agli Stati Filippo Lombardi e il presidente di GastroSuisse, Casimir Platzer; gli altri relatori, oltre al presidente cantonale, sono stati il municipale Samuele Cavadini, il direttore di GastroTicino, Gabriele Beltrami, e il presidente di GastroMendrisiotto, Claudio Panzeri.

L'assemblea cantonale ha nominato soci onorari per la loro attività a favore della Federazione e della Scuola esercenti, Gianni Moresi, Guido Santini ed Ermanno de Marchi; ringraziamento ufficiale a tre docenti che hanno dedicato tutta la loro passione facendo crescere la Scuola di via Gemmo: Flavio Riva, William Randini e Renato Carbonetti.



Gianni Moresi e Guido Santini, a sinistra



Il Consigliere agli Stati Filippo Lombardi



Da sinistra: William Randini, Renato Carbonetti, Flavio Riva e Massimo Suter



Ermanno De Marchi e Gabriele Beltrami, a destra

E per valorizzare maggiormente l'utilizzo dei prodotti del territorio, GastroTicino ha raggiunto un accordo di massima con l'ACSI per lanciare - proprio per i ristoranti legati a Ticino a Tavola - il progetto “Fatto in casa”: progetto che promuove i locali che scelgono di proporre ai clienti piatti preparati, lavorati e cotti interamente nella cucina del ristorante. Ne ripareremo, ma nel frattempo i ristoranti interessati si annunciano a [info@gastroticino.ch](mailto:info@gastroticino.ch).

## In arrivo il progetto “fatto in casa”

La ristorazione in Ticino punta molto sui prodotti regionali, per differenziarsi dalla concorrenza. L'iniziativa “Ticino a Tavola” è l'espressione di questa filosofia: i ristoranti aderenti offrono tutto l'anno piatti preparati con prodotti ticinesi e serviti con vini ticinesi. L'idea coglie nel segno, poiché la regionalità e l'autenticità hanno riacquisito il loro ruolo centrale.

