

Più visibilità grazie a Locarno Città del Gusto

Settimana del Gusto: iscrizioni aperte!

Da diversi anni anche GastroTicino sostiene la Settimana del Gusto che quest'anno avrà un valore aggiunto in quanto Locarno sarà la Città del Gusto 2015. In altre parole sarà la "capitale svizzera del gusto", ciò che porterà grande visibilità a tutti i locali ticinesi che aderiranno. Ma come partecipare? Dal 17 al 27 settembre in tutta la Svizzera e il Ticino i ristoranti che si iscriveranno dovranno solo preparare uno o due piatti partico-

lari, possibilmente del territorio (per i bar anche uno snack particolare). I partecipanti saranno pubblicizzati sulla rivista Réservé, Il Caffè, gastroTicino.ch, gout.ch, ristoranti.ch, ticino.ch, ticinoatavola.ch, guida speciale con le informazioni dei singoli locali, promozione sulle radio private, comunicati stampa e altro ancora. Ma attenzione!! Le iscrizioni si chiudono il **30 aprile!** Chi fosse interessato a partecipare chiami Alessandro Pesce (078 945 93 30, e-mail alessandro.pesce@sunrise.ch) per consigli e per essere aiutati a compilare i formulari, risparmiando tempo.



GastroDiritto

La riduzione dello stipendio

Non esiste solo la possibilità di aumentare lo stipendio. Sepur poco praticata esiste pure la possibilità di ridurlo. A maggior ragione questo potrebbe essere giustificato per gli esercizi pubblici in difficoltà tali da dover prevedere dei tagli alle spese sul personale. La versione classica per una riduzione dello stipendio consiste (dopo averne preventivamente discusso con il dipendente) nel comunicare la modifica una volta trascorso il teorico termine di disdetta. Per esempio, si può formalizzare il 20 marzo 2015 una riduzione dal 1° maggio 2015 dove abbiamo un termine di un mese. Se il dipendente rifiuta la riduzione, allora il datore di lavoro avrà il pieno diritto (se lo volesse) di notificargli una disdetta ordinaria, lasciando aperta la porta per un ripensamento ed eventualmente iniziando a cercare il sostituto. Naturalmente la riduzione non deve scendere sotto i limiti imposti dal Ccnl. **m.g.**

Agenda & News

Norman Gobbi chef a sorpresa all'Osteria del Ponte a Iragna

Gradita sorpresa nel vedere un politico famoso ai fornelli di uno dei ristoranti più conosciuti della Riviera. Nelle scorse settimane, infatti, Mauro Sinigaglia, ha invitato il Consigliere di Stato Norman Gobbi a cucinare per una scelta platea di buongustai all'Osteria del Ponte a Iragna. All'aperitivo gli ospiti erano curiosi sull'esito della serata, ma una volta accomodatisi a tavola, le perplessità hanno lasciato il posto a una certezza: l'illustre politico aveva tutte le carte in regola non solo per riconfermare il proprio seggio in Governo, ma anche per stupire grazie alla sua competenza tra pentole e padelle. E agli scettici, possiamo dire che l'aiuto di Mauro



è stato davvero limitato. Per i più curiosi possiamo dire che la serata è iniziata gustando delle ottime lumache, seguite da un superbo tartare di manzo, da un filetto di maiale con gorgonzola e noci e da una crema di carote al curry. Ma è a questo punto che Norman Gobbi ha lasciato tutti a bocca aperta. Prima con un risotto ai lamponi e aceto balsamico di Angelo Delea, e poi con un filetto di manzo della Valle di Simmental cotto intero e tagliato al tavolo con eleganza. E per concludere in bellezza una mousse al cioccolato. Ottimi i vini abbinati; dopo l'aperitivo con i profumi del Trentino grazie alle bollicine della Cantina Ferrari, ottimi i vini ticinesi della cantina di Angelo Delea come il Sauvignon, seguito da Carato Riserva e Saleggi Merlot di Losone; al dessert il Ben Ryé passito di Pantelleria di Donna Fugata. Una bella serata conclusasi nelle cantine dell'osteria dove i commenti sull'esperienza gastronomica si sono alternati a quelli politici. "Un'esperienza gradevole - spiega Mauro - che ripeterò mettendo ai fornelli altre personalità".

Tra gli obiettivi principali di Massimo Suter quello di creare più ricchezza per le famiglie e le aziende

Futuro migliore per il Ticino

MASSIMO SUTER

Migliorare la vita dei cittadini di questo Cantone, la situazione delle famiglie, la redditività delle aziende e in particolare quelle della ristorazione e albergheria, in un momento nel quale tutti sono confrontati a una crisi economica che rischia di isolare le coscienze e di portare a un impoverimento non solo economico. Questi alcuni obiettivi che voglio raggiungere con determinazione. Sì, perché, purtroppo, negli ultimi anni si è fatto troppo poco per poter dare tranquillità alle famiglie ticinesi. Troppe volte si è visto il mondo politico impegnato in litigi inutili, perdendo di vista l'obiettivo principale che è quello di creare ricchezza nel nostro Cantone. Questo immobilismo ha fatto sì che tutta una serie di misure urgenti, quali per esempio la soluzione del problema viario o la definizione dei presupposti affinché i nostri giova-



OLTRE GOTTARDO
Il presidente cantonale siede anche nel Consiglio di GastroSuisse: opportunità!

ni trovino finalmente lavoro, siano stati messi in secondo piano. Nella mia funzione di presidente cantonale di GastroTicino, tra i vari compiti c'è anche quello di poter garantire una solidità finanziaria ai nostri associati, ma soprattutto le condizioni ideali affinché le aziende possano lavorare in maniera tranquilla e di conseguenza poter garantire un posto di lavoro ai propri impiegati. Bisogna rendersi conto che gli avvenimenti degli ultimi mesi, e penso alla parificazione della moneta svizzera all'euro, stanno dando un duro colpo alle piccole e medie imprese, e al turismo. Cosa fare? Nel nostro settore non vi sono possibilità di agire sui prezzi di vendita, bisogna assolutamente lavorare sulla qualità dell'offerta gastronomica, sul miglioramento dello spirito di accoglienza e sulla crescita professionale dei nostri collaboratori. A questo proposito dobbiamo proseguire sulla strada intrapresa da

alcuni anni a livello sociale, attraverso il nostro progetto di riqualificazione e sostegno ai disoccupati del nostro settore. Dobbiamo altresì proseguire nell'informare i soci e il grande pubblico sui problemi che dobbiamo affrontare. In questo contesto si inserisce la pubblicazione della rivista Réservé o il rifacimento dei nostri siti. Ma dobbiamo anche lavorare uniti con gli operatori del turismo e i politici. Con i primi per valorizzare la "Destinazione Ticino", perché se il turismo gode di buona salute, anche i settori che gli ruotano attorno staranno bene. Con i politici è importante la condivisione di obiettivi. Per questo mi candido al Gran Consiglio, per lavorare là dove sono prese le decisioni che contano. Inoltre, sedendo nel Consiglio di GastroSuisse posso allacciare contatti molto interessanti con politici di livello nazionale; fatto, questo, che può creare sinergie tali da poter favorire il nostro Cantone.

GRAN CONSIGLIO Niente proclami ma una candidatura che vuol significare impegno e passione

Battersi per le famiglie che fanno fatica

Non è con un proclama elettorale che si possono trovare le ricette giuste, ma se fossi eletto mi piacerebbe impegnarmi per definire le migliori condizioni quadro per le imprese, conciliando le loro necessità con le esigenze di tutela dell'ambiente, patrimonio fondamentale per il nostro settore turistico. Senza dimenticare l'importanza dei nostri giovani e degli anziani, testimoni di quei valori che sono pilastri del nostro vivere civile. Con una mia eventuale elezione, garantirei un impegno totale anche nel cercare di migliorare la



SOSTENIAMO MASSIMO SUTER
Per contribuire alla crescita politica, turistica e sociale del Cantone

situazione del ceto medio e, soprattutto, di quelle famiglie che mese dopo mese faticano a far quadrare il bilancio familiare. Tutto ciò rimanendo sempre uno di voi assieme a voi, determinato e concreto, con la ferma volontà di continuare a impegnarmi per la mia famiglia, il mio lavoro, la comunità e la cosa pubblica, anche grazie all'esperienza maturata quale presidente della sezione PLR e municipale di Morcote. E sempre "non per caso", ma con la volontà di contribuire alla crescita del Cantone sotto il profilo politico,

turistico e sociale mi ricandido al Gran Consiglio sapendo di poter condividere obiettivi e speranze della mia gente e dei miei soci che, come me, hanno voglia di battersi per costruire assieme un futuro migliore!

Massimo Suter
Presidente di GastroTicino
Membro del Vorstand di GastroSuisse
Candidato al Gran Consiglio
Numero 49
Lista PLR numero 2

GT06032015

Vendesi mobilio da ristorante in blocco al prezzo globale di CHF 2'400.-- (non sono in vendita singolarmente):
- 30 x sedie imbottite
- 11 x sgabelli alti (876cm altezza)
- 3 x tavoli rotondi (75cm altezza x 58cm diametro)
- 17 x tavoli quadrati (75cm altezza x 80cm diametro)
- 4 x tavoli alti (111cm x 60cm diametro)
La merce sarà a disposizione da lunedì 13 aprile 2015.
Interessati telefonare al 079/206 28 93.

Eventuali interessati potranno contattarci al seguente indirizzo:
GASTROTICINO - Via Gemmo 11 - 6900 Lugano
Tel. 091 961 83 11 - Fax 091 961 83 25
www.gastroTicino.ch

OFFERTE SCRITTE CON INDICAZIONE DELLA CIFRA. NON SONO DATE INFORMAZIONI TELEFONICHE

RÉSERVÉ
ristorazione, turismo, attualità...
la rivista!

GASTROTICINO

DA OLTRE 50 ANNI LA COMPETENZA È UN INGREDIENTE INDISPENSABILE

DAL 1964 PARTNER PER PROFESSIONISTI

NORANCO - LOSONE IPPPERGROS.CH

Scarica su

ipppergros