

Pagina a cura di
GastroSuisse e GastroTicino

I delegati di GastroSuisse si aspettano il lancio entro il 31 marzo del 2010 Iniziativa popolare federale per un tasso unico Iva

La discriminazione in materia di Iva per la ristorazione in rapporto al commercio deve cessare. Lo hanno deciso i delegati di GastroSuisse che durante l'assemblea federale tenuta di recente a Stans hanno stabilito che la federazione nazionale dovrà lanciare un'iniziativa popolare federale entro il 31 marzo 2010, approvando così la richiesta di Basilea Città. La misura è dunque colma e dopo anni di lotta occorre reagire perché non è logico pagare per un prodotto alimentare identico, un'Iva differente in funzione del canale di vendita. Perché la ristorazione paga il 7,6%, mentre, per esempio, i take-away il 2,4%? Ecco quindi la necessità di battersi per un tasso unico minore.



La delegazione ticinese

Tra gli altri temi affrontati, la crisi economica che nei primi tre mesi del 2009 ha provocato un calo della cifra d'affari del 6,3%, e le previsioni non sono rosee. Da qui la necessità di reagire con dinamismo e fiducia, facendo capo a tutte le proprie risorse. Durante l'assemblea, ben organizzata da GastroNidwald, è intervenuto Rudolf Stämpfli, presidente dell'Unione padronale svizzera, e sono stati nominati membri onorari Florian Hew direttore di GastroSuisse che dopo 15 anni lascia il posto a Anton Schmutz, Edi Engelberger consigliere nazionale di Stans, Hans-Peter Gilgen (ex direttore di Prodega) e il ticinese Bruno Poma (ex presidente di Hotel & Gastro Union).

Vini e cantine ticinesi sulla Michelin La guida "Itinerari tra i vigneti" dedicata a Italia, Ticino e Istria croata

Abbiamo inseguito troppe le guide che danno punteggi, con costi che ricadono sulle bottiglie. Oggi occorre un approccio semplice, schietto e sincero. Non abbiamo bisogno di classifiche, ma del giudizio del consumatore". Parole di Carlo Pietrasanta, presidente del Movimento del turismo del vino lombardo, pronunciate durante la conferenza stampa per la nuova guida Michelin "Itinerari tra i vigneti", presentata di recente e in anteprima al Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano. La decisione di Michelin Italiana di stampare la nuova guida, nasce dal sempre crescente interesse a livello internazionale per il turismo enogastronomico. Ecco quindi una guida turistica delle regioni di Italia, Canton Ticino e Istria croata che aiuta gli appassionati nella ricerca di itinerari di scoperta del mondo vitivinicolo: principali vini prodotti in una zona, indirizzi di cantine, visite del territorio... Il Ticino vitivinicolo - hanno spiegato Uberto Valsangiacomo e Francesco Tettamanti, presidente e direttore di Ticinowine - è particolarmente fiero di essere stato inserito in una guida edita da un editore conosciuto per la qualità delle proprie valutazioni. L'essere affiancati a regioni dalla grande tradizione e impor-



Il nostro Cantone

IN GUIDA sono presenti 14 produttori ticinesi che citiamo in ordine sparso: Vini & distillati Angelo Delea SA a Losone, Fratelli Matasci SA a Tenero, Terreni alla Maggia SA a Ascona, CAGI-Cantina Giubiasco SA a Giubiasco, Chiericati Vini SA a Bellinzona, Tamborini Eredi Carlo SA a Lamone, Fattoria Moncucchetto Sagl a Lugano, Vini Rovio a Rovio, Gialdi Vini SA a Mendrisio, I vini di Guido Brivio SA a Mendrisio, Valsangiacomo F.lli SA a Mendrisio, Cantina Sociale Mendrisio a Mendrisio, Vinotieri Ticinesi SA a Ligornetto e Cormano Vini SA a Morbio Inferiore.

tanza vitivinicola, non può che suonare come un gradito e tangibile riconoscimento dell'evoluzione che il nostro settore ha avuto, costruendosi negli ultimi decenni un'immagine di qualità e di serietà. Si tratta pure di un notevole riconoscimento dal punto di vista turistico - apprezzato da Charles Barras dell'Ett - a dimostrazione delle potenzialità che la nostra regione può avere anche nell'ambito dell'enotur-

I responsabili della Michelin, Vischi e Carraresi, e di Ticinowine, Tettamanti, con la nuova guida

risimo; un tipo di turismo gradito a una clientela di elevata cultura, di buona propensione al consumo e meno "meteo dipendente" del turista classico che abitualmente frequenta il nostro Cantone. Gli enoturisti si spostano, infatti, durante tutto l'arco dell'anno, assicurando un certo afflusso anche durante le stagioni più "tranquille". Artefici della guida sono il direttore commerciale Silvia Vergani, con gli

autori Maura Marca e Carlo Vischi con la collaborazione di Debora Bionda. La guida - presentata da Maurizio Carraresi (responsabile iniziative speciali Michelin) e Carlo Vischi - è realizzata in due versioni, in italiano e in inglese, e presenta 125 itinerari alla scoperta di arte e natura nelle più belle aree vinicole, con descrizione di siti e luoghi di interesse culturale, una selezione di 750 cantine e suggerimenti di alberghi e agriturismo in cui fare tappa. In ogni itinerario, da percorrere in uno o due giorni, sono segnalate le località in cui è presente una o più cantine selezionate. L'obiettivo della guida non è di assegnare voti o giudizi di sorta ai vini citati, ma di essere un utile strumento per i viaggiatori edonisti, interessati alla scoperta del patrimonio enologico e culturale del Paese. La guida è dedicata in gran parte all'Italia della vite e del vino, che con i suoi 700.000 ettari vitati è il terzo paese al mondo per estensione. Per il nostro Cantone - che con i suoi 1.000 ettari è microscopico a confronto di quella realtà - la presenza in guida, con una descrizione concisa ed efficace nello stile Michelin, è di grande importanza e avrà certamente ricadute positive sull'immagine e quindi sulla disponibilità dei potenziali interessati, a scoprire il nostro territorio.

La validità giuridica di messaggi elettronici e sms E se prenotassimo via e-mail?

La posta elettronica e gli Sms fanno ormai parte delle modalità di comunicazione e stanno piano piano sostituendo le lettere e il telefono. Le domande che spesso ci si pone sono: valgono giuridicamente? Che succede in caso di revoca di un accordo stabilito per posta elettronica (o per Sms)? Sotto un profilo prettamente giuridico un'ordinanza federale ci spiega che ci troviamo di fronte a comunicazioni telefoniche. In caso di discussione, a dif-



ferenza della telefonata, l'Sms o il mail valgono come un concreto indizio di una (per esempio) prenotazione alberghiera. A dipendenza dell'accordo o del contenuto è quindi stato stipulato un contratto anche se "telefonico". Un impegno elettronico costituisce quindi un impegno reale. In tale caso toccherà al mittente dimostrare che si tratta di un falso. Non sarà una scusa sufficiente il fatto che qualcuno (cui egli ha dato la password) gli abbia voluto fare uno scherzo.

GastroDiritto

La procedura per l'aumento di locazione

Durante un rapporto locativo esistono due tipologie di aumento del canone: quella pattuita nel contratto e quella unilaterale. Mentre la prima è la conseguenza di un accordo, il secondo avviene per volontà del proprietario.



Ultimamente a GastroTicino sono pervenuti alcuni casi di aumento della pigione deciso dal proprietario e inviato per semplice lettera. Questa procedura è nulla perché viola la legge. L'aumento unilaterale necessita infatti l'utilizzo di un apposito formulario e, se del caso, deve essere motivato. Se l'inquilino non è d'accordo si rivolge all'ufficio di conciliazione. In caso di assenza di accordo il proprietario si dovrà (se vuole) rivolgere al Pretore.

Attenzione però. Una procedura illegale non significa che si possa reclamare a mesi di distanza. Infatti, se l'inquilino inizia senza fiatare a pagare un paio di canoni significherà che ha accettato il cambiamento di pigione, cioè l'aumento.

Agenda News

DOVE ANDIAMO A CENA?

L'ABBINATA WEB GASTRO E TICINO TURISMO È UN'OCCASIONE GRATUITA DA NON PERDERE

In queste settimane con Ticino Turismo stiamo aggiornando i dati presenti sul sito di ticino.ch nella sezione dedicata ai ristoranti. L'obiettivo è di offrire un'informazione di qualità al servizio dell'utenza. Numerose sono infatti le attività promozionali che coinvolgono la gastronomia ticinese in Svizzera e all'estero. Un'occasione da non perdere, che però presuppone da parte dei nostri associati, la compilazione del formulario che abbiamo più volte inviato e che i soci possono richiedere al segretario di GastroTicino (091-961.83.11), rispettando al più presto con una foto, se non l'avessero già compilato in passato; se invece l'avessero già compilato, preghiamo di verificare sui siti www.ticino.ch (sotto la sezione "ristoranti") e www.ristoranti.ch, l'esattezza dei dati riportati. Ricordiamo che il portale di Ticino Turismo genera oltre 1 milione di contatti all'anno! Il portale di enogastronomia www.ristoranti.ch di GastroTicino, da parte sua, si presenta completo, curato, con una grafica fresca e ricco di notizie e curiosità sul mondo dell'eno-gastronomia. Con oltre 230 locali descritti in modo simpatico da GastroTicino, il nuovo portale degli esercenti alberghieri si sta rivelando uno strumento sempre più importante per la promozione degli esercizi pubblici ticinesi. Il motore di ricerca permette di scegliere il ristorante preferito in base a criteri geografici, gastronomici e di servizi. Ricette, vini e cantine, completano l'offerta del portale. Ricordiamo ai soci di GastroTicino che l'iscrizione sul nostro portale è gratuita e oltre a risparmiare centinaia di franchi, si hanno molte altre facilitazioni e vantaggi.

RELAX SULLA TERRAZZA DELL'EDEN

È iniziata una nuova stagione di relax e divertimento sul lago di Lugano. Quest'anno sulla "Terrazza al Lac" del Grand Hotel Eden, sarà offerta cucina mediorientale, come un piatto di mixed grill libanese. Fino alla metà di agosto, inoltre, due chef libanesi, prepareranno ogni giovedì, venerdì e sabato sera, dalle 19.00 alle 22.00, un ricco buffet di antipasti della loro regione. La terrazza, sempre in collaborazione con la Martini, è aperta ogni giorno dalle 18.30 sino all'1.00.



GASTRO TICINO presenta:
EDUQUA SCEF 045

IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

Obiettivi

capire e conoscere i requisiti minimi di legge riguardanti l'igiene, la buona prassi di preparazione degli alimenti (BPP) e l'analisi di rischi e pericoli che possono insorgere nella catena di preparazione delle pietanze (HACCP e Manuale di Autocontrollo) al fine di garantire la qualità e la sicurezza degli alimenti preparati e ridurre il rischio di possibili intossicazioni. Illustrare in maniera pratica le problematiche più frequenti in fatto di igiene e sicurezza degli alimenti negli esercizi pubblici e indicare come risolverle nel modo più semplice.

Programma

perché sempre più igiene, i batteri, i modi di contaminazione, le malattie veicolate da alimenti, alimenti a rischio, l'igiene personale, la buona pratica di preparazione, manuale autocontrollo; perché la legge lo richiede.

Metodo Destinatari Insegnante Durata

corso teorico approfondito
esercenti e gerenti di servizi pubblici
Fabio Domeniconi, docente Scuola Esercenti
3 giorni: 8, 15 e 18 giugno 2009,
8.30-12.00 e 13.30-16.00

Costo

CHF 350.00 soci/CHF 450.00 non soci

ISCRIZIONI:

GastroTicino 6903 Lugano 091 961 83 11

GASTRO TICINO

cessione, acquisto
affittasi esercizi pubblici

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

È chiesto un contributo di fr. 100.- (iva esclusa) per i soci,
e fr. 200.- (iva esclusa) per i non soci, per quattro apparizioni.

OFFERTE SCRITTE CON INDICAZIONE DELLA CIFRA
NON SONO DATE INFORMAZIONI TELEFONICHE

GTT20052009

Cedesì BAR
comunicante con pasticceria
in centro Brissago.
Per informazioni telefonare
n. Tel. 091/793.12.95

GTU22052009

Cedesì-vendesi
Snack Bar Ristorante
con terrazza a Lugano.
Per interessati scrivere a cifra.

GASTRO TICINO

cessione, acquisto
affittasi esercizi pubblici

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

È chiesto un contributo di fr. 100.- (iva esclusa) per i soci,
e fr. 200.- (iva esclusa) per i non soci, per quattro apparizioni.

OFFERTE SCRITTE CON INDICAZIONE DELLA CIFRA
NON SONO DATE INFORMAZIONI TELEFONICHE