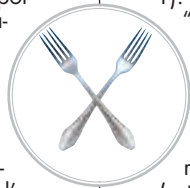




Prosegue la raccolta per l'iniziativa popolare di GastroSuisse Firme contro l'Iva ingiusta

COME esercenti e clienti firmiamo l'iniziativa popolare federale "Basta con l'Iva discriminatoria per la ristorazione". Gli esercizi pubblici sono soggetti a un tasso Iva del 7,6%, mentre i take-away del 2,4%; vuol dire che per lo stesso panino, in un ristorante o bar pagate 3 volte più Iva che in un take away o in un chiosco. L'appello a tutti gli esercenti è quello di raccogliere almeno 20 firme ciascuno! Chiedete i formulari a GastroTicino e ricordate che tutti possono raccogliere le firme, ma può firmare solo chi è cittadino svizzero con diritto di voto. Ogni perso-

na può firmare una sola volta inserendo cognome e nome, data di nascita, domicilio, firma autografa. **Attenzione!** Ogni modulo per la raccolta può riportare solo le firme (massimo 5 in totale) di cittadini che abitano nello stesso Comune; ciò significa che per ogni Comune bisogna usare un modulo diverso: le firme provenienti da un altro Comune politico annullano tutte le altre. Dopo la raccolta inviare i moduli a "Basta con l'Iva discriminatoria per la ristorazione", casella postale 4050, 2500 Bienne 4.



GastroDiritto

Il diploma sostituirà il certificato

CON LA nuova legge sugli esercizi pubblici (Lear) è istituito il diploma che sostituisce il certificato "Tipo I". I titolari di un certificato "Tipo I" (o "Tipo 1") saranno equiparati ai possessori del diploma (articolo 55 cpv. 1). Se prescindiamo dai periodi di pausa, i titolari di un certificato "Tipo II" (o "Tipo 2" o "Tipo 3") potranno continuare a condurre un esercizio analogo (art. 55 cpv. 2 e 3). La partecipazione ai corsi non sarà più obbligatoria, ma il candidato serio non farà speculazioni per evitare di fallire gli esami o incorrere in brutte sorprese. Infatti, il gerente avrà un ruolo più importante. Egli rimane responsabile "della conduzione dell'esercizio e garantisce, con la sua presenza, il rispetto di leggi e regolamenti" (art. 21). Il regolamento di applicazione potrà persino prevedere norme sulla reperibilità del gerente. Le cosiddette gerenze fittizie rischiano pertanto (e finalmente) maggiori sanzioni amministrative e penali.

Sapori del Ticino in tavola da record

Ben 104 ristoranti aderiscono al progetto sostenuto da GastroTicino

"Sviluppando progetti come Sapori del Ticino in Tavola abbiamo la dimostrazione che, valorizzando la genuinità, l'unicità e l'identità territoriale dei prodotti, anche la nostra agricoltura ha la concreta possibilità di ritagliarsi un suo spazio su un mercato più aperto e competitivo". Concetto importante, questo, espresso da Giovanni Antognini, capo della Sezione dell'agricoltura del DFE, durante la recente presentazione del secondo ciclo di "Sapori del Ticino in Tavola"; l'iniziativa lanciata un anno fa dalla Conferenza agroalimentare in collaborazione con GastroTicino.

L'interessante esperienza dell'edizione "zero" ha ancora una volta dimostrato - ha spiegato Antognini - come la ricca offerta di prodotti tipici del nostro territorio incontri sempre più l'attenzione degli attori del settore della ristorazione; ciò è reso possibile in particolare dalla grande varietà di prodotti agroalimentari che il settore primario ticinese è in grado oggi di produrre e proporre. E in tema di ristorazione - hanno sottolineato Gabriele Beltrami e Alessandro Pesce, rispettivamente



segretario cantonale e responsabile Ufficio Stampa & PR di GastroTicino - "l'adesione entusiasta dei nostri associati, passati da 79 a 104, è la testimonianza di quanto l'obiettivo della qualità sia importante e condiviso. Ma è anche dimostrazione che non occorre inventare niente per soddisfare il cliente a tavola. Sapori del Ticino in Tavola ne è

Nella foto di Roberto Bosia i relatori; da sinistra Nobile, Grino, Hess, Antognini, Pesce e Beltrami.

la dimostrazione: un progetto semplice, chiaro, applicabile e serio che durerà negli anni". Il meccanismo del progetto è stato illustrato ai media da Marco Nobile, coordinatore della Conferenza agroalimentare, Peter Hess, presidente della Conferenza, e Giancarlo Grino che, con lo stesso Nobile e Pesce, fa parte del Comitato operativo. I ristoranti si impegnano, secondo un

decalogo comportamentale, a realizzare piatti a base di prodotti ticinesi come formaggi, salumi, risotto, farine e polenta, castagne, vini e molti altri ancora. I locali sono presentati su una guida e sono riconoscibili grazie al marchio a coccarda rosso e blu che figura sui menu o appeso alle pareti. L'elenco completo è consultabile anche su ristoranti.ch, gastro-ticino.ch e ticino.ch. Antognini ha poi parlato di quella accresciuta sensibilità sociale verso il settore primario, al quale sono oggi abbinati i concetti di benessere e di salute, di cura del paesaggio, di riscoperta di sapori e di valori che appartengono alla nostra cultura e tradizione. In altre parole il ruolo multifunzionale dell'agricoltura definito dalla politica agricola federale. Politica nel solco della quale si muove la Sezione cantonale dell'agricoltura. "Il nostro auspicio - ha quindi concluso il capo sezione - è che questa crescita qualitativa del progetto abbia sempre più a svilupparsi negli anni a beneficio dei produttori locali e per appagamento degli avventori dei ristoranti, i quali non potranno che rimanere soddisfatti e apprezzare il lavoro fatto sul territorio". (red)

A Golino un'imperdibile tappa gastronomica al Grotto Brunoni "da Regis" Gigante buono delle emozioni nostrane

GIGANTE buono dalla simpatia contagiosa. È Regis che con la moglie Paola vi accoglie per la quinta stagione a Golino nel bel grotto "Brunoni da Regis". Grandi castagni ombreggiano le terrazze con tavoli in sasso, luci e il paiolo della polenta che vi augura buon appetito. Ho cenato da Regis, cuoco vallesano con lunga esperienza in ristoranti e hotel di tutta la Svizzera, una sera di questa estate finalmente calda (ma se piove c'è la bella sala con camino). Oltre al piacere di un'accoglienza autentica, sono alcuni dettagli che danno piacere al convivio: i fiori freschi, il porta bottiglie a forma di botte, il formaggio grattugiato in un simpatico vasetto, il sugo di pomodoro servito in un bricco e che potete versare a piacere sugli "gnocchi della Zia Pia"; eccellenti e si sciolgono in bocca con leggerezza. Altre emozioni? Il lardo, gorgonzola, miele e noci,

gli affettati e i formaggi, ma il trionfo dei sapori arriva con la carne. Lo stinco di maiale è superbo, tenero e gustoso. E se quel giorno Regis vi propone il roastbeef, dite subito di sì perché sapore e cottura sono perfetti. Ma a nostro giudizio una tappa al Grotto Brunoni da Regis è giustificata anche solo per gustare la polenta. Ottima come contorno, è imperdibile con la mortadella cruda e cotta, il formaggio, ma soprattutto - e per chi scrive è stata una vera leccornia - con le costine cotte nella salsa al vino d'uva americana. Un piatto che riconcilia con la vita! Lo abbiamo accompagnato con un Merlot leggermente barricato (riserva della casa prodotto da Attilio Simona), ma in carta trovate altre ottime etichette. I dessert, infine, tra i quali spiccano lo zabaglione, il semifreddo alla farina böna e la "Santa Sapina", un gelato agli aghi di pino. Bravi! (A.P.)



Regis Mayor e la moglie Paola nella bella sala con camino.



Scopri e visita i ristoranti del gusto

ECCO in sintesi i locali che parteciperanno dal 16 al 26 settembre alla Settimana del Gusto. Più avanti pubblicheremo le offerte complete. L'invito è a visitarli già da oggi per scoprire il resto della carta. Maggiori informazioni su ristoranti.ch.

Il tagliere del gusto

Rist. Pizzo Forno, Chironico 091 865 16 26

Tuffi di gusto nel lago

Ristorante Roccabella, Gandria 091 971 27 22

Profumi e sapori solari di mare

Ristorante Sole, Giubiasco 091 857 14 77

Sapori delle Centovalli e Onsernone

Grotto Brunoni da Regis, Golino 091 796 11 20

Incantati dai sapori della Vallemaggia

Ristorante Unione, Gordevio 091 753 25 98

Paste fresche al profumo di mare

Rist. Antichi Sapori, Gorduno 091 829 05 05

A caccia di emozioni gastronomiche

Grotto Senta, Lamone 091 945 02 35

La Dolce Vita

Albergo Rist. Defanti, Lavorgo 091 865 14 34

Cibi composti... scomposti

In più giov 23 alle 18:30 conferenza su come trattare i resti di cucina
Caffè Paolino, Locarno 091 751 34 32

Le sorprese del gusto al Grottino

Grottino Ticinese, Losone 091 791 32 30

Menu ticinese

Osteria dell'Enoteca, Losone 091 791 78 17

Gli antichi sapori della cucina prealpina

Antica Osteria del Porto, Lugano 091 971 42 00

Brindisi di gusto

Bottegone del vino, Lugano 091 922 76 89

Risotto allo spumante e uova di trota

Caffè Federale, Lugano 091 923 91 75

Vecc' e Neuf nel Vallese

Grand Hotel Eden, Lugano 091 985 92 00

Profumi e colori d'autunno

Hotel Splendide Royal, Lugano 091 985 77 11

Al Barilotto con gusto

Ristorante Al Barilotto, Lugano 091 960 60 90

Gusti autentici della cucina di famiglia

Ristorante Cyrano, Lugano 091 922 21 82

Black-Rock: la pietra vulcanica del gusto

Hotel Rist. America, Locarno 091 751 76 35

La locanda della castagna

Gi 16, ve 17, sa 18
Locanda Locarnese, Locarno 091 756 87 56

Cucina bresciana tra gusto e innovazione

Ristorante da Valentino, Locarno 091 752 01 10

Tartar Festival

Rist. Oldrati, Locarno Muralto 091 743 85 44

Polenta raffinata regina del Centenario

Osteria del Centenario, Muralto 091 743 82 22

L'emozione dei sapori di... vini

Rist. Enoteca Trani, Lugano 091 922 05 05

La luna nel pozzo

Ristorante NOCA, Lugano 091 971 58 48

GASTRO LUGANO

"Lugano di gusto" per i soci di GastroTicino Rassegna gastronomica internazionale a Lugano Cucina dal mondo nei ristoranti del Luganese

Grazie alla collaborazione tra Isicom SA e GastroLugano dal 1° al 30 settembre 2010 sarà organizzata per la prima volta sulle rive del Ceresio la grande e ufficiale rassegna gastronomica che sarà lanciata col nome di "Lugano di Gusto". L'intento è quello di portare la cucina internazionale a Lugano, mettendo così a confronto i piatti tipici del nostro paese con quelli di regioni svizzere e paesi stranieri. Grazie alla collaborazione di GastroLugano, la tassa d'iscrizione sarà contenuta e che al cliente sarà consegnata da parte del ristoratore una cartolina che darà diritto a partecipare all'estrazione di ricchi premi. Invitiamo i soci del Luganese interessati, a contattare al più presto ISICOM (091 682 49 35) o GastroTicino (091 961 83 11).

GTC05072010

Vallemaggia, affittasi, caratteristico RISTORANTE CON ALLOGGIO, 65 posti interni, 40 esterni, terrazza panoramica, completamente arredato, senza ripresa d'inventario. Situazione privilegiata, in zona turistica molto frequentata, stagionale.

GTE09072010

S. BERNARDINO APARTHOTEL, affitta ristorante/bar ca. 30 posti a sedere, con grande terrazza. Completamente arredato. Ottima posizione all'entrata del paese (non necessita la patente). Data da convenire. Tel. 078/770.87.72 oppure 091/832.02.46

GTF16072010

Causa trasferimento all'estero cedesi ristorante/bar con inventario. Zona UNI Lugano, grande terrazza, stile giovanile, in tutto 70 posti a sedere, completamente rinnovato, linea WiFi, prezzo di vendita CHF 170'000.--, trattabili.

GTG20072010

Bassa Leventina, vendesi ben avviato Ristorante Pizzeria con alloggio, grande parcheggio privato e libero da contratti con fornitori. Trattativa privata.

GTH19072010

Cedesi ben avviato BAR nel Locarnese. Posti interni più ampio terrazzo con possibilità di copertura. Libero da impegni contrattuali, inventario da rilevare stile launch, molto bello. Contratto d'affitto valido. Con parcheggi privati e nei dintorni.

GTL21072010

Vendesi tipico Grotto Ticinese nel basso ceresio. Bella posizione, 60 posti esterni e 40 interni, affitto e spese generali modiche. Ritiro inventario CHF 90'000.-- trattabili. Solo seri interessati, no intermediari e società anonime.

Il mercato per i professionisti

cash + carry
prodega

Zona Industriale
Via Ganne 5
6572 Quartino

Tel. 091 785 99 99 · Fax 091 785 99 90
www.prodega.ch