



Rassegna gastronomica del Monte San Giorgio Profumi e sapori di primavera

SONO 14 I RISTORANTI dell'Associazione ristoratori del Monte San Giorgio, che partecipano sino al 16 maggio alla terza edizione della rassegna "Profumi e sapori primaverili sul Monte San Giorgio". Menu e piatti sono cucinati con prodotti di stagione e territoriali, quali gli asparagi di Cantello, le erbe selvatiche, le spugnone e altro ancora. L'Associazione (che collabora con Interreg 3A, l'Ente turistico del Mendrisiotto e l'Associazione produttori di vino del Monte San Giorgio) si è costituita nel 2006 e raggruppa 20 locali di cui 3 in Italia; ha come scopo principale la scoperta, rivalutazione e promozione di prodotti

legati al comprensorio del Monte San Giorgio.

Questi i partecipanti: Ristorante Montalbano a Stabio, Grotto Santa Margherita a Stabio, Osteria Centrale a Ligonetto, Osteria Caffè Sociale a Riva San Vitale, Grotto Pojana a Riva San Vitale, Ristorante Battello a Brusino Arsizio, Strandhotel Zappa a Brusino Arsizio, Ristorante Locanda Ticinese a Serpiano, Osteria La Guana a Meride, l'Antica Osteria a Tremona, Ristorante Al Torchio Antico ad Arzo, Osteria Palazzetta a Besazio, Trattoria Bevera a Viggiù, Osteria degli Amici a Clivio.

GastroDiritto

Anche il gerente nel nuovo CCLN

DA QUESTE RIGHE abbiamo più volte ricordato che il gerente è di principio assoggettato al Ccnl, salvo che non sia anche gestore o organo della società gestrice. L'attento lettore ricorderà come una sciagurata traduzione dal tedesco avesse confuso la figura del gestore con quella del gerente. Molte persone ritenevano così a torto che il gerente non potesse fare valere i diritti del Ccnl. Con il nuovo Ccnl è stata posta fine a questa situazione. La parola "gerente" è sparita dal testo dell'articolo 2 Ccnl ed è stata sostituita dal vocabolo "gestore". La sentenza del Tribunale federale del 2002 che per la prima volta aveva confermato questa anomalia e l'assoggettamento del gerente è stata quindi finalmente formalizzata a tutti gli effetti. La funzione del gerente è quindi rivalutata a tutti gli effetti. Vale però la pena ricordare che anche i famigliari dell'organo gestore (coniuge, genitori, fratelli, sorelle, discendenti) non soggiacciono al Ccnl.



L'orto ticinese più unito e forte

Buono il bilancio Foft ma si deve migliorare il reddito delle aziende

Il bilancio dell'annata 2009, l'analisi delle sfide per il settore orticolo e il cambio di presidenza dopo 12 anni tra Carlo Belossi e Marco Bassi, sono stati al centro dell'assemblea ordinaria della Federazione ortofruitticola ticinese, convocata di recente al ristorante Campo Felice di Tenero.

Il 2009 si è chiuso confermando il trend di crescita del settore orticolo. Malgrado alcuni problemi di smercio del pomodoro registrati in luglio, si sono raggiunti buoni risultati a livello di volumi di produzione e di fatturato. Il direttore Paolo Bassetti ha però sottolineato come il buon risultato della Foft non ha avuto analogo riscontro positivo su tutte le singole aziende. Nonostante l'importante ruolo della Foft che ha permesso agli associati di razionalizzare il lavoro e di contenere i costi in continuo aumento, non tutte le aziende hanno potuto chiudere i bilanci in modo positivo. Ecco perché ci si impegnerà sempre di più per migliorare la redditività degli orticoltori. In questo senso sono stati ricordati il lancio del marchio Ti.Or che caratterizza le verdure di qualità, e la costruzione della nuova Centrale di distribuzione a Cadenzano, che ha assunto un'im-



portanza fondamentale non solo per la Foft, ma per l'intera produzione ticinese. Una delle priorità di Belossi era proprio quella di lavorare con impegno per unire il più possibile il settore. Ebbene, dopo l'accordo siglato con la Ferrari Sa e la creazione della Foftpool Sa, oggi anche la Marcador Trading fa capo alla centrale pur restando un'azienda in-

Il Comitato della Federazione ortofruitticola ticinese

dependente. "Lascio quindi la federazione con la soddisfazione di vedere riunita sotto lo stesso tetto la maggior parte della produzione ticinese".

Belossi è poi tornato su un problema che da tempo assilla la produzione, quello della pressione sui prezzi. "Con sempre maggiore frequenza diverse grandi catene di distribuzione ricorrono

alle azioni, offrendo prodotti a prezzi che non coprono nemmeno i nostri costi di produzione. Prezzi che destabilizzano il mercato e hanno gravi influenze sull'economia di settore. Da qui anche il recente appello di Gremman, presidente dell'associazione degli orticoltori svizzeri, a non vendere a prezzi sottocosto. Lavorare assieme a tutela della regionalità, non vuol dire vendere a prezzi stracciati prodotti d'importazione quando abbiamo i campi o le serre piene di verdure che vanno a male".

Il presidente uscente ha ringraziato tutti per l'aiuto assicuratosi in questi anni e ha concluso con una certezza: "Siamo uniti e crediamo nel nostro futuro". A nome della Foft e dei produttori, il vicepresidente Claudio Cattori ha ringraziato il presidente uscente e il membro di Comitato Roberto Mozzini.

L'assemblea ha quindi eletto il nuovo Comitato formato da: Claudio Cattori, Mirko Del Bello, Werner Meier, Daniele Mocettini, Daniele Oberti, Luigi Pagani e i nuovi Alberto Brusa e Marco Bassi. Comitato che a sua volta ha nominato nuovo presidente Marco Bassi con i vicepresidenti Cattori e Pagani.

a.p.

L'elezione di Marco Bassi ai vertici della Federazione ortofruitticola

Un presidente orticoltore ed esercente

FA PIACERE quando un socio di GastroTicino viene eletto a una carica importante. È il caso di Marco Bassi di Sant'Antonino (classe 1965) nominato presidente della Foft (Federazione ortofruitticola ticinese). Diplomatosi alla Scuola Agraria di Mezzana e aver svolto la scuola reclute, nel 1986 inizia la propria attività di orticoltore fondando l'Orticola Bassi Sa. Dopo i tre tunnel costruiti dietro l'Albergo La Perla, pian piano l'azienda inizia a prendere forma e nello stesso anno si aggiungono 2.000 mq di tunnel a Gudo. La continua voglia di realizzare un'azienda moderna e autonoma da tramandare ai propri figli lo ha portato alla situazione attuale; un'azienda con importanza a livello cantonale, nella quale si producono anche diverse specialità esclusive come la Minianguria "Swissmelody", prato verde precultivato, pomodoro "Kumato" in esclusiva a livello nazionale.

La successione aziendale è garantita dal Figlio Christian che ha pure svolto nella Svizzera tedesca l'apprendistato di orticoltore ed è già presente in azienda. Marco ha alle spalle diverse esperienze in società ed enti, tra le quali segnaliamo quella di segretario della Gioventù Rurale Piano di Magadino, di rappresentante della categoria della ristorazione nella Direttiva nazionale di accreditamento di qualità "Aoc" utilizzato sui maggiori formaggi svizzeri d'Alpe, e membro di diverse commissioni in ambito professionale e non.

In attesa della successione delle due figlie Nadia e Sabrina attive nella ristorazione e albergheria conduce dal 1994 con successo l'Hotel La Perla di S. Antonino del quale è proprietario in seconda generazione. Complimenti e auguri per l'attività di orticoltore e di esercente-albergatore.



Marco Bassi patron de La Perla di Sant'Antonino

APRE LA TERRAZZA ALL'ANTICA OSTERIA MANETTI



Scendendo la strada cantonale del Monte Ceneri in direzione di Lugano, la trovi a Bironico sulla destra. È l'antica Osteria Manetti dove la cucina è nostrana, l'ambiente accogliente e il vino ottimo. Ora per la stagione estiva, Raimondo e il suo staff inaugurano la nuova terrazza dove il 5 maggio si potrà gustare a partire dalle 18.00 un ottimo aperitivo e un piatto di pizzoccheri (offerto). La terrazza si presenta come angolo ideale per gustare al fresco le specialità gastronomiche proposte dallo chef.

GASTROTICINO presenta:
EDUQUA SCEF 045

I sapori di Nettuno

Obiettivi apprendere il buon valore nutritivo di pesci, crostacei e molluschi, saper trattare i frutti del mare in modo razionale e completo, riconoscerne la qualità, creare nuove ricette.

Programma elaborazione delle seguenti ricette con degustazione finale: bruschette di pomodoro, rucola e bottarga, insalata di polipo e cannellini alla mediterranea, tartare di salmone all'erba cipollina, tataki di tonno rosso, luccio perca in crosta di sale, treccia di sogliola e salmone con salsa I vino bianco, impanata di cozze allo zafferano, filetti di sogliola impanati al riso verde, saltimbocca di scampi

Data e orario 10 maggio 2010, 09.00-16.30

Costo CHF 200.00 soci / CHF 250.00 non soci

Sviluppa la tua creatività

Obiettivi acquisire delle tecniche e degli strumenti, attraverso esercitazioni pratiche, giochi didattici ed esercizi, da usare per migliorare il proprio livello di creatività nella vita quotidiana e nell'affrontare situazioni varie legate a problematiche correnti applicando soluzioni innovative.

Programma che cos'è la creatività, test pratico e scritto per individuare emisfero dominante, come sviluppare l'emisfero non dominante, consigli per sviluppare la creatività, regole dal punto di vista salute, utilizzare i 5 sensi, le mappe mentali.

Data e orario 10 maggio 2010, 8.45-12.00 e 13.15-16.30

Costo CHF 85.00 soci / CHF 135.00 non soci

Cucina vegetariana

Obiettivi saper utilizzare prodotti differenti per un'alimentazione equilibrata, realizzare dei menu vegetariani di qualità, soddisfare le aspettative della clientela, saper creare ricette innovative.

Programma l'utilizzo delle verdure in cucina, i diversi metodi di cottura, come conservare il colore, il gusto e la consistenza delle verdure. Preparazione di un menu. Degustazione finale.

Data e orario 17 maggio 2010, 13.30-17.30

Costo CHF 90.00 soci / CHF 130.00 non soci

ISCRIZIONI:
GastroTicino
6903 Lugano
091 961 83 11

GASTROTICINO

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

GTH02042010

In vendita nel luganese
attività di ristorazione con annessa abitazione
e n° 8 camere doppie + bocciodromo coperto.
Solo seri interessati scrivere a cifra.

GTL14042010

Affittasi o vendesi dall'1.03.2011 Grotto Maggini a Intragna.
Tel. 091/796.19.69 Fam. Maggini
Tel. 091/796.36.85 Grotto Maggini

GTM21042010

PROSITO
Affittasi, da subito o data da convenire, Ristorante - Pizzeria ben avviata.
60 posti interni, 30 esterni, affitto modico, ritiro piccolo inventario
Tel. 079/278.60.78 perditempo astenersi.

GTN22042010

In Leventina, comunione ereditaria, vende ristorante con alloggio,
ottimamente avviato. Tel. 079/690.34.90

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