



GastroTicino – Assemblea dei delegati 2012

Ristorazione, un valore aggiunto da tutelare

14 maggio 2012, Novazzano

Intervento di Norman Gobbi, direttore del Dipartimento delle istituzioni

Gentili Signore, Egregi Signori,

È con vivo piacere che questa mattina rivolgo ai delegati di GastroTicino presenti il saluto del Consiglio di Stato della Repubblica e Cantone Ticino, del Dipartimento delle istituzioni e il mio personale. Lo faccio con piacere, poiché – al di là degli ottimi rapporti personali con il vostro presidente e i vostri rappresentanti – provengo da una famiglia di esercenti ed ho passato molto tempo nel ristorante dei miei nonni paterni a Piotta, comprendendo il valore aggiunto della professione del ristoratore e dell'esercente.

È noto come l'albergheria e la ristorazione rappresentino uno dei rami più rilevanti per l'economia svizzera e ticinese. Un ramo economico da sempre confrontato con la concorrenza su scala internazionale, o perlomeno da quando il costo dei viaggi da un paese all'altro e da un continente all'altro è alla portata della maggioranza delle persone: il turismo risponde infatti alle leggi della globalizzazione, perché le persone ormai sanno confrontare le offerte che giungono da tutte le parti del mondo e sono motivate da curiosità che non conoscono confini.

Di qui l'importanza dell'industria alberghiera e della ristorazione nel valorizzare le destinazioni turistiche. I ristoranti e gli alberghi sono il biglietto da visita del nostro Paese e del nostro territorio.

Tutto questo presuppone un costante impegno nella formazione e nel perfezionamento professionale del personale impiegato. Accanto alle altre condizioni quadro (paesaggio, accessibilità, monumenti, fiscalità, pace sociale, sicurezza pubblica), la professionalità del personale e il suo spirito d'accoglienza sono fattori decisivi per conquistare la fedeltà dei clienti e per attrarne di nuovi. Un turista che visita una città o un paesino di montagna, in cui viene accolto e servito bene, non solo tornerà, ma sarà il miglior promotore di quella città e dei suoi servizi presso parenti, conoscenti e amici.

L'accoglienza, la disponibilità, unite alla qualità del servizio e alla competenza nel servire il cliente, sono le carte vincenti nella promozione della Svizzera e del Ticino quali mete turistiche. Le prime impressioni sono determinanti per il turista. E le prime impressioni sono date da due elementi: la bellezza del paesaggio, naturale o costruito, e l'accoglienza ricevuta negli alberghi, ristoranti, grotti,



o bar. Una cattiva accoglienza in albergo o al ristorante può cancellare anche la più bella impressione lasciata dal paesaggio ed il turista, straniero o confederato, non torna più.

Questo lo affermo con piena coscienza e conoscenza. Tutti noi abbiamo già fatto la stessa esperienza, durante le nostre vacanze, durante i nostri soggiorni all'estero o durante trasferte dentro e fuori i confini cantonali per motivi di lavoro. Restiamo meravigliati per la grande cura del cibo e la simpatica accoglienza da un locale cui non daremmo 5 centesimi, ma siamo rimasti delusi da un locale alla moda con i camerieri indisponenti e la cucina ordinaria. O peggio ancora, venir accolti in un altro Cantone, offrendoci polenta e coniglio in umido... Insomma, se l'abito non fa il locale o il cuoco, anche il rispetto della tradizione e dei prodotti locali è una carta da giocare in maniera positiva.

Per queste ragioni è basilare l'impegno delle associazioni di categoria come GastroTicino, sulle quali il nostro Cantone conta molto. Esprimo quindi gratitudine per quanto da voi fatto – come comitato, collaboratori professionisti ed esercenti affiliati – per la cura e la promozione della ristorazione ticinese, vendendo un Ticino di qualità e unico nel panorama elvetico.

Quando si parla di esercizi pubblici, si ribadisce costantemente, a giusta ragione, l'importanza del concetto relativo all'ospitalità che dobbiamo nei confronti dei turisti.

Si mette invece un po' meno in evidenza un altro ruolo che hanno gli esercizi pubblici nella società; il ruolo di creare dei contatti sociali fra la gente, di mantenere - in una società che tende sempre di più ad emarginare le persone o dove le persone tendono sempre di più ad auto-emarginarsi - dei punti di ritrovo o, per dirla con una parola un po' più difficile, di socializzazione.

Ieri un sociologo ha espresso l'opinione, come alla diminuzione dei locali pubblici, questi possano venir sostituiti dalle panchine pubbliche quali luoghi di socializzazione. Beh, tenuto conto della recente normativa bellinzonese, spero non abbia pensato ai "botellon" in sostituzione dei bar e discobar!

La nuova legge sugli esercizi alberghieri e sulla ristorazione (LEar) è stata adottata dal Gran Consiglio il 1 giugno 2010 ed è stata messa in vigore circa un anno fa, lo scorso 1° aprile 2011.

L'applicazione della stessa non sembrerebbe porre particolari problemi anche se qualche motivo di preoccupazione serpeggia fra gli esercenti.

Il fatto di avere incrementato il ruolo dei Municipi, in modo particolare nell'ambito delle verifiche riguardo alle esigenze strutturali e igienico sanitarie previste per gli esercizi pubblici, fa temere l'insorgenza di qualche disparità di trattamento. Ciò non è effettivamente da escludere, anche se i requisiti igienico-strutturali di ogni specifico esercizio ai quali il Municipio deve ispirarsi sono contenuti nel regolamento di applicazione e quindi valgono per tutti i municipi del Cantone.



Per quanto riguarda più specificatamente la problematica della turbativa dell'ordine pubblico, provocata dagli avventori degli esercizi pubblici, è importante segnalare la nuova delega di competenza demandata ai municipi dalla legge cantonale di applicazione della legge federale sulla protezione dell'ambiente e del relativo regolamento di applicazione dell'ordinanza federale contro l'inquinamento fonico. Di questa facoltà hanno già fatto un uso i Comuni più importanti del nostro Cantone, dotandosi di un'apposita ordinanza municipale, la cui applicazione non dovrebbe tradursi in un insormontabile impedimento a poter organizzare momenti di intrattenimento nei ritrovi pubblici, e pertanto vietare lo svolgimento di qualsiasi attività ricreativa nel loro interno.

Caso emblematico e ampiamente di dominio pubblico, è quello della Città di Bellinzona, le cui normative assai restrittive sono oggetto di ricorso e potrebbero, quindi, fare giurisprudenza.

Non desta particolari entusiasmi l'articolo 24 cpv.1 LEar secondo cui "il gerente deve mettere a disposizione della clientela almeno tre bevande analcoliche ad un prezzo inferiore, per la medesima quantità, di quello della bevanda alcolica più economica".

Men che meno il capoverso susseguente che prescrive che "quando vengono serviti pasti principali, il gerente deve fornire gratuitamente l'acqua; egli deve inoltre fornire, a pagamento, bevande gassate in imballaggi da almeno 1 litro".

In merito a questa norma non bisogna dimenticare che la stessa era già contenuta nella precedente legge sugli esercizi pubblici del 21 dicembre 1990 (vedasi l'articolo 61).

Ma vi è di più. Infatti, il Consiglio Federale nel progetto di revisione totale della legge federale sull'alcol, che è stato oggetto di una procedura di consultazione presso i Cantoni nell'autunno del 2010, ha energicamente affermato che "vuole che in tutta la Svizzera sia possibile bere bevande analcoliche a prezzo inferiore rispetto a quelle alcoliche". Pertanto ha previsto un nuovo articolo 11, in cui questo intendimento politico è stato trasformato in un testo di legge del seguente tenore: "gli esercizi di mescita sono obbligati a offrire almeno tre bevande analcoliche il cui prezzo è inferiore a quello della bevanda alcolica meno cara nella stessa quantità e che sono offerte e servite secondo le stesse modalità della bevanda alcolica meno cara".

Anche in questo ambito il nostro Cantone è stato un precursore, siccome questo obbligo è in vigore da almeno una ventina di anni. E il beneficio per i nostri esercenti, è quello di essere già abituati a tale normativa.

La politica restrittiva in materia di alcol è conforme ai tre valori costituzionali della libertà personale, della libertà economica e della protezione della salute. Tale politica è efficace unicamente se riesce a trovare un equilibrio tra questi valori fondamentali. Valori che sono in latente conflitto tra loro, e dunque ci devono portare ad incoraggiare i destinatari nel voler adottare un comportamento responsabile.



Un comportamento responsabile nei confronti delle bevande alcoliche dipende in primo luogo da ogni singola persona. Ognuno è responsabile delle proprie azioni nell'ambito della propria libertà personale.

Un fenomeno sempre più in espansione a causa delle mutate abitudini del cliente, specie quello più giovane, che nella pausa di mezzogiorno fa sempre meno capo ai ristoranti. Oggi il giovane – e lo affermo per esperienza diretta nel centro di Bellinzona – fa capo ai Kebab e take-away. Nulla da ridire, benché personalmente non ne sia un grande estimatore. Va però tenuto franco un punto indiscutibile: in questi punti di vendita le pietanze vanno servite in confezioni da asporto, senza possibilità di consumo in loco. Il concetto di "consumo sul posto" specifica appunto la necessità di disporre di un servizio minimo, per consentire alla clientela il pronto consumo in loco della bibita o/e della vivanda. In tal caso, il fornitore non soggiace all'applicazione della LEar.

Or bene, per evitare forme di concorrenza sleale – specialmente nel settore della ristorazione che risente della crisi finanziaria e di quella del turismo – ho deciso che fosse politicamente difendibile e necessario allestire delle puntuali normative che disciplinino anche questo settore. Ho chiesto pertanto ai miei collaboratori di allestire una prima bozza di disposizioni. Non escludo che già in questa fase possa far partecipare ai lavori di redazione anche un rappresentante di GastroTicino.

Da ultimo una breve annotazione per quanto riguarda gli ultimi sviluppi che caratterizzano il settore della prostituzione. Come è noto a tutti, il Ministero Pubblico e la Polizia cantonale hanno deciso di intervenire in modo risoluto in questo settore per sgominare bande e organizzazioni che, in questo settore particolare, minavano la nostra sicurezza con attività di evasione fiscale, di sfruttamento e di tratta di esseri umani. Il Dipartimento era ed è preoccupato dalla presenza sul nostro territorio di organizzazioni criminali, che vanno subito repressi con fermezza, affinché la metastasi venga bloccata e la sicurezza ripristinata.

Grazie all'articolo 49 della LEar, l'ufficio del commercio e dei passaporti è stato informato dal Ministero Pubblico su due condanne comminate a dei gerenti di esercizi pubblici nei quali si esercitava la prostituzione.

Or bene, agli stessi è stata revocata da parte dell'ufficio testé menzionato l'autorizzazione a gestire ed è stata loro preclusa la continuazione o l'assunzione della gerenza di qualsiasi esercizio pubblico, fintanto che la condanna non sarà radiata dal casellario giudiziale (applicazione del motivo di esclusione alla gerenza di cui all'articolo 9 LEar).

Al gerente di un esercizio pubblico è preclusa la facoltà di assumere la conduzione dello stesso trasformato illegalmente in bordello. E con la nuova Legge cantonale sulla prostituzione, vi sarà una distinzione visiva e nominativa per i locali erotici in cui vien praticata la prostituzione. Questo per il buon nome e la salvaguardia dell'immagine della nostra ristorazione e albergheria.

A buon intenditore poche parole!



NORMAN GOBBI
Consigliere di Stato

Vi ringrazio.

Norman Gobbi

Consigliere di Stato, Direttore del Dipartimento delle istituzioni e Presidente della Regio Insubrica