

## “Lo scopo va oltre l’obiettivo”

**Il presidente Massimo Suter all’assemblea cantonale di GastroTicino**

(fa fede il discorso pronunciato in assemblea)

*Servizio di Alessandro Pesce*

È stata un’assemblea ricca di contenuti organizzata per ringraziare i delegati che rappresentano i soci, le autorità e tutti coloro i quali in GastroSuisse, GastroTicino, Sezioni regionali e GastroSocial, hanno lavorato a favore della categoria. Nella splendida cornice della Villa Principe Leopoldo di Lugano, si è respirata una positiva aria carica di concordanza, unità e tanta voglia di ripartire. All’assemblea è intervenuto anche il presidente del Consiglio di Stato, Manuele Bertoli, che ha parlato delle difficoltà incontrate da tutti durante la pandemia, lodando l’impegno di GastroTicino anche nella formazione professionale.

Ma i problemi non mancano, come ha sottolineato Massimo Suter, presidente di GastroTicino e vicepresidente di GastroSuisse: “Tanto è stato fatto per la ripartenza definitiva del mondo della ristorazione, ma purtroppo mancano all’appello troppi lavoratori che hanno lasciato o dovuto lasciare il nostro settore. Il ristorante del futuro è quello che saprà garantire dignità morale ed economica ai suoi dipendenti, passando da un’accurata gestione delle risorse finanziarie, ottimizzando i flussi lavorativi con l’inevitabile e imprescindibile consenso della nostra affezionata clientela”.

La pandemia, lo stare a casa hanno generato una considerazione importante in ognuno di noi: esiste una vita fuori dal ristorante. L’abbiamo capito con evidenza solo ora, purtroppo, in conseguenza di una situazione forzata. Ci siamo accorti che abbiamo sempre lavorato per 12-14 ore al giorno, su turni spezzati che poi impegnano l’intera giornata, in cambio di paghe misere. Per cosa? “Invece, penso che la vera sfida del futuro sia proprio dimostrare che si può fare un ristorante con turni da 8 ore. Credo anche che occorra rivedere l’idea di servizio in sala, sforzandoci di concentrare la permanenza del cliente nell’intervallo di un’ora e mezza, massimo due ore, in modo tale da chiudere i ristoranti alle 23.15-23.30. Sembra fantascienza ma educare i clienti a non andare a cena oltre le 21 è possibile. Voler cambiare dipende solo da noi”.

Suter ha evidenziato come creda in “una ristorazione completamente diversa perché molte insegne non ci saranno più. Sopravvivranno nelle grandi città, in contesti di grande qualità. Mi aspetto cucine meno empiriche e più concretezza, ancorate al territorio”.

Sono stati mesi drammatici per il nostro comparto, ma finalmente si comincia a guardare con fiducia ai prossimi mesi, nel Paese c’è stata una gran voglia di ripartire, i nostri affezionati clienti hanno voglia di riprendere in mano le loro vite e riappropriarsi dei luoghi della socialità. “Ecco perché confidiamo in un rimbalzo molto positivo dopo il lungo periodo di privazioni e solitudine”.

Anche il bilancio non è ancora roseo. “Nonostante una rapida e costante ripresa economica delle nostre imprese il settore della ristorazione risulta essere ancora in ginocchio per diverse ragioni che purtroppo s’incrociano e complicano maledettamente il nostro futuro”. Tuttavia, ha concluso Suter, “la nostra genesi deve essere legata alla convinzione che, specie in una situazione così difficile e imprevedibile, il bene comune deve superare ogni tipo di individualismo. Solo un’azione coordinata e sinergica è in grado di garantirci un approccio efficace e un risultato concreto, senza il quale difficilmente si uscirà dal tunnel. Nello specifico resta forte la convinzione che l’associazionismo sia ingrediente fondamentale per la categoria, traendo forza dalla coesione e dal sentire di appartenere a una squadra”. Dopo aver ricordato le difficoltà legate all’introduzione del certificato COVID, Suter ha concluso mettendo in risalto la necessità che si indennizzi un settore obbligato a chiudere.

L'assemblea si è chiusa con un frizzante dibattito (vedi articoli successivi) e la cena che ha goduto del sostegno delle cantine Brivio, Matasci, Tamborini e Valsangiacomo.