

Iniziativa del Ristorante Caffè Sociale di Riva San Vitale "Mangià d'una volta" con gusto

Al Ristorante Caffè Sociale di Riva San Vitale prosegue l'iniziativa "Mangià d'una volta" in un'atmosfera di serena convivialità: il 7 marzo dalle 19.00 sarà servita "polenta e cazöla", il 14 marzo "pulenta e lümaac" e il 21 marzo "pulenta counsca". Oltre ai piatti del territorio, il locale offre una cucina mediterranea e una vasta scelta di vini che si possono sco-

prire anche nei prossimi appuntamenti: l'8 marzo per la "Festa della donna", Pasqua e domenica 14 aprile per la "Festa del secondo anniversario", con aperitivo offerto. A pranzo apertura della quindicina spagnola con paella per tutti ed esibizione del gruppo Sevillanas; quindicina che sino al 28 aprile, la sera e sabato e domenica a pranzo, proporrà piatti e vini tipici spagnoli. Ricordiamo anche la "Festa della mamma" e che tutti i lunedì sera si possono degustare le pizze cotte nel forno a legna a 10 chf. Info: 091 648 17 89.



GastroDiritto Codice deontologico: le regole

La nuova LEAR non ha modificato lo spirito e il contenuto del Codice deontologico di GastroTicino. Infatti, anche se la LEAR non comprende più la nozione del gestore, quest'ultimo rimane comunque una figura cardine di un esercizio: di regola il gestore è anche datore di lavoro. Ecco perché "il gerente e il gestore si impegnano a ossequiare le norme che disciplinano l'accesso alla professione" (art. 2 cpv. 1), in particolare rispettando "l'importanza del diploma cantonale..." (cpv. 2). A questo proposito "il gerente assicura la presenza regolare nel locale e il suo impegno personale nella conduzione dell'esercizio" (art. 3). Inoltre, "il gerente garantisce ordine e pulizia dei locali dove svolge la sua attività" (art. 5). Questo significa per il datore di lavoro che deve sapere scegliere un gerente capace e in grado di assumersi le responsabilità professionali adeguate allo specifico esercizio pubblico. Sarà poi il gerente la prima persona responsabile verso l'Ufficio del commercio e dei passaporti (ex "Ufficio dei permessi") e verso il Laboratorio cantonale. m.g.

AgendaNews

Aperitivo per l'inaugurazione della Rupe di San Zeno

Da febbraio la famiglia Miceli vi dà il benvenuto nel suo nuovo ristorante la Rupe di San Zeno a Lamone, in un ambiente caloroso e familiare offre le specialità della cucina mediterranea, dalla pasta fresca fatta dallo chef ad altri piatti per i palati più fini. Novità alla Rupe, la buona pizza cotta nel forno a legna. Per inaugurare il locale, l'8 marzo, "Festa della donna", aperitivo offerto dalle 17.30 alle 19.30 e un menù a 40 chf con piatti come risotto ai petali di rosa mantecato al teleggio, punta di vitello glassata al forno con patate rosolate e verdure al burro, dessert al buffet fatti in casa. Informazioni e prenotazioni: 091 950 90 10.



Saporinlibertà con piatti a "km 0"

La seconda edizione della rassegna di GastroLugano sino al 24 marzo in 25 ristoranti della regione

La seconda edizione di Saporinlibertà, forte del successo dello scorso anno quando furono serviti oltre 9 mila piatti, sta ingolosendo il Ticino, ricca di novità. La rassegna a km zero organizzata da GastroLugano, propone infatti una nuova App per smartphone, un ricettario da regalare ai clienti dei 25 ristoranti del Luganese che hanno aderito all'iniziativa e l'auto ufficiale.

Molte le autorità che hanno partecipato alla conferenza stampa ed espresso il loro saluto sul libretto della rassegna; nelle prossime edizioni riferiremo sulle riflessioni di Guido Sassi (presidente Saporinlibertà), Marco Borradori, (direttore Dipartimento del territorio), Giorgio Giudici (sindaco di Lugano), Lorenzo Quadri, (capo dicastero turismo Città di Lugano), Bruno Lepori e Alessandro Stella (presidente e direttore Ente Turistico del Luganese), Daniele Meni (presidente GastroLugano) Antonio Latella (titolare Nexus Design, organizzatore della rassegna per GastroLugano). Saporinlibertà gode anche quest'anno del sostegno di Ticino a



Tavola, il progetto che vuole valorizzare in modo durevole, ogni giorno dell'anno, i prodotti agroalimentari ticinesi e i ristoranti che li utilizzano per cucinare piatti della tradizione o innovativi. L'iniziativa è coordinata da GastroTicino attraverso il Centro di

Autorità e organizzatori con la farfalla simbolo della rassegna

Competenza Agroalimentare (un progetto di politica regionale); "Ticino a Tavola" prevede che i ristoranti che credono nel terroir ticinese tengano in carta tutto l'anno uno o più piatti e/o un menu preparati con prodotti ticinesi. Tutti i menu di Saporinlibertà

sono confezionati, quindi, con prodotti di stagione e del territorio, accuratamente preparati per sorprendere il cliente. Alcuni propongono la tradizione regionale nel rispetto delle ricette originali, altri si divertono a rivisitare ricette antiche e abbinare gli ingredienti in un modo decisamente creativo e molto gustoso. E a dimostrazione che con i prodotti ticinesi si possono cucinare veri e propri manicaretti, gli chef dei 25 ristoranti propongono ben 125 piatti diversi, suddivisi in antipasti, primi, secondi e, naturalmente, grandiosi dessert.

Oltre ai piatti, questa seconda edizione di Saporinlibertà si deve ricordare anche per tre aspetti particolarmente suggestivi e simpatici: il ricettario a km zero destinato ai clienti, l'APP della rassegna e l'auto ufficiale. Il ricettario raccoglie 40 ricette del territorio, alcune tradizionali, altre più moderne; il libretto è sostenuto da Ticino a Tavola e da TicinoWine che ha permesso a Simone Ragusa, vice-sommelier svizzero 2012 (membro ASSP), di creare il giusto abbinamento con i vini. a.p.

Simpatica ed efficace applicazione per smartphone e come mascotte l'auto elettrica

I 25 ristoranti si svelano sul telefonino

Oltre al ricettario, due le novità di Saporinlibertà 2013. La App, disponibile su Google Play e Apple Store, permette in modo intuitivo e veloce, di visionare sul proprio telefonino tutte le proposte dei ristoranti, le informazioni sulla rassegna; scelto il menu e il ristorante, basta premere un pulsante per prenotare il posto con una telefonata e chiedere al navigatore di essere accompagnati fino al locale. La terza iniziativa è quella del partner Emil Frey SA Auto Centro Noranco Lugano, che ha messo a disposizione, con Mitsubishi Svizzera, due iMiev completamente elettriche: più km zero di così!

Ma ecco i 25 ristoranti iscritti alla rassegna: Grotto Piccolo Vigneto - Albonago; Osteria Carletti - Bedano; Ristorante Giardino - Bombinasco; Hotel Cadro Panoramica - Cadro; Ristorante Arcobaleno - Caslano; Grotto Ticinese e Osteria Grütli - Cureglia; Ristorante Grotto Serta e Ristorante La Rupe di San Zeno - Lamone; Antica Osteria del Porto, Hotel Lido Seegarten, Ristorante Ai Giardini di Sassa, Ristorante Mary, Ristorante Olimpia, Ristorante Parco Ciani - Lugano; Pensione Belcantone - Novaggio; Ristorante Metamorphosis - Paradiso; Ristorante Club '41 - Porza; La Locanda di Emilio e La Locanda

del Conventino - Pregassona; Grotto Madonnone - Purasca; Osteria Al Böcc, Ristorante La Sorgente e Ristorante Vicania - Vico Morcote; Ristorante Le Fontanelle (ospite) - Genestrerio.

La rassegna è sostenuta da: Città di Lugano, attraverso il suo Dicastero del Turismo e all'Ente turistico del Luganese, Cassa Malati SWICA, Massimo Cerutti SA, Cantina Sociale Mendrisio, Monticello Vini SA, la Felschlösschen Bibite SA, Tamborini Carlo Eredi SA, Ippergrös SA, Lati SA, Six Management SA, Grünenfelder SA, Franco Dell'Orò SA, Gialdi Vini SA e Guido Brivio Vini SA.



Attraverso questi QRCode è possibile scaricare l'App gratuita

AFFITTASI LOCALI UFFICI PALAZZO GASTROTICINO

A Lugano - Via Gemmo 11.

A 500 m dall'uscita autostradale Lugano Nord

250 m2 - Standing superiore completamente attrezzati.
Possibilità di posteggi
Affitto mensile CHF 4'200.-- + spese

150 m2 - Standing superiore completamente attrezzati.
Possibilità di posteggi
Affitto mensile CHF 2'800.-- + spese

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

OFFERTE SCRITTE CON INDICAZIONE DELLA CIFRA
NON SONO DATE INFORMAZIONI TELEFONICHE

GTP18022013

Cedesi zona Paradiso

Osteria rinnovata e arredata

circa 30/35 posti interni, 10/15 esterni e 10 parcheggi.

Ritiro inventario CHF 45'000.-- trattabili.

Causa malattia.

Solo seri e interessati scrivere a cifra.

nexusdesign

1 > 24
marzo
2013

Saporinlibertà.
la rassegna a km| zero

Il territorio da gustare

www.saporinlibertà.ch

è un'iniziativa di
GASTRO LUGANO