

# GASTROTICINO

*Laudatio per l'attribuzione della qualità di*

## **Socio Onorario**

*a*

## **Gianni Moresi**

*Lugano/Mendrisio, 26 Aprile 2016*

*Con Gianni Moresi, GastroTicino ha sempre avuto un rapporto che andava al di là della sua veste istituzionale di Direttore aggiunto della Divisione della formazione professionale del Dipartimento dell'educazione, cultura e sport. Grazie all'amicizia e alla competenza di Gianni Moresi abbiamo visto crescere negli anni la Scuola esercenti, passando dal certificato di capacità al diploma cantonale. Per GastroTicino è stata importante la sua competente vicinanza in ogni momento del nostro percorso nel settore della formazione professionale; come non ricordare l'importanza della sua attività per la nascita del diploma cantonale di pizzaiolo, come prezioso è stato il suo ruolo di ideatore e presidente del Comitato di organizzazione di EspoProfessioni e di presidente del Consiglio di fondazione di Changins.*

*GastroTicino esprime un riconoscente ringraziamento all'amico Gianni Moresi per il prezioso aiuto, l'insostituibile sostegno e il profondo impegno profuso per la Federazione esercenti albergatori Ticino e la Scuola esercenti.*

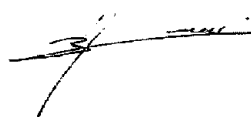
*GastroTicino è quindi lieta di ringraziare l'amico Gianni Moresi, attribuendogli in segno di stima e riconoscenza il titolo di Socio Onorario.*

*Il presidente*



*Massimo Suter*

*Il direttore*



*Gabriele Beltrami*





<< Ticino, che ci ispira e ci rafforza. Anche l'apertura di AlpTransit darà al turismo nuovi impulsi e il nostro settore è pronto e desidera cogliere le nuove opportunità”.

Su [gastroticino.ch](http://gastroticino.ch) si può leggere un lungo reportage sull'assemblea e la conferenza stampa di Berna. Qui segnaliamo ancora che ospiti d'onore a Mendrisio sono stati il consigliere agli Stati Filippo Lombardi e il presidente di GastroSuisse, Casimir Platzter; gli altri relatori, oltre al presidente cantonale, sono stati il municipale Samuele Cavadini, il direttore di GastroTicino, Gabriele Beltrami, e il presidente di GastroMendrisiotto, Claudio Panzeri.

L'assemblea cantonale ha nominato soci onorari per la loro attività a favore della Federazione e della Scuola esercenti, Gianni Moresi, Guido Santini ed Ermanno de Marchi; ringraziamento ufficiale a tre docenti che hanno dedicato tutta la loro passione facendo crescere la Scuola di via Gemmo: Flavio Riva, William Randini e Renato Carbonetti.



Gianni Moresi e Guido Santini, a sinistra



Il Consigliere agli Stati Filippo Lombardi



Da sinistra: William Randini, Renato Carbonetti, Flavio Riva e Massimo Suter



Ermanno De Marchi e Gabriele Beltrami, a destra

E per valorizzare maggiormente l'utilizzo dei prodotti del territorio, GastroTicino ha raggiunto un accordo di massima con l'ACSI per lanciare - proprio per i ristoranti legati a Ticino a Tavola - il progetto “Fatto in casa”: progetto che promuove i locali che scelgono di proporre ai clienti piatti preparati, lavorati e cotti interamente nella cucina del ristorante. Ne ripareremo, ma nel frattempo i ristoranti interessati si annuncino a [info@gastroticino.ch](mailto:info@gastroticino.ch).

## In arrivo il progetto “fatto in casa”

La ristorazione in Ticino punta molto sui prodotti regionali, per differenziarsi dalla concorrenza. L'iniziativa “Ticino a Tavola” è l'espressione di questa filosofia: i ristoranti aderenti offrono tutto l'anno piatti preparati con prodotti ticinesi e serviti con vini ticinesi. L'idea coglie nel segno, poiché la regionalità e l'autenticità hanno riacquisito il loro ruolo centrale.

