

Nei ristoranti che cucinano il cibo è **fatto in casa**

Sono passati sei anni da quando l'ACSI, in un'iniziativa sostenuta dalle organizzazioni riunite nell'Alleanza e facendo da "apripista" in Svizzera, ha lanciato la campagna "Menu trasparente - Ristorante che cucina". Si trattava di una semplice e legittima richiesta da parte dei consumatori che desiderano sapere se quello che è loro servito nel piatto è preparato dal cuoco nella cucina del ristorante oppure se si tratta di un prodotto industriale acquistato e bell'e pronto da servire (convenience food). Allora la campagna era stata apertamente osteggiata dagli ambienti di GastroTicino. Le buone ragioni dei consumatori hanno però attecchito col tempo e ora è la stessa GastroTicino, in collaborazione con l'ACSI, che riprende il tema con l'iniziativa "Fatto in casa".



La presentazione ufficiale del nuovo logo è avvenuta a Morcote, lo scorso 20 giugno. Da destra: Sem Genini, presidente del Centro di competenza agroalimentare Ticino, Mario Jäggi promotore dell'iniziativa ACSI "Menu Trasparente" e ex presidente dell'ACSI, Laura Regazzoni Meli segretaria generale ACSI, Massimo Suter, presidente di GastroTicino, e Alessandro Pesce, Ufficio stampa e PR GastroTicino.

GastroTicino, con il nuovo label "Fatto in casa", ha ripreso ufficialmente quanto l'ACSI aveva iniziato con il suo "Menu trasparente - Ristorante che cucina" a cui aveva aderito una settantina tra osterie, grotti e ristoranti (ma anche agriturismi e capanne) in Ticino e non solo. Si tratta, in un primo tempo, di un test al quale parteciperanno otto ristoranti testimonial che per poter fregiarsi del nuovo label dovranno offrire il 100% di piatti fatti in casa, rispettando in toto le stesse regole che già valevano per l'iniziativa ACSI. E - questa è la novità - per conservarlo dovranno sottostare a regolari ispezioni da parte di incaricati di GastroTicino. Tutto questo è stato negoziato e organizzato con la piena collaborazione dell'ACSI.

Importante presa di coscienza

L'ACSI ha collaborato con soddisfazione a questo progetto di GastroTicino che ha le stesse finalità di quanto portato avanti finora dai consumatori con l'iniziativa "Menu trasparente - Ristorante che cucina", poiché scaturisce da un'importante presa di coscienza del settore della ristorazione della necessità di una maggiore tra-

sparenza sui menu e di un giusto riconoscimento di quegli esercenti che preparano i piatti interamente nella loro cucina. Non da ultimo, bisogna rendersi conto che nel nostro cantone a vocazione turistica, si rende sempre più opportuna una rivalutazione della tradizione eno-gastronomica.

Da quando l'ACSI, nel 2010, decise di dare avvio all'azione "Menu Trasparenti", sono intervenuti due importanti fatti che hanno portato a questa svolta. Il primo è che nel 2013 grandi chef francesi hanno lanciato il marchio fatto in casa per denunciare l'uso sempre più diffuso dei piatti precucinati anche nei ristoranti francesi. La grande tradizione gastronomica della Francia in tempi brevissimi ha portato il parlamento a promulgare una legge per promuovere il "fait maison". Tutto ciò ha reso - con nostra grande soddisfazione - l'azione "solitaria" dell'ACSI non più tale e ha naturalmente avuto una grande eco nella Svizzera romanda, i media si sono interessati al tema e hanno puntato gli occhi sul Ticino e sull'iniziativa dell'ACSI (vedi BdS 3.2013). Forti di questo nuovo vigore attorno al tema, i colleghi della FRC (Fédération romande des consommateurs) hanno sollecitato GastroSuisse e Gastro-

Vaud per rilanciare le discussioni sul tema anche in Romandia.

Il secondo, è che in Ticino la nuova presidenza di GastroTicino ha messo da parte la chiusura opposta in un primo tempo al marchio dell'ACSI (vedi Bds 8.2010) e si è detta disposta a discuterne. Ed ecco che dalla collaborazione è nato il progetto "Fatto in casa".

Analogamente a quanto avvenuto per il logo ACSI anche il logo di GastroTicino non mette in discussione la qualità igienica dei piatti precucinati (convenience food). Ma al ristorante il cliente si aspetta che ciò che gli viene offerto nel menu sia preparato in quella cucina, anche in ragione del prezzo che pagherà. Non dichiarare che gli saranno serviti prodotti industriali, precucinati altrove, è un inganno e non vale il prezzo che generalmente viene fatturato. Acquistare gli alimenti e poi prepararli in cucina costa certamente di più - in denaro, in tempo e in impegno personale - che procurarseli bell'e pronti e riscaldarli al microonde. È una questione di trasparenza e di correttezza verso i clienti e i consumatori. È per queste ragioni che l'ACSI, su sollecitazione di Mario Jäggi - promotore dell'iniziativa e convinto asser-

tore della sua necessità - aveva ideato il marchio "Menu trasparente".

Ulteriore garanzia per i consumatori

Con la messa a punto di questo nuovo progetto l'ACSI ha deciso di rinunciare al proprio logo "Menu trasparente - Ristorante che cucina" poiché le esigenze di maggiore chiarezza sui menu richieste dai consumatori erano egualmente tutelate con l'aggiunta di una garanzia maggiorata grazie alle campagne di ispezioni e controlli che può assicurare GastroTicino.

Negli ultimi mesi l'ACSI aveva infatti voluto verificare se i ristoranti che avevano aderito al proprio marchio rispettassero gli impegni che avevano preso sottoscrivendolo. Purtroppo si erano dovute constatare frequenti carenze che mettevano in evidenza il punto debole del progetto ACSI: i controlli. La nostra associazione non aveva naturalmente le risorse (umane e finanziarie) per creare un organismo di controllo efficace sul rispetto delle condizioni previste dal regolamento del marchio. E si sa bene - e soprattutto lo sa l'ACSI - che la credibilità di un marchio è data anche dall'efficacia dei controlli e dalle sanzioni per chi non rispetta le regole. Per questa ragione l'ACSI ha cercato la collaborazione con la nuova dirigenza di GastroTicino che nel frattempo aveva maturato una maggiore sensibilità sul tema rendendosi conto che solo una maggiore

trasparenza nei confronti dei consumatori potrà essere pagante.

Nelle scorse settimane l'ACSI ha scritto a tutti i ristoranti aderenti al proprio label informandoli delle ragioni che la spingevano a rinunciare all'iniziativa "Menu trasparente" e ha invitato i ristoratori che hanno creduto nei principi della stessa e che vi si sono impegnati con serietà, a continuare su questa strada e ad aderire al progetto "Fatto in casa".

Come potete vedere nel riquadro qui sotto, l'esito della campagna di verifica effettuata dall'ACSI ha dato risultati deludenti, con quasi i due terzi degli aderenti al marchio che non avevano rispettato le regole che avevano sottoscritto.

Nel frattempo nella Svizzera romanda continuano i contatti fra FRC e GastroSuisse per arrivare a un marchio analogo.

Otto ristoranti "testimonial"

Il 2016 sarà un anno test al quale parteciperanno otto ristoranti "testimonial".

- Ristorante della Torre, Morcote
- Bottegone del Vino, Lugano
- Porto Pojana Ristorante Terminus, Riva San Vitale
- Atenaeo del Vino, Mendrisio
- Osteria dell'Enoteca, Losone
- Ristorante Tentazioni, Cavigliano
- Albergo Ristorante Cereda, Sementina
- Ristorante Antichi Sapori, Gorduno

Indagine ACSI sul proprio marchio: ecco i 22 promossi (su 69)

Non è sufficiente aver sottoscritto il Regolamento, bisogna anche applicarlo. Lo scorso anno l'ACSI aveva voluto verificare se i 69 ristoranti che avevano aderito all'iniziativa "Menu trasparente - Ristorante che cucina", rispettavano le regole che avevano sottoscritto. Purtroppo, il risultato dell'inchiesta è stato piuttosto deludente: solo 22 praticano con correttezza e serietà le norme (peraltro semplici e chiare) del Regolamento. Questo esito evidenzia, da un lato, un lodevole maggior impegno di chi offre il "tutto fatto in casa" e, dall'altro, che purtroppo vi sono stati ristoratori che sono saltati troppo allegramente sul carro dell'ACSI, fregiandosi di un marchio che non rispettavano e di una conseguente pubblicità che non meritavano. Un plauso quindi ai 22 ristoratori qui sotto.

LUGANESE

- Canvetto Luganese, Lugano tel. 091 9101890
- Canvetto Federale, Canobbio tel. 091 941 25 52
- Grotto dell'Ortiga, Manno tel. 091 605 16 13
- Rist. La Sorgente, Vico Morcote tel. 091 996 23 01
- Le bucce di Gandria, Gandria tel. 091 225 88 33
- Osteria Grotto Collina, Monteggio (Termine) tel. 091 608 24 78
- Ristorante Bottegone, Lugano tel. 091 922 76 89
- Ristorante Moretto, Cureglia - tel. 091 966 34 45
- Ristorante Stazione, Tesserete - tel. 091 943 15 02

BELLINZONA E VALLI

- Osteria Mistral, Bellinzona tel. 091 825 60 12
- Fondazione Sirio - Dragonato Bellinzona, tel. 058 822 12 08
- Osteria Centrale, Olivone tel. 091 872 11 07

LOCARNESE

- Centro Lungta, Mergoscia tel. 091 730 99 91
- Eco-hotel Cristallina, Coglio tel. 091 753 11 41
- Ristorante Al Porto, Ascona tel. 091 785 85 85
- Ristorante Pizzo Vogorno, Vogorno tel. 091 745 12 56



Il concetto alla base del regolamento prevede che per essere qualificati come "Fatto in casa" i cibi, i piatti, le pietanze, le preparazioni, le specialità, i contorni, le salse, gli antipasti, i dessert, ecc., devono essere preparati, lavorati, cotti:

- ✓ interamente nella cucina del ristorante
 - ✓ a partire da materie prime crude di origine agricola come verdura, legumi, frutta, carne, uova, latte, cereali, riso, ecc. e della pesca, fresche, secche o congelate
 - ✓ utilizzando ingredienti e prodotti tradizionali da cucina e da tavola come sfarinati, olio, burro, latticini, salsicce e prodotti salmistrati, sale, zucchero, cacao, cioccolato, caffè, miele, marmellate, spezie, vino, birra, alcolici, lieviti, pane, aceto, sott'aceti, sott'olio, senape, maionese (per motivi di sicurezza alimentare e igienici), fondi di cottura, dadi, concentrati, ecc.
- Regolamento dettagliato su www.gastro-ticino.ch e www.ticinoatavola.ch.

MENDRISIOTTO

- Osteria binario 07, Chiasso tel. 091 682 21 84
- Osteria l'uliatt, Chiasso tel. 091 682 70 57

AGRITURISMI E CAPANNE

- Agriturismo Alla meta, Predelp-Cari, tel. 079 761 85 82
- Lo stallone, Alpe Cardada tel. 091 743 61 46
- Pairolo, Val D'Usin tel. 091 944 11 56 - 079 274 23 35

FUORI TICINO

- La brasera, San Vittore tel. 091 827 47 77