

## CONFERENZA STAMPA CAS FOOD & WINE BUSINESS MANAGEMENT

### Intervento Gabriele Beltrami, direttore GastroTicino

*(Fa fede il discorso pronunciato durante la conferenza stampa)*

Un saluto ai relatori, ai giornalisti e agli ospiti anche da parte mia.

GastroTicino ha aderito e collaborato con piacere a questa nuova iniziativa formativa, proprio perché la formazione rientra tra i pilastri di un'associazione che ha oltre 110 anni di storia essendo stata fondata nel 1904. Poter contare su esercenti formati era stato un obiettivo che fu ben chiaro dall'inizio.

Ma la svolta si deve al decreto cantonale del 25 novembre 1935 che obbligava i futuri esercenti a frequentare un corso, con relativi esami finali, per l'ottenimento del certificato di capacità. Da allora è stato un crescendo fino ad arrivare a oggi con il Diploma cantonale di esercente che resta un titolo di studio importante e di qualità che si pone come solida base formativa per poter gestire con efficienza e competenza un esercizio pubblico. Così come unico e fondamentale per la crescita qualitativa del settore, è il corso per l'ottenimento del Diploma cantonale di pizzaiolo, un unicum a livello internazionale per il suo carattere di ufficialità. Dal carattere istituzionale anche il corso per Sommelier svizzero della birra organizzato da GastroSuisse e dall'Associazione svizzera delle birrerie



Una lunga tradizione di insegnamento per migliorare il proprio lavoro, dunque.

Basti pensare che facciamo anche parte di Hotel & Gastro Formation, un'istituzione che da 80 anni si occupa della formazione e del perfezionamento professionali nell'ambito dell'industria alberghiera e della ristorazione. Hotel & Gastro formation è nata da una comunità di interesse istituita dai partner sociali per le professioni del

settore alberghiero ed è promossa dalla tre associazioni di categoria hotelleriesuisse, GastroSuisse e Hotel & Gastro Union.

GastroTicino ha però un altro settore proprio all'interno del Segretariato ticinese, diretto da Valentina De Sena. Oltre a gestire i corsi per l'ottenimento del Diploma e a collaborare con altri partner (per esempio l'Associazione dei diplomati delle scuole specializzate superiori della Svizzera Italiana), porta avanti una vasta attività formativa grazie a GastroFormazione; la sua azione permette di alimentare quella voglia di apprendere e di migliorare che è insita in ognuno di noi. I corsi di formazione continua sono decine e decine, e sono selezionati con cura, suddivisi in corsi di gestione aziendale, corsi di perfezionamento professionale, corsi di cucina e corsi di sensibilizzazione. Corsi aperti ai professionisti e al grande pubblico, impartiti da docenti competenti e aggiornati. Tutto quanto precede è solo un riassunto delle molteplici attività che portiamo avanti, ricordando che il nostro settore della formazione professionale è anche punto di riferimento per diverse aziende che ci affidano l'organizzazione di corsi ad hoc, specifici e su misura.

## **Con piacere collaboriamo quindi al CAS Food & Wine Business Management.**

Ma perché impegnarsi nella formazione? Perché crediamo che formarsi per la propria curiosità, per necessità aziendali o per stimoli del mondo del lavoro, porti a grandi risultati professionali, a un'appagante soddisfazione personale e apra diverse porte con molteplici opportunità di lavoro. Insomma, per essere soddisfatti del proprio lavoro, occorre crederci e metterci impegno. Formandosi in modo costante durante la propria vita, si ottengono risultati che hanno poi un impatto positivo sulla percezione dei servizi della ristorazione, dell'industria alberghiera o di altri settori. E per scegliere un corso il consiglio è quello di verificare che chi li imparte lavori con passione, professionalità e serietà, così che si possa costruire la propria formazione scegliendo le offerte che soddisfano i propri bisogni specifici, erogate da formatori professionisti, nel luogo più appropriato e nel periodo ideale.

Ma c'è un altro obiettivo che chi offre formazione deve tenere ben presente ed è quello della qualità. A tal proposito GastroTicino è certificata eduQua proprio perché

il legame tra la qualità dell'insegnamento e la qualità del lavoro è molto stretto. Non si può, infatti, che essere d'accordo con chi afferma che si sviluppa la qualità di ogni professione grazie a una la formazione che tenga in particolare considerazione i repentini cambi del mondo economico e adeguando le offerte relative all'innovazione, ai trends e allo sviluppo tecnologico. In questo senso uno dei trend nel nostro settore è quello della promozione del territorio. Così grazie a Ticino a Tavola - iniziativa di GastroTicino nata dal primo centro di Competenza Agroalimentare e ora quale componente dell'attività di GastroTicino nel secondo CCAT - invogliamo gli esercenti a conoscere il territorio sul quale operano e a privilegiare i prodotti locali, quale risposta alla sfida di una globalizzazione del gusto ormai imperante. Anche con Ticino a Tavola non sono mancate e non mancheranno novità nel campo della formazione.

Auguriamo perciò alla nuova iniziativa che presentiamo oggi, il successo che merita.

Vi ringrazio per l'attenzione.

---

**Info:**

Valentina De Sena  
0041 91 961 83 11  
[gastroformazione.ch](http://gastroformazione.ch)  
[mestierialberghieri.ch](http://mestierialberghieri.ch)  
[hotelgastro.ch](http://hotelgastro.ch)

Lugano, 23 gennaio 2018