

Il futuro della ristorazione Sfida tra chef a Young Cup

Il settore in Ticino? «Dai frontalieri meno candidature»

RistorExpo. L'obiettivo è quello di investire sulle nuove generazioni. Appuntamento a Lariofiere dal 2 marzo, con team anche da fuori regione

ERBA
LEA BORELLI

Investire sulle nuove generazioni è uno degli obiettivi di Young Cup, la competizione lanciata da Federazione Italiana Cuochi che si svolgerà nel contesto di RistorExpo, in calendario a Lariofiere dal 2 al 5 marzo.

Nel corso della presentazione dell'evento il calo di iscrizioni nei percorsi formativi alberghieri è stato evidenziato da Antonella Colombo, direttore Cfp Como, e da Francesco Maria Silverij, presidente Cfp Casargo. Entrambi hanno sottolineato come sempre meno ragazzi vedano il proprio futuro all'interno del mondo della ristorazione e come questa tendenza sul lungo periodo avrà ripercussioni in tema di scarsità del personale.

Orientamento

«Offrire ai ragazzi occasioni di orientamento e formazione è uno degli scopi della Young Cup che ha raggiunto quota 198 allievi iscritti, un evento di portata nazionale dedicato alle nuove leve, il più partecipato tra quelli promossi dalla federazione», spiega Alberto Somaschini presidente Unione Cuochi Regione Lombardia - Federazione Italiana Cuochi.

Nel padiglione C di RistorExpo si terranno, durante le quattro giornate di fiera, tre competizioni differenti riunite tutte sotto il cappello Young Cup. La prima è il «Concorso nazionale per team allievi - Trofeo Cesare Chessorti» in agenda dal 2 al 5 marzo che ha l'obiettivo di valorizzare creatività e imprenditorialità delle squadre di allievi provenienti dagli istituti o dai centri di formazione alberghie-



Sfida tra giovani chef nella scorsa edizione di RistorExpo ARCHIVIO

ri: «Avremo 10 team provenienti anche da fuori regione, oltre alle squadre lombarde ci sarà un gruppo dal Friuli e uno dal Trentino. Si sfideranno proponendo una loro versione sostenibile di un servizio ristorativo». Le squadre dovranno pensare a tutto, dalla cucina al servizio in sala, lavorando anche sulla presentazione del progetto.

Si passa poi alla competizione individuale «Trofeo Luigi De Santis», anche questa in agenda sui quattro giorni, nata per dare lustro al patrimonio gastronomico della Lombardia: «Il concorso è dedicato ai risotti e ai prodotti tipici regionali, ogni preparazione dovrà contenerne almeno due tra Dop, Igp e Pat. È il contest con il maggior numero

di studenti iscritti. Domenica 2 marzo si svolgerà inoltre la versione per i Talenti Speciali dove si sfideranno una quindicina di allievi con disabilità».

La torta

Domenica spazio al «Contest Torta Lombardia»: «Intitolato a una grande figura della cucina lombarda, Carlo Prandi, pluristellato chef, lecchese d'adozione, scomparso a ottobre lo scorso anno. Il concorso prevede la creazione di una torta da credenza, che sarà una delle due proposte per le Olimpiadi 2026, l'altra è quella vincitrice del 2024. Entrambe verranno presentate attraverso i canali di Regione Lombardia all'interno degli eventi legati alla manifesta-

zione sportiva». Le premiazioni di tutte le competizioni si terranno il 5 marzo alle 15.30.

«Invitiamo tutti a venire ad ammirare questi giovani all'opera, saranno presenti anche una quarantina di professionisti della Federazione che si occuperanno, tra giurie e aspetti tecnici, della buona riuscita dei contest. Fondamentale il supporto tecnico di Lariofiere, le aree dove si svolgono i concorsi non sono piccole e sono anche complesse da gestire. Penso sia un ottimo investimento per il futuro della professione, con l'augurio che le nuove leve sceglieranno di rimanere nel nostro settore terminato il percorso formativo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Confine

Diminuiscono le domande in arrivo dall'Italia a un anno e mezzo dall'entrata in vigore dell'accordo fiscale

I conti sono presto fatti. In soli dodici mesi, i frontalieri occupati nell'hotellerie e nella ristorazione ticinese sono diminuiti di 463 unità, chiudendo il quarto trimestre del 2024 a quota 3721, il dato più basso dal gennaio 2022 (l'anno della ripresa post Covid) ad oggi. Prova ne sia che GastroTicino, associazione padronale che nel vicino Cantone rappresenta circa 1350 esercenti, ha confermato attraverso l'agenzia di stampa Keystone - che «dall'Italia arrivano meno candidature», il tutto a un anno e mezzo dall'entrata in vigore del nuovo accordo fiscale tra Svizzera e Italia, che per i nuovi frontalieri ha introdotto il doppio binario, ovvero la doppia tassazione. È la prima volta, dopo varie chiavi di lettura fornite a seguito del segno meno (-1,1%) segnato a fine anno dai permessi «G» attivi nella ristorazione e nell'hotellerie ticinese, che viene chiamato in causa il nuovo accordo fiscale come causa scatenante del segno meno relativo ai nostri frontalieri occupati in un segmento florido del vicino Cantone come la ristorazione e l'hotellerie.

In particolare, come rimarcato dal presidente di GastroTicino Massimo Suter, «soprattutto le persone che vivono più lontano dal confine hanno meno interesse a venire a lavorare da noi». Lo stesso Suter a «La Provincia» a fine anno aveva confermato che «stiamo assistendo ad un'inversione di tendenza anche in virtù del fatto che diverse attività della ristorazione in Italia hanno alzato gli stipendi, rendendo dunque meno attrattivo il posto di lavoro in Ticino, a fronte anche del tragit-



Massimo Suter

to in auto, spesso segnato da condizioni di traffico poco propizie». In linea di massima, la doppia tassazione prevede che i «nuovi» frontalieri versino una media del 20% in più di tasse a fronte delle nuove regole d'ingaggio imposte dall'accordo fiscale in vigore dal 17 luglio 2023. A ciò si aggiunge anche la crisi profonda che sin dal 10 agosto 2023, giorno in cui un treno merci è deragliato a Faido paralizzando il traffico ferroviario da e per il Ticino dentro il tunnel del Gottardo, sta vivendo la ristorazione ticinese, che sempre attraverso GastroTicino aveva segnalato un calo del volume d'affari vicino al 50% nei mesi successivi la chiusura del tunnel ferroviario.

Lunedì GastroTicino ha insieme allo chef Dario Ranza la campagna promozionale «Avanti!», all'interno della quale vengono evidenziate «le innumerevoli opportunità che l'albergheria-ristorazione offre ai giovani talenti e i livelli di eccellenza che si possono raggiungere dando prova di entusiasmo, creatività e spirito di squadra». Hotellerie e ristorazione portano al Pil ticinese un valore aggiunto pari a 1,6 miliardi di franchi. **Marco Palumbo**