

PUBBLICITÀ

Carrozeria
AutoGrancia Sagl

RIPARAZIONE DANNI
CARROZZERIA

RIPARAZIONE DANNI
GRANDINE

SOSTITUZIONE
PARABREZZA

DETAILING



info@autograncla.com
(+41) 091 994 90 90

Giù dal ponteggio, ferito un operaio

PORZA Un operaio è rimasto ferito ieri, in modo apparentemente non grave, in un cantiere edile in via Chiosso a Porza. Lo sventurato è caduto da un ponteggio. Sul posto sono intervenuti i soccorritori della Croce Verde di Lugano che, vista la scomoda posizione, hanno richiesto l'intervento dei pompieri i quali, con l'ausilio dell'autoscala, hanno calato il ferito a terra per trasportarlo al Pronto soccorso.



LUGANO L'ennesimo dilemma culinario ticinese: qui i ristoranti sono cari? Sì, secondo un'ex gerente: «Gli hamburger a 33 franchi sono esagerati».

Cena in un ristorante di Locarno. Due proseccchi, una bistecca, un filetto di tonno, due gelati e due caffè. Arriva il conto. I due clienti strabuzzano gli occhi, ma non fiatano: 140 franchi. Tanto o giusto? Si tratta dell'ennesimo dilemma culinario ticinese: qui i ristoranti sono davvero troppo cari? Lo abbiamo chiesto ad alcuni ristoratori. Per Sheila Barenco, ex geren-

te del ristorante Alla Forchetta Allegra di Lostallo (GR), «contenere i prezzi sulle carte dei ristoranti è difficile, ma si può». Lo dimostra l'esperienza portata avanti per sei anni con suo marito: «Proponevamo cucina nostrana a prezzi accessibili, per tutti. La gestione del ristorante ha costi elevati - incalza - ma trovo esagerato far pagare un menù di mezzogiorno 13 franchi, dando un mise-

ro piatto di pasta. Non condido gli hamburger a 33 franchi o chi fa pagare l'acqua del rubinetto. Lo stesso vale per il vino: sulla nostra carta erano presenti bottiglie dai 18 franchi in su». E aggiunge: «Se tieni prezzi bassi i guadagni crescono più lentamente, ma il cliente torna. Da noi arrivavano persone fin da Mendrisio». Le persone, però, dei prezzi al ristorante, si lamentano. «È un dato di fatto», racconta un giovane ristoratore che gestisce, da tre anni a questa parte, un locale vicino al centro di Lugano. «A volte lo fanno aper-

tamente, altre lo capisco solo dalle loro espressioni... fanno certe facce», dice. «Siamo costretti ad applicare determinati prezzi. Tutto aumenta, anche per noi». Il pensiero comune «è che ai ristoratori tutto costi meno. Ma non è corretto. Se acquisto una bottiglia di vino a 20 franchi è chiaro che la dovrò rivendere a un prezzo più elevato, dovremo pur guadagnarci qualcosa. Non lavoriamo per la gloria».

Cosa incide allora sui prezzi? «Materia prima, affitti, personale e costi fissi. Tutto però è relativo: lo stesso prodotto venduto in una pizzeria o in un ristorante stellato avrà un prezzo diverso», spiega Maurizio Di Maggio, gerente della Corte dei Sapori, un progetto nato nel Quartiere Maghetti nel 2018. Da tenere in considerazione ci sono poi le esigenze dei clienti, altrimenti non tornano. «La nostra è una clientela business. Puntiamo quindi su un buon rapporto tra qualità e prezzo». Un esempio concreto è la carta dei vini: «Proponiamo buone etichette a partire da 35 franchi. Abbiamo imparato che con otto franchi riusciamo a proporre un calice di vino. Essendo lontani dal centro dobbiamo fidelizzare il cliente: una strategia che ci sta dando ragione».

CHIARA DE CARLI

«In futuro saremo "Aidioti"? Io non credo»



LUGANO Professoressa ordinaria del Politecnico di Torino, da più di un decennio in prima linea per quanto riguarda robot e intelligenze artificiali, Barbara Caputo è stata insignita ieri sera presso il Campus Supsi di Viganello del Grand Prix Möbius 2024 per l'intelligenza artificiale al servizio della società. «È una vera e propria corsa all'oro, mai come oggi se ne parla e mai come oggi si muovono così tanti fondi. Anche la ricerca fa passi da gigante e si traduce in prodotti che vengono usati da tantissime persone, quotidianamente», ci spiega Caputo parlando dell'IA. E per chi ha paura di diventare obsoleto? «È in buona compagnia, anche io come docente universitaria mi metto in discussione ogni giorno», ride, «ma penso che la chiave di lettura giusta sia quella di trovare un po' l'essenza del nostro lavoro e puntare su quella». In futuro rischiamo di diventare degli "Aidioti" chat-dipendenti? «Io non credo, chi ne è convinto specula sulla fantascienza. Al momento è una tecnologia formidabile che può aiutare in tanti ambiti. Già con i social si temeva un'apocalisse e siamo ancora qui, mi sembra».

ZAF

Incidente aereo: il primo rapporto

LOCARNO/LEUZIGEN Emergono nuovi dettagli sull'incidente aereo avvenuto lo scorso 6 febbraio nel Canton Berna, che aveva visto protagonista un 67enne ticinese. È stato reso pubblico il rapporto preliminare del Servizio d'inchiesta svizzero sulla sicurezza. Il velivolo era partito da Locarno alle 10.46 in direzione di Grenchen per poi precipitare, alle 11.18, «in un campo a circa 1 km a sud della località di Leuzigen».



ZOMINUTEN