

Lista dei “Ristoranti con menu trasparenti - Ristoranti che cucinano”

Testo e formulario di adesione per il ristoratore che vuole essere iscritto nella lista

1. Introduzione

Nella ristorazione i “convenience foods” (cibi e preparazioni alimentari industriali) stanno assumendo un ruolo sempre più importante. Nulla da dire anche perché si tratta di prodotti igienicamente ineccepibili, che dei ristoratori scelgano di servirli agli avventori, per ragioni di natura economica, di praticità e per meglio gestire i momenti di punta. Ma tutto ciò va irrimediabilmente a danno dell'immagine di qualità di un cantone turistico quale è il nostro e del suo patrimonio gastronomico che di questo passo è destinato ad appiattirsi in una banalità preconfezionata, con grave danno per il settore e per il cantone stesso.

Assolutamente inaccettabile è invece il fatto che i clienti si vedano servire piatti industriali senza esserne stati resi attenti dalla lettura della carta dei menu. Questo, a nostro avviso, rappresenta un inganno in quanto il consumatore – anche in ragione del prezzo che sarà chiamato a pagare – al momento dell'ordinazione deve sapere se il cameriere, per la pietanza scelta, gli servirà un piatto industriale prodotto qualche mese prima da qualche parte in Svizzera o all'Estero (e che può mangiare anche a casa sua riscaldandolo un attimo nel microonde) oppure un manicaretto interamente preparato con la dovuta cura da un cuoco nella cucina del ristorante.

Da anni l'Associazione Consumatrici e Consumatori della Svizzera italiana (ACSI), con le associazioni consorelle svizzere, rivendica che questo genere di informazione – oltre che verbalmente e solo su esplicita richiesta – debba essere fornita in forma scritta, prevedendo per esempio una semplice ma univoca indicazione nella carta dei menu.

Le autorità federali, sebbene abbiano ritenuta legittima questa sempre più sentita esigenza dei consumatori, probabilmente messe sotto pressione per gli enormi interessi che stanno dietro i “convenience”, non hanno ritenuto di dover legiferare in materia e hanno consigliato alle associazioni dei consumatori di cercare un accordo di diritto privato con la categoria, avvalendosi della mediazione della Commissione federale del consumo. Le trattative tuttavia sono fallite già sul nascere per l'atteggiamento intransigente di chiusura da parte di GastroSuisse che inequivocabilmente denota quanta parte questi cibi industriali abbiano ormai nel settore.

2. Cosa propone l'ACSI

Dopo anni di tentativi infruttuosi, l'ACSI ha deciso di prendere unilateralmente l'iniziativa e di offrire **gratuitamente** ai ristoranti disposti a fornire sulla carta dei menu quest'informazione (nella forma positiva del "fatto in casa") la possibilità di figurare sulla **Lista dei "Ristoranti con menu trasparenti – Ristoranti che cucinano"** accessibile sul sito dell'ACSI (www.acsi.ch).

L'unico impegno che chiediamo agli interessati è che sulle loro carte dei menu venga indicato:

a. Ristoranti con offerta mista di pietanze fatte in casa e cibi industriali:

Per tutte quelle pietanze – e solo quelle – che sono state preparate in cucina nel rispetto dei criteri da noi stabiliti (vedi più avanti) siano fatte seguire da un asterisco, previsto per tutto ciò che è "fatto in casa" secondo questi esempi:

TAGLIATELLE* ALLA BOLOGNESE* (significa: pasta e salsa fatta in casa)

PENNE AL PESTO* (significa: salsa fatta in casa)

BRASATO* CON POLENTA* (significa: entrambi fatti in casa)

APFELSTRUDEL* CON GELATO VANIGLIA (significa: solo l'Apfelstrudel è fatto in casa)

Nell'intestazione o in fondo alla carta dei menu va indicato:

Legenda: l'asterisco * significa "fatto in casa", "maison", "hausgemacht" secondo i criteri stabiliti dall'Associazione Consumatrici e Consumatori della Svizzera italiana (www.acsi.ch)

b. Ristoranti che offrono prevalentemente pietanze fatte in casa

Nell'intestazione o in fondo alla carta dei menu va indicato:

Dichiarazione: le preparazioni culinarie offerte in questa carta sono interamente "fatte in casa", "maison", "hausgemacht" secondo i criteri stabiliti dall'Associazione consumatrici e consumatori della Svizzera italiana (vedi www.acsi.ch)

Eccezioni (ad esempio): le paste alimentari secche (Barilla) e i gelati che acquistiamo presso la gelateria artigianale Pinco Pallino di

3. I criteri ACSI per dichiarare un piatto come "fatto in casa"

Possono essere designati con "fatto in casa", "maison", "hausgemacht" piatti, preparazioni, contorni, salse ecc. se:

- preparati/lavorati/cotti interamente nella cucina del ristorante;
- ottenuti a partire esclusivamente da materie prime **crude** di origine agricola (verdura, legumi, frutta, carne, uova, latte, cereali, riso, ecc.) o della pesca, fresche, secche o congelate;
- e utilizzando unicamente i tradizionali ingredienti di cucina (sfarinati, olio, burro, latticini, insaccati e salumi, sale, zucchero, spezie, vino, birra, alcolici, lieviti, pane, aceto, sott'aceti e sott'olio, senape, fondi di cottura, dadi, ecc.).

Nulla di particolare quindi per chi si dà la pena di fare della vera cucina.

L'esercente che sottoscrive l'impegno è in primo luogo lui stesso garante della veridicità delle dichiarazioni. Si tratta quindi essenzialmente di autocertificazione. Anche in questo caso, come per ogni altra informazione che l'esercente fornisce sugli alimenti offerti, è comunque tenuto per legge a dare indicazioni veritiere.

Ai ristoranti che aderiscono all'iniziativa, dopo che avranno adattato le carte dei menu nel senso proposto, l'ACSI fornisce un autocollante da esporre in luogo visibile attestante che quell'esercizio pubblico rispetta i criteri di trasparenza fissati all'ACSI e che è iscritto nell'apposita lista dei "Ristoranti con menu trasparenti – Ristoranti che cucinano".

L'ACSI è a disposizione degli interessati per ulteriori informazioni che fossero necessarie.

**Domanda di iscrizione alla lista
dei “Ristoranti con menu trasparenti – ristoranti che cucinano”**

Per poter essere iscritti sull'apposita lista del sito www.acsi.ch gli interessati devono riempire il sottostante formulario, firmarlo per accettazione e inviarlo a: ACSI, c.p. 165, 6932 Lugano-Breganzona

Ristorante:

Indirizzo: CAP e località:

Telefono:

Fax:

Indirizzo e-mail:

Sito:

Responsabile (Proprietario o gerente): Nome: Cognome:

Nell'allestimento della carta dei menu il sottoscritto si impegna a rispettare i criteri fissati dall'ACSI (di cui sopra). La carta dei menu deve essere adeguata al più tardi entro due mesi dalla firma del presente documento.

Luogo:

Data:

Firma:

Timbro: