

“Ristoranti con menu trasparenti - Ristoranti che cucinano” Criteri ACSI per una carta menu trasparente

I ristoranti che hanno sottoscritto l'azione dell'ACSI si impegnano a rispettare i seguenti criteri.

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

I criteri ACSI per dichiarare un piatto come “fatto in casa”

Possono essere designati “fatto in casa”, “maison”, “hausgemacht” piatti, 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”.