
REGOLAMENTO 2016 SULL'UTILIZZO DEL

Logo “Fatto in casa”

Criteri base

1. Affinché possano essere qualificati come “Fatto in casa” i cibi, i piatti, le pietanze, le preparazioni, le specialità, i contorni, le salse, gli antipasti, i dessert, ecc. devono essere stati preparati, lavorati, cotti:
 - interamente nella cucina del ristorante
 - a partire da materie prime crude di origine agricola come verdura, legumi, frutta, carne, uova, latte, cereali, riso, ecc. e della pesca, fresche, secche o congelate
 - utilizzando ingredienti e prodotti tradizionali da cucina e da tavola come sfarinati, olio, burro, latticini, salsicce e prodotti salmistrati, sale, zucchero, cacao, cioccolato, caffè, miele, marmellate, spezie, vino, birra, alcolici, lieviti, pane, aceto, sott'aceti, sott'olio, senape, maionese (per motivi di sicurezza alimentare e igienici), patatine fritte, fondi di cottura, dadi, concentrati, ecc..

Obblighi contrattuali

2. L'utilizzo del logo “Fatto in casa” è riservato solo ai soci di GastroTicino, iscritti all'iniziativa “Ticino a Tavola”; eventuali eccezioni saranno decise singolarmente.
3. L'autorizzazione all'utilizzo del logo “Fatto in casa” è concessa attraverso la firma da parte dell'esercente di un contratto con GastroTicino che lo vincola al rispetto rigoroso del presente regolamento.
4. La totalità (100%) dei cibi offerti ai clienti del locale che ha sottoscritto il contratto devono essere preparati secondo quanto prescritto al punto 1.
5. Qualche eccezione al punto 4 può essere ammessa per alcuni ingredienti o preparazioni particolari purché sulla carta dei menu siano chiaramente menzionati quali eccezioni e indicati sotto la dichiarazione generale prevista al punto 6 (completi di nominativo o marca del produttore). Eccezioni possono essere, ad esempio, le paste alimentari e i gelati.
6. Sulla carta menu deve essere apposto il logo ben visibile di “Fatto in casa” e in calce alla carta menu va riportata la seguente dichiarazione:

I piatti offerti alla clientela di questo esercizio pubblico vengono preparati nel rispetto delle norme del logo “Fatto in casa” di GastroTicino, che vigila sulla loro attuazione. Eccezioni possono riguardare, tra l'altro, gelati e paste che sono facilmente riconoscibili per tipologia

o denominazione (es: paccheri o spaghetti di Gragnano, ravioli prodotti da pastificio XYZ, ecc.).

7. La carta dei menu deve essere adeguata al più tardi entro 3 mesi dalla sottoscrizione del contratto. Il 2016 sarà un anno test che attraverso alcuni ristoranti testimonial, consentirà di migliorare e affinare il progetto.
8. Ai ristoranti iscritti, sarà fornito un logo (targa e/o adesivo) da esporre in modo **obbligatorio** all'esterno del locale.

Eccezioni sull'apposizione e collocazione del logo e della dichiarazione, saranno valutate in modo molto restrittivo di volta in volta, prevedendo - in ogni caso - un altro efficace sistema di informazione ai clienti (flyer, cavalieri da tavolo, quadretto appeso ai muri, ecc.).

Controlli

9. L' esercente si impegna ad accettare in ogni momento visite di controllo da parte di GastroTicino, allestendo e consegnando, una volta all'anno, il rapporto di autocertificazione.

Inadempienze

10. In caso di mancato rispetto degli obblighi sottoscritti da parte dall' esercente, spetterà a GastroTicino suggerire i necessari correttivi, e verificare che siano messi in pratica.
11. Inadempienze o violazioni gravi del presente regolamento o la mancata messa in pratica dei correttivi suggeriti da GastroTicino (vedi punto 10) possono determinare l' esclusione dell' esercizio pubblico dalla lista dei ristoranti autorizzati all' utilizzo del logo.

Dell' esclusione sarà data comunicazione ai clienti tramite i canali informativi di GastroTicino.

12. L' uscita da "Ticino a Tavola" fa decadere in modo automatico e immediato l' utilizzo del logo "Fatto in casa". Eccezioni sono valutate singolarmente.
13. Le misure e i provvedimenti decise da GastroTicino nell' ambito del contratto sono definitive e inappellabili.

Non è data la facoltà di adire alle vie legali per decisioni prese da GastroTicino/Ticino a Tavola in relazione al presente contratto.

Costi di iscrizione

14. Nel 2016, l'iscrizione a "Fatto in casa" sarà di 30 fr (targa e/o adesivi). Dal 2017 sarà applicata una quota di iscrizione annuale che servirà a coprire i costi di promozione, pari a 150 fr per locale.

Domanda di iscrizione

15. L'apposito formulario deve essere richiesto a GastroTicino.

Letto e accettato.

Ristorante

Titolare/gerente

Data

Firma