

Lugano, aprile 2025

## Regolamento Fatto in casa 2025-2026

Il presente regolamento è pressoché identico al precedente, salvo piccoli adattamenti. La campagna di adesione e conferma iscrizione 2025-2026, servirà anche per adattare il regolamento, tenuto conto anche dei suggerimenti da parte degli iscritti.

1. Affinché possano essere qualificati come “Fatto in casa” i piatti serviti nel ristorante devono essere stati preparati, lavorati, cotti:
  - interamente nella cucina del ristorante
  - a partire da materie prime crude di origine agricola (verdura, legumi, frutta, carne, uova, latte, cereali, riso, ecc.) e della pesca, fresche, secche o congelate
  - utilizzando anche 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, prodotti vegani “crudi” da finire in cucina (tipo Beyond-Burger), ecc..
2. L’utilizzo del logo “Fatto in casa” è riservato solo ai soci di GastroTicino in regola con il pagamento della quota sociale (e delle altre pendenze finanziarie anche con le Sezioni regionali) e iscritti a Ticino a Tavola; eventuali eccezioni, anche riguardo l’iscrizione a Ticino a Tavola, saranno decise singolarmente e il logo sarà adattato alla fattispecie.
3. L’autorizzazione all’utilizzo del logo “Fatto in casa” è concessa attraverso la firma/accettazione da parte dell’esercente del presente contratto con GastroTicino che lo vincola al rispetto del presente regolamento.
4. La totalità (minimo 90%) dei cibi offerti ai clienti del locale che ha sottoscritto il contratto devono essere preparati secondo quanto prescritto al punto 1 e capoversi.
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). Se non si mette l’intera dichiarazione del punto 6, il piatto non fatto in casa deve avere un asterisco che rimanda alla dicitura “Non rientra in Fatto in casa”. 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 può essere 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.). Piatti non fatti in casa sono segnalati con un asterisco (\*).
7. Per i menu di serate speciali o di banchetti con numero di clienti considerevole, così come per i piatti del giorno, qualora non fosse possibile ottemperare alle regole del presente regolamento, ciò dovrà essere segnalato al cliente. Per i banchetti il cliente deve essere informato oralmente. Il piatto del giorno va opportunamente segnalato, qualora non fosse fatto in casa.
8. La carta dei menu deve essere adeguata al più tardi entro 3 mesi dalla sottoscrizione del contratto.
9. Agli iscritti, sarà fornito un logo (targa e/o adesivo) da esporre obbligatoriamente all’esterno del locale.

- 
10. Eccezioni sull'apposizione e collocazione della targa, del logo e della dichiarazione (art da 6 a 8), 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, sito, quadretto appeso ai muri, ecc.).
  11. L' esercente si impegna ad accettare in ogni momento visite di controllo da parte di GastroTicino o di suoi incaricati il cui nominativo sarà reso noto agli iscritti.
  12. 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.
  13. Inadempienze o violazioni gravi del regolamento o la mancata messa in pratica dei correttivi suggeriti da GastroTicino o suoi incaricati (vedi punto 10) possono determinare l' esclusione dell' iscritto dalla lista dei ristoranti autorizzati all' utilizzo del logo. Stesso provvedimento sarà adottato per comportamenti non adeguati od offensivi verso GastroTicino e i suoi organi/dipendenti, i soci, i fornitori e i clienti.
  14. Dell' esclusione sarà data comunicazione ai clienti tramite i canali informativi di GastroTicino.
  15. Le misure e i provvedimenti decise da GastroTicino nell' ambito del contratto sono definitive e inappellabili.
  16. Non è data la facoltà di adire alle vie legali per decisioni prese da GastroTicino/Ticino a Tavola in relazione al presente contratto. In ogni caso il foro competente è quello di Lugano.