Bergamo e l’aperitivo, ecco i must dell’estate

Lo Spritz domina la classifica dei più bevuti stilata dai gestori. I più modaioli sono Hugo e Moscow Mule, ma classici e vintage mantengono fascino. Tra gli stuzzichini spazio a proposte vegan e salutiste. E al buffet si preferisce più spesso il servizio al tavolo

---

La costoletta alla milanese, tra vitelli e bufale

Sull’origine del piatto è da mezzo secolo che si discute, con un’alluvione di fanfaluche. Il tema è delicato. Ecco perché

Birra e cucina, un matrimonio di gusto

Con l’affermazione delle birre artigianali cresce l’interesse per l’accompagnamento ai piatti. Anche a Bergamo i locali stanno arricchendo la lista di bionde, rosse e stout per offrire accostamenti accattivanti. Non resta che scoprirli

---

Dal cibo alle stoviglie, anche a Bergamo la tavola si colora di viola

Piace il purple food, l’utilizzo di frutta e verdure con colori che vanno dal violetto al porpora, ricchi di sostanze antiossidanti. Nascono così piatti dal nuovo look e le scelte cromatiche contagiano anche gli accessori

---

Pubblici esercizi e home restaurant, obblighi a confronto

Poiché propone un servizio di somministrazione nei confronti di un pubblico, l’home restaurant, secondo la Fipe, non può essere esercitato in luoghi privati e dovrebbe essere sottoposto ai medesimi obblighi dei pubblici esercizi.

Per dare un’idea delle norme di legge e dei requisiti a cui è assoggettata la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, soprattutto alcoliche, la Federazione ha stilato un elenco, che diventa, di conseguenza, quello delle violazioni imputate agli home restaurant.

La serie conta 22 voci, ma non esaurisce, precisa la Fipe,

l’intera gamma delle prescrizioni: somministrazione di cibi e bevande anche alcoliche senza autorizzazione; comunicazione al Questore, in caso di circoli; licenza Utf per prodotti alcolici; mancato accertamento della sorvegliabilità dei locali (di competenza della autorità di Pubblica Sicurezza per quelli posti a livello superiore a quello stradale); violazione delle disposizioni urbanistiche e sulla destinazione di uso degli edifici; assenza di certificazione dei requisiti professionali e morali del titolare; somministrazione di alimenti e bevande senza comunicazione alla autorità sanitaria; assenza piano Haccp; certificazione formazione dipendenti in materia igienico sanitaria; nomina responsabile Haccp ed attestato del relativo corso; inidoneità sanitaria attrezzature; formazione sanitaria addetti; iscrizione Cciaa; iscrizione Inps titolare; eventuale presenza lavoratori in nero; rispetto del divieto di fumare; tabelle alcolemiche in caso di chiusura dopo le ore 24; etilometro a disposizione dei clienti in caso di chiusura dopo le ore 24; indicazione allergeni presenti nei prodotti somministrati; abbonamento speciale Rai per tv o altro apparecchio diffusione musica; versamenti diritti di autore e connessi Siae ed Scf; tracciabilità e rintracciabilità alimenti; sicurezza sul lavoro; corresponsione tassa sui rifiuti a livello di privato e non di pubblico esercizio.

L’home restaurant si fa largo anche a Bergamo. «Ma servono regole»

All’insegna della socialità, prendono piede le cene in casa organizzate da privati. L’attività è però ancora senza leggi.

Le domandano i ristoratori, allarmati dalla crescita delle proposte, e gli stessi “homer”, che vogliono operare con trasparenza

---

Bambini al ristorante, «il divieto è legittimo»

Il punto della Fipe dopo il caso del locale romano. «Possibile per i titolari selezionare la clientela, anche a tutela dei diritti degli altri ospiti»

Barbecue “estremo”, in gara anche due team bergamaschi

In alto Adige, dal 15 al 17 gennaio, la seconda edizione di West, contest europeo per le cotture in stile americano. Un’arte che sta conquistando appassionati anche nella nostra provincia

---

Giovane e “smart”: ecco il

profilo di chi condivide il viaggio

La ricerca sugli utenti italiani BlaBlaCar

Il ristorante a casa? «Un’attività economica soggetta a regole»

Parere del ministero dello Sviluppo economico sul fenomeno dell’home restaurant. «Necessario presentare la Scia in Comune»