

Casa Artusi
via A. Costa 27
47034 Forlimpopoli (FC)

Posta certificata

tel 0543.743138 - 349.1783017

info@casartusi.it

www.casartusi.it

www.facebook.com/CasaArtusi

Part.IVA 03632200402

Cod.Fisc - n. iscrizione registro Imprese FC: 92063240409

R.E.A. 309094

Contratto affitto d'azienda per la gestione del Ristorante Casa Artusi

Art 1 OGGETTO

Casa Artusi scarl (d'ora in avanti concedente) intende affidare dal 1 gennaio 2018 il centro di ristorazione artusiano ubicato all'interno del complesso denominato isolato Chiesa dei Servi, tramite contratto di affitto di azienda, costituita da un complesso di beni organizzati per l' esercizio di una impresa commerciale nel settore della somministrazione di alimenti e bevande (ristorazione). Essendo l'esercizio all'interno del centro di cultura Casa Artusi, la cui mission è promuovere, in un'ottica di marketing territoriale, la cultura gastronomica italiana, con particolare riferimento alla cucina domestica e al ricettario artusiano, le linee di ristorazione descritte in calce che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato e che l'affittuario deve sottoscrivere per accettazione.

Art 2 DURATA

L'affitto d'azienda avrà la durata di anni 6 (sei) con decorrenza dalla sottoscrizione del contratto di azienda, con possibilità di recedere da parte dell'affittuario, previa disdetta, da inviare almeno 12 (dodici) mesi prima della data di scadenza di ogni annualità. I locali sono indicati nella planimetria Allegato 1).

Art. 3 CANONE

L'affittuario si obbliga a corrispondere al concedente un canone annuo pari al 5% del fatturato, con un minimo garantito pari a (*) Euro 44.400,00 (quarantaquattromilaquattrocento/00) oltre ad Iva, da corrispondersi in dodici rate mensili anticipate, ciascuna di Euro 3.700,00 (tremilasettecento/00) oltre ad iva, da versare entro il giorno 5 di ogni mese, per il primo anno e negli anni successivi secondo adeguamento l'Indice Istat.

Eventuale canone dovuto oltre al minimo garantivo va saldato in una tranche unica entro 30 giorni dal termine previsto per la presentazione della dichiarazione IVA, la cui copia va inoltrata tempestivamente al concedente.

***Trattasi dell'importo base di gara per offerta economica al rialzo**

Art. 4 PATRIMONIO AZIENDALE

Il complesso dei beni dati in affitto è costituito da tutte le immobilizzazioni materiali necessarie per lo svolgimento dell'attività di ristorazione e quanto altro risulta dall'allegato inventario iniziale redatto per quantità e valori dal concedente ed accettato dall'affittuario (Allegato 2).

L'inventario iniziale costituisce parte integrante del contratto.

Art.5 – GESTIONE DELL’AZIENDA

L'affittuario ha l'obbligo di gestire l'azienda senza modificarne la destinazione iniziale e di esercitare l'attività avvalendosi esclusivamente della ditta del concedente¹ (*la ditta è il nome utilizzato da Casa Artusi per l'esercizio dell'impresa e può coincidere con la denominazione "Casa Artusi"*). Egli ha l'obbligo di provvedere alla conservazione del valore e dell'efficienza degli impianti (*nonché dell'efficienza dell'organizzazione*), assumendo a suo esclusivo carico le utenze, le spese per la manutenzione ordinaria, comprese le spese per la sostituzione e il rinnovo degli impianti, che si rendessero necessarie per mantenere la funzionalità dell'azienda affittata, assicurandosi che l'azienda conservi le stesse qualità che possedeva al momento in cui gli è stata affittata.

Art. 6 – MODIFICHE, MIGLIORIE O TRASFORMAZIONE DELL’AZIENDA

E' fatto divieto all'affittuario di procedere a modifiche, aggiunte, migliorie o trasformazioni dei beni facenti parte dell'azienda affittata, senza consenso scritto della parte affittante, la quale, al termine della locazione, potrà pretendere la messa in pristino, a spese dell'affittuario, ovvero ritenere le nuove opere senza alcun compenso. Qualora l'affittuario decidesse di aggiungere arredi e complementi di arredo a quanto già esistente, dovrà ottenere la preventiva autorizzazione della parte affittante.

Art. 7 – POTERI DI CONTROLLO DELLA PARTE AFFITTANTE

Il Concedente ha diritto, ai sensi dell'art. 1619 Codice civile, di controllare la corretta gestione dell'azienda affittata e il rispetto di tutte le clausole previste nel contratto. All'uopo di effettuare sopralluoghi anche a mezzo di propri rappresentanti o di tecnici incaricati.

Art. 8 – RIPARTIZIONE DELLE SPESE DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

Si intende per "manutenzione ordinaria" quell'intervento che riguarda opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione di elementi non strutturali e degli impianti tecnologici, atto a conservare l'integrità e la funzionalità del bene senza che ne sia modificato sostanzialmente l'aspetto tecnico. La manutenzione ordinaria deve avvenire sulla base di uno specifico programma in cui siano individuate tutte le operazioni necessarie e la relativa programmazione temporale.

Si intende per "manutenzione straordinaria" ogni opera e modifica necessaria per rinnovare e sostituire parti anche strutturali degli edifici, nonché per realizzare ed integrare i servizi igienico - sanitari e tecnologici. E', altresì, così intesa ogni opera di adeguamento alle leggi e alle norme vigenti o che entreranno in vigore nel corso del periodo di concessione.

¹ *la ditta è il nome utilizzato da Casa Artusi per l'esercizio dell'impresa e può coincidere con la denominazione "Ristorante Casa Artusi"*

Art 9- MODALITA DI RIPARTO DELLE UTENZE E DEI PRINCIPALI IMPIANTI COMUNI AL CONCEDENTE E ALL’AFFITTUARIO

La quota delle utenze a carico dell'affittuario viene determinata in base a calcoli millesimali.

La manutenzione ordinaria dell'impianto idrico, dell'impianto di riscaldamento e delle UTA è a completo carico dell'affittuario che dovrà stipulare un contratto di assistenza con idonea azienda del settore.

La quota di competenza dell'affittuario della manutenzione ordinaria dell'ascensore, dell'impianto antincendio e antifurto è stabilita nella misura del 50% della spesa complessiva sostenuta.

La manutenzione straordinaria rimane in carico a Casa Artusi ad eccezioni di danni causati per responsabilità dell'affittuario o di soggetti a lui riconducibili (ad esempio dipendenti, collaboratori, clienti, ecc.), nel qual caso saranno a completo carico dell'affittuario.

Art. 10 – IMPIANTO ANTINCENDIO

La manutenzione ordinaria dell'impianto antincendio, per la parte di pertinenza dell'affittuario, è a suo completo ed esclusivo carico, ne è altresì responsabile per il corretto funzionamento e per eventuali danni dovuti a sua colpa. La parte di pertinenza dell'affittuario del suddetto impianto è identificata nella planimetria allegata.

La manutenzione straordinaria rimane in carico a Casa Artusi.

Art. 11 – CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBLOCAZIONE

L’Affittuario non può subaffittare l’azienda ovvero cedere il contratto a terzi, senza il consenso scritto del concedente.

Art. 12 – DIVIETO DI CONCORRENZA

Il concedente si obbliga ad astenersi per tutto il periodo di durata dell'affitto dall'iniziare una nuova impresa che per oggetto, ubicazione e altre circostanze sia idonea a sviare la clientela dell'azienda affittata.

Il concedente si obbliga altresì per il medesimo periodo di tempo a non diventare socio di impresa idonea allo sviamento della clientela come precisato al comma precedente.

L'affittuario si obbliga, per tutto il periodo di durata del contratto di affitto d'azienda, a non esercitare un'impresa che per oggetto, ubicazione e altre circostanze, sia idonea a sviare la clientela dell'azienda presa in affitto.

ART.13 - OBBLIGHI DELL’AFFITTUARIO

L'affittuario, nella piena consapevolezza di fare parte integrante del centro vocato, in nome di Artusi, alla promozione della cultura domestica si impegna a :

- concordare la propria comunicazione, sia cartacea sia sui social, con Casa Artusi che esprimerà l'OK si proceda. Analogamente Casa Artusi si impegna a concordare con il Ristorante la propria comunicazione quando coinvolge anche l'attività di ristorazione.
- mettere a disposizione, gratuitamente, 100 ore annue dell' executive chef o di persona incaricata per sinergie con la scuola di cucina, per definizione di nuove ricette, anche da proporre al ristorante, per attività di formazione e/o iniziative proposte da Casa Artusi. Queste ore, proprio per garantire la piena corrispondenza e sinergia di intenti, non sono monetizzabili

- mettere gratuitamente a disposizione di Casa Artusi pasti del valore complessivo di € 8.750,00 (ottomilasettecentocinquanta/00) , oltre l'IVA a carico dell'affittuario. Questi pasti, indicativamente nel numero di 350 pasti annui, verranno utilizzati per attività istituzionali, formative e di partneriato con Enti preposti alla promozione della cultura gastronomica. Qualora al 31.12 di ciascun anno solare non si esaurisca la suddetta disponibilità di € 8.750,00, il credito viene riportato a favore di Casa Artusi per l'annualità successiva.
- assicurare a Casa Artusi, in relazione ai servizi di ristorazione, quotazioni riservate che prevedendo uno sconto minimo del 20% sui prezzi di listino. Casa Artusi, nel caso di organizzazione di eventi o convegni, si impegna a richiedere in via prioritaria all'affittuario servizi inerenti la ristorazione. Per qualunque attività richiesta all'affittuario, la proposta deve essere concordata solo ed esclusivamente con la Direzione di Casa Artusi.
- concordare con la Direzione di Casa Artusi modalità di gestione Clientela Business/Turismo.
- Rinnovare contratto per essere sede decentrata dell'Enoteca Regionale di Dozza
- Rendere disponibile il personale sia di sala e sia di cucina a minimo 3 ore annuali di formazione da parte di Casa Artusi
- Il gestore è tenuto ad inviare ogni anno al concedente, entro 30 giorni dalla data di scadenza della presentazione, copia della dichiarazione dei redditi, corredata di informazioni relative al numero dei coperti mensili relativi all'anno precedente, nonché l'elenco del personale e relativo DURC

L'affittuario non può organizzare iniziative che prevedano servizi diversi dall'attività di ristorazione né concedere in uso a qualsiasi titolo i locali costituenti l'azienda affittata. Nel caso in cui l'affittuario intendesse organizzare iniziative di tale genere è obbligato a chiedere l'autorizzazione a Casa Artusi.

Art. 14 - UTILIZZO DEL MARCHIO "CASA ARTUSI"

Ai fini di perseguire l'obiettivo di promozione e sviluppo del turismo culturale ed enogastronomico del territorio il marchio "CASA ARTUSI" è stato protetto in Italia e nel mondo (registrazione italiana n. 0001232812 per il marchio CASA ARTUSI (verbale) nelle classi 8, 11, 16, 20, 21, 24, 25, 29, 30, 31, 32, 33, 41, 43) ed è ritenuta strategica ogni attività di valorizzazione del marchio. Il marchio "CASA ARTUSI" non può essere usato in modo parziale o con modifiche, ma deve essere sempre usato nella sua interezza, sulla base del *concept* e della stilizzazione.

L'affittuario, pertanto, non può utilizzare il marchio Casa Artusi, né in modo parziale né nella sua interezza, se non espressamente autorizzato con comunicazione scritta.

Art. 15- CORTILE

Casa Artusi, mette a disposizione ogni anno indicativamente dal 15 maggio al 15 ottobre, lo spazio del cortile lato Ristorante per pedana in legno 10mx12m, dotata di 4 ombrelloni 4mx4m per indicativamente 80 posti a sedere. Il progetto della pedana è stato approvato dal CDA di Casa Artusi nella seduta del 28.03.2008 e avendo acquisito autorizzazione del Comune di Forlimpopoli n. 219 pratica 5042/08 prot. N. 8370 del 30.05.2008 qualora l'affittuario desiderasse modificare la struttura della pedana ha l'obbligo di sottoporre a preventiva approvazione di Casa Artusi il relativo progetto.

Le date esatte nelle quali ha luogo l'installazione e la disinstallazione e devono essere preventivamente concordate con la direzione di Casa Artusi .

E' fatto obbligo all'affittuario di salvaguardare l'integrità della pavimentazione e di tutte le parti interessate dallo spazio pedana estiva pertanto in caso di danneggiamento delle stesse saranno a carico dell'affittuario le relative manutenzioni straordinarie.

E' inoltre a carico dell'affittuario la pulizia ordinaria della corte per tutto il periodo di presenza della pedana ed una pulizia straordinaria annuale della pavimentazione e di tutte le vetrate, del piano terra e della via Costa, che si affacciano sulla corte del complesso, previo accordo con la direzione di Casa Artusi.

Art. 16 – ALTRI SPAZI

L'affittuario ha facoltà' di richiedere la disponibilità' di spazi non previsti nella planimetria all. 2 (es. loggiato al piano terra) per allestimento buffet per serate a tema/eventi, previo accordo e per espressa autorizzazione scritta della Direzione e fatto salvo l'obbligo della pulizia dopo l'utilizzo.

Art. 17 – SUCCESSIONE NEI CONTRATTI

L'affittuario subentra in tutti i contratti non aventi carattere personale stipulati dalla parte affittante per l'esercizio dell'azienda.

Art. 18 – CREDITI E DEBITI RELATIVI ALL'AZIENDA AFFITTATA

Tutti i crediti e i debiti per rapporti sorti anteriormente alla data del presente contratto continuano a competere ed a gravare esclusivamente sulla parte affittante, mentre i crediti e i debiti sorti nel corso dell'affitto, ancorché non scaduti alla data di cessazione del contratto, saranno rispettivamente a vantaggio e a carico dell'affittuario.

Art. 19 – CONSISTENZA DI INVENTARIO

Al termine dell'affitto, l'affittuario redigerà in contraddittorio con il concedente l'inventario finale relativo al complesso dei beni ceduti in affitto di cui all'allegato 1). Tali beni dovranno essere riconsegnati nelle medesime condizioni e quantità, salvo il normale deperimento d'uso. La facoltà dell'affittuario di prendere iniziative per incrementare la "cosa produttiva" non potrà mai tradursi in obblighi a carico del concedente. A tale proposito, nessuna somma può essere richiesta al concedente da parte dell'affittuario a titolo di avviamento eventualmente creato nella gestione dell'azienda.

Il concedente, a sua scelta insindacabile, potrà acquisire, al prezzo di mercato, o non acquisire i beni acquistati dall'affittuario durante il contratto. In caso di non acquisizione potrà ingiungere per iscritto a quest'ultimo di asportare detti beni all'atto del rilascio dell'azienda.

La eventuale differenza tra il valore complessivo dell'inventario iniziale e finale é regolata per l'intero ammontare in denaro, all'atto della riconsegna dell'azienda.

Art. 20- ALIENAZIONE DELL'AZIENDA

In caso di alienazione dell' azienda da parte dell'affittante, l'affittuario potrà recedere dal contratto, dando preavviso all'altra parte con lettera raccomandata almeno sei mesi prima.

Art. 21 – VOLTURAZIONE

La parte affittante si impegna a intervenire presso i pubblici uffici e prestare il proprio consenso, ove fosse richiesto, per addivenire alla voltura dell'autorizzazione amministrativa in virtù della quale è esercitata l'azienda in oggetto a nome della parte affittuaria.

Art. 22 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

In caso di ritardo nel pagamento, superiore a 3 mesi, é facoltà del concedente di risolvere il contratto anticipatamente , con effetto immediato.

Il concedente ha diritto di risolvere il contratto qualora l'affittuario non destini al servizio dell'azienda i mezzi necessari per la sua normale gestione, non osservi le regole della buona tecnica con nocumento per le immobilizzazioni o muti la destinazione economica dell'azienda.

Il rispetto di quanto indicato nel progetto di massima per la gestione del ristorante (allegato n 3) nonché di quanto meglio dettagliato nelle linee guida per l'affidamento della gestione del Ristorante presso Casa Artusi, (allegato n. 4) , è elemento essenziale per la validità del presente contratto. Qualora l'affittuario non si attenesse a quanto stabilito nel progetto di gestione e nelle linee guida sopraccitate, il consiglio di amministrazione dovrà provvedere a comunicargli tramite lettera raccomandata la rilevazione dell'inadempienza, concedendo allo stesso 30 (trenta) giorni di tempo per porre in essere tutte le azioni necessarie a porvi rimedio.

In mancanza il consiglio di amministrazione, dopo opportuna verifica, comunicherà la risoluzione del contratto con effetto immediato.

La violazione delle clausole di cui agli artt. 3-5-6-8-9-10-11-12-13-14-22 del presente contratto costituisce causa di risoluzione ex art. 1456 cod. civ.

In caso di risoluzione del contratto per qualsiasi motivo, nessuna richiesta di risarcimento o indennizzo, a nessun titolo, potrà essere avanzata dall'affittuario nei confronti del concedente.

Art. 23. CLAUSOLA PENALE

Alla scadenza del contratto o alla data di effetto del recesso anticipato, l'affittuario deve riconsegnare l'azienda al concedente immediatamente, riconoscendogli una penale di Euro 100,00 (cento/00) per ogni giorno di ritardata riconsegna, fatto salvo il risarcimento degli ulteriori danni. Detta penale dovrà essere versata anche in caso di ritardata consegna e volturazione, al medesimo imputabile, delle licenze ed autorizzazioni di cui all' art. 15 e all'art.18.

Art. 24 - RICONSEGNA DOCUMENTAZIONE

Al termine del contratto a sensi di legge, l'affittuario dovrà riconsegnare tutte le licenze e le autorizzazioni commerciali impegnandosi a prestare tutti i consensi e le attività necessarie per la re intestazione delle licenze e delle autorizzazioni in capo al concedente o al soggetto da questi designato.

Art. 25 - ASSICURAZIONE

L'affittuario si obbliga a contrarre polizze assicurative, a propria cura e spese e con obbligo di esibire al locatore le quietanze che attestino il pagamento del premio, con una primaria società di assicurazione e con massimale di gradimento del concedente contro scoppio, furto, incendio, ricorso vicini, rischio locativo, rischi

specifici inerenti l'attività aziendale e responsabilità civile per danni a persone e cose. La copertura assicurativa dovrà riguardare sia i beni dell'azienda che l'immobile. L'affittuario dovrà fornire al concedente copia delle polizze sottoscritte. Ogni anno dovrà fornire copia della quietanza che provi l'avvenuto pagamento del premio assicurativo.

Art. 26 - DEPOSITO CAUZIONALE A CARICO DELL'AFFITTUARIO

A garanzia degli impegni e obblighi assunti, l'affittuario consegna, contestualmente alla firma del presente contratto, al concedente un deposito cauzionale non imputabile né a canone, né agli oneri accessori, né ad altro titolo, di Euro 5.000,00 (cinquemila/00) . Tale deposito sarà integrato in base agli aggiornamenti ed agli eventuali aumenti del canone. A tal fine il concedente depositerà la cauzione su un conto bancario vincolato e i relativi interessi verranno accreditati dalla banca all'affittuario.

Il deposito sarà restituito alla cessazione del rapporto, dopo la regolare consegna dei locali, sempre che l'affittuario abbia adempiuto integralmente a tutte le obbligazioni contrattuali.

Tale deposito potrà essere sostituito da una fideiussione, bancaria o assicurativa, che dovrà contenere la clausola di rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e l'impegno alla sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del concedente. La fideiussione deve avere scadenza di sei mesi successiva alla scadenza del presente contratto.

Art. 27- GARANZIE DEL CONCEDENTE

Il concedente si assume le seguente obbligazione di garanzia:

piena disponibilità dei beni aziendali oggetto del contratto e loro immunità da pesi, privilegi, sequestri e pignoramenti.

Le parti danno atto che l'azienda è ubicata nell'immobile sito in Forlimpopoli, Via Andrea Costa 23/31, immobile del quale il concedente ha il godimento in virtù del contratto di comodato gratuito (All. 5) stipulato in data 30/11/07 con il Comune di Forlimpopoli, proprietario dell'immobile

Il concedente non potrà compiere sui beni aziendali innovazioni o altri atti od opere che diminuiscano il godimento da parte dell'affittuario.

Art. 28 - GRADIMENTO IN CASO MODIFICA COMPAGINE SOCIALE DELL'AFFITTUARIO.

Nel caso in cui, per qualsiasi motivo, nella compagine sociale dell'affittuario, ad esempio per cessioni di quote, subentrassero nuovi soggetti, è necessario ottenere il gradimento del concedente. In mancanza il contratto si intende risolto.

Art. 29 - SPESE DEL PRESENTE ATTO

Tutte le spese di registrazione, comprese quelle notarile relative alla redazione del presente contratto e l'imposta di registro, come consuetudine, sono a carico del conduttore.

Art. 30 - RICORSO ALLA CAMERA DI CONCILIAZIONE

In caso di controversie relative all'interpretazione, esecuzione, efficacia, risoluzione e in genere alle sorti degli accordi di cui al presente contratto e alle successive sue integrazioni e modificazioni, le parti si obbligano ad esperire un tentativo di composizione tramite conciliazione, in base alla procedura di

conciliazione della Camera di Commercio territorialmente competente (Camera di Commercio di Forlì-Cesena), in vigore alla data in cui la controversia è deferita alla conciliazione. rt. 27 - NORME APPLICABILI
Al presente contratto sono applicabili le norme di cui agli artt. 2557, 2558 e 2562 c.c..

Art. 32 – NORME SULLA PRIVACY

I conduttori e il locatore si autorizzano reciprocamente a comunicare a terzi i propri dati personali in relazione ad adempimenti connessi col rapporto di locazione (legge 31/12/1996 n. 675).

Art. 33 – ALLEGATI

Formano parte integrante del presente atto, oltre le linee guida di seguito descritte, i seguenti allegati:

ALLEGATO 1- Planimetria dei locali

ALLEGATO 2 – Patrimonio Aziendale, inventario:

- Attrezzature Ristorante
- Mobili e arredi Ristorante
- Mobili e arredi Cantina e Dispensa

Linee guida per gestione Ristorante Casa Artusi

Premessa

L'A.C. ha avviato da tempo il progetto culturale/turistico/economico denominato "Forlimpopoli Città Artusiana", che si propone di fare della Città, nel nome del suo illustre concittadino, padre riconosciuto della cucina italiana, un punto di riferimento nazionale ed internazionale della cultura del cibo.

Varie iniziative intraprese dall'Amministrazione, dalle Associazioni, dall'intera comunità forlimpopolese, a partire dalla Festa Artusiana (prima edizione 1997), richiamano l'attenzione di numerosi appassionati e cultori.

Casa Artusi, centro di aggregazione permanente sulle tematiche della cultura gastronomica, dall'inaugurazione del 2007 costituisce la punta di maggior attrazione del progetto.

A Casa Artusi viene sviluppato il tema della cucina di casa, indissolubilmente legato al nome di Artusi.

Coerentemente all'azione condotta già da diversi anni e condivisa con Enti pubblici, Associazioni di categoria, Consorzi di tutela, Casa Artusi inoltre intende associare il nome di Artusi a quello delle produzioni agricole di qualità, ai prodotti IGP, DOP, tradizionali, ai Vini Doc e Docg, con particolare riferimento al territorio della regione Emilia-Romagna, alle ricette di casa, candidandosi quale strumento non autoreferenziale, ma di valorizzazione e di sviluppo culturale, turistico ed economico della Romagna e del made in Italy.

In questo contesto sono realizzate dentro Casa due cucine che devono operare in sintonia: l'una (ristorante) per degustare le ricette e i prodotti tradizionali dei territori, con priorità del contesto romagnolo per giungere alla conoscenza diretta delle esperienze delle altre tradizioni locali, tutte rappresentate nel ricettario di Artusi; l'altra (scuola) per apprendere, attraverso la diretta manipolazione, tecniche di preparazione delle ricette tradizionali locali che, nell'insieme, costituiscono un patrimonio da salvaguardare di interesse nazionale.

In entrambi le cucine: ristorante e scuola, vengono proposte ricette della cucina domestica, con particolare riferimento a La Scienza e al metodo artusiano.

Il Ristorante, gestito da privati, è parte integrante di Casa Artusi e pertanto la sua attività deve essere coerente al progetto di valorizzazione della cultura del cibo che ispira l'attività del Centro.

Linea gastronomica

Il Ristorante rappresenta spesso il primo ingresso in Casa Artusi e pertanto la sua attività è determinante per la corretta percezione dell'opera del Centro. Avendo dall'inaugurazione ad oggi valorizzato in Italia e all'Estero il marchio Casa Artusi, l'attività del ristorante deve rappresentare il modello a cui trarre ispirazione per esercizi simili nel mondo.

La linea gastronomica del ristorante di Casa Artusi, fedele all'opera artusiana, deve rapportarsi in modo corretto e coerente con il patrimonio della cucina tradizionale nella sua dimensione principalmente domestica.

L'attività del ristorante è caratterizzata dai principi contenuti nel decalogo che si allega.

Nel menù devono essere presente sempre un numero consistente di ricette artusiane, proposte secondo stagionalità, eventi, ricorrenze.

Infatti, tenuto conto che la maggior parte delle ricette artusiane è realizzabile senza grandi difficoltà sia per le procedure di esecuzione sia per la reperibilità degli ingredienti, con

sapori largamente compatibili con i gusti attuali, è fatto obbligo inserire sempre nuovi piatti che comportano la qualifica di artusiani ovvero siano contrassegnati da titolo e numero di presenza ne *La scienza in cucina*.

Siccome una cucina che voglia richiamarsi ad Artusi dovrà attingere le ricette dalla *Scienza in cucina* e rispettarle non sono consentiti omaggi, “rivisitazioni”, “destrutturazioni” e revisioni “creative” d’alcun genere, ed è fortemente sconsigliato eliminare parte degli ingredienti.

La gestione è vincolata all’osservanza delle regole sotto indicate:

1. dalla carta al tavolo, i piatti artusiani devono essere sempre identificati con il numero, che dovrà essere comunque quello della quindicesima edizione (1911).

Le ricette dovranno conservare la denominazione data da Artusi;

2. ogni ricetta deve essere sempre a disposizione del cliente anche in cartaceo
3. ogni ricetta viene illustrata al cliente, anche nella sua componente narrativa e aneddotica

Si consiglia comunque di armonizzare la propria offerta generale con i principi della cucina di casa e di ristorante evocati da Artusi (decalogo in calce).

Nel basilare rispetto delle ricette artusiane è tuttavia consentito:

abbreviare i tempi di cottura;

alleggerire le dosi di tutti o di alcuni ingredienti;

ridurre le singole porzioni;

utilizzare, secondo le consuetudini locali, solo grassi naturali: olio d’oliva extravergine, burro, strutto (che Artusi chiama “lardo”).

Fermo restando che si potrà attingere liberamente al ricettario, dovranno essere privilegiati piatti di cucina locale, di casa e di trattoria, e dovranno avere adeguato spazio quelli in cui si riflette la biografia di Artusi.

Non si danno regole per quanto riguarda le presentazioni dei piatti; si raccomandano però presentazioni sobrie e non di maniera. Si consiglia, nei casi in cui sia tecnicamente possibile, di servire le vivande non già impiattate singolarmente, ma attingendo da piatti e zuppe comuni, che valorizzano la dimensione conviviale del pasto. In particolare lo si consiglia per le minestre, soprattutto in brodo.

Le liste dei piatti dovrebbero preferibilmente seguire le ripartizioni di Artusi e del suo tempo (minestre, principii, fritti, lessi, tramessi, umidi, rifreddi, arrostiti, pasticceria, dolci al cucchiaio) e non quelle attualmente in uso (antipasti, primi, secondi, dolci). Anche gli eventuali menù dovrebbero rispettare la struttura di quelli artusiani (*Note di pranzi*), che non prevedono antipasti (al più, ma di rado, un principio dopo la minestra); i canonici tre piatti di carne e/o pesce (lessi, umido, arrostito, fritto, rifreddo) possono essere ridotti a due o anche a uno solo; è opportuno mantenere i tramessi, mentre si possono depennare i principii, la frutta e il formaggio; gli erbaggi possono essere serviti da soli o come accompagnamento ai piatti di carne e pesce. La piadina va cotta e subito servita calda, per il pane, se autoprodotta, privilegiare la lievitazione naturale, le patate vanno proposte come nella tradizione romagnola. La pasta fresca deve essere fatta a mano e di produzione propria.

Nel rispetto di un ottimale rapporto prezzo/qualità resta in ogni caso fermo l’imperativo della qualità, la pratica della “cucina di casa”, nel profondo significato artusiano, come tratto saliente e peculiare dell’offerta gastronomica del Ristorante.

Nell’offerta dei piatti del giorno, fare uso sistematico, e coerente ad una programmazione (es : stagionalità; ricorrenze; eventi) del ricettario dell’Artusi.

Il menu va cambiato almeno 4 volte l’anno e presentato preventivamente in copia alla Direzione di Casa Artusi .

Romagna e Romagna Toscana

Le variazioni degli stili di vita legati al lavoro, la mancanza di tempo, i diversi modelli familiari, la perdita delle figure anziane di riferimento oggi non consentono di poter mangiare con facilità i primi, i secondi, i dolci una volta più diffusi nelle famiglie. Casa Artusi vuole essere un elogio alla lentezza e intende coprire questo vuoto, operando quale luogo di conservazione e di trasmissione delle tecniche e dei saperi tradizionali legati al cibo, dalla conoscenza delle materie prime alla loro preparazione culinaria. Partendo dal ricettario artusiano, a Casa Artusi saranno particolarmente valorizzate le *ricette romagnole*, unitamente a quelle della cucina della *Romagna-Toscana*, che, oltre a costituire lo specifico culturale del nostro territorio, sono anche un tratto fortemente identificativo del testo di Artusi. Per estensione saranno valorizzate tutte le cucine domestiche tradizionali, di altri ambiti territoriali o culturali; in questi casi l'imperativo è quello di interagire direttamente con i *portatori* di quello specifico sapere domestico tradizionale, al fine di non esaurirsi in una semplice proposizione spersonalizzata delle pietanze.

Tradizione/innovazione; pranzo e pasto serale

Accanto a queste proposte tradizionali (che neanche la trattoria può oggi garantire in quanto si è ibridato persino il modello di trattoria familiare tipico) sarà opportuno anche affiancare una serie di preparazioni più attuali. Casa Artusi non potrà evidentemente ignorare i contesti reali in cui oggi opera la ristorazione. Dovrà pertanto misurarsi con gli orari e le esigenze dei clienti, individuando, a partire sempre dal ricettario artusiano, ma con una maggiore libertà nella composizione dei menù, modelli di pasti più rapidi e leggeri da proporre per i pranzi di mezzogiorno, mentre il pasto serale potrà comprendere preparazioni maggiormente impegnative e tempi più lunghi di sosta a tavola. Si riproporrà in tal modo, in qualche modo, l'alternanza feriale/festivo che ha lungamente caratterizzato la cucina tradizionale, riproposta qui in chiave quotidiana (pranzo/cena) più che settimanale (giorni feriali/domenica).

Interpretando le attuali tendenze del mercato ristorativi, pasto di mezzogiorno e pasto serale, pur ispirandosi ad un unico modello ristorativo, devono ragionevolmente essere opportunamente differenziati.

Minestre ma non solo

Gli esempi di grandi ristoratori convertiti remunerativamente a questa filosofia sono ormai molteplici e offrono un riferimento sufficientemente collaudato per pensare che questa sarà la strada da percorrere anche nei prossimi anni. Accanto alla pasta le verdure, così sottoutilizzate e sottostimate dalla scelta dei consumatori, che però dovranno, anch'esse, avere la valenza di pietanza. Torte rustiche, focacce entrano infatti nella sfera di gradimento del pubblico come dimostrano i luoghi di ristorazione giovanile, le verdure e le insalate costituiscono, per un certo pubblico femminile che lavora o che si tiene in forma, l'alternativa al pranzo classico del mezzogiorno. Il ristorante di Casa Artusi dovrà pertanto articolare una proposta ampia di vivande, dando la giusta attenzione, in primo luogo, ai piatti di pasta (che rappresentano il punto forte della tradizione artusiana, nella sua duplice dimensione locale e nazionale) ma concentrandosi anche sulle proposte alternative: legumi e verdure (che potranno assumere particolare importanza nel pasto di mezzogiorno), carni e pesci.

In una sobria e intelligente pianificazione della giornata alimentare, anche la semplicità del pranzo può e deve avere una dimensione GASTRONOMICA, ossia di qualità.

Prodotti di qualità

I prodotti utilizzati devono essere di provenienza italiana e possedere caratteristiche di massima qualità.

Necessita quindi organizzare con cura la selezione e il reperimento dei prodotti su cui si baseranno vivande, piatti e degustazioni nel Ristorante, dando la priorità ai prodotti legati alla cultura e alla tradizione della Romagna e della Romagna Toscana con particolare attenzione a quelli freschi, di stagione, di territorio, possibilmente biologici e/o controllati, prodotti a marchio Casa Artusi e prodotti all'interno di percorsi di filiere corte e soggetti a disciplinari di produzione condivisi con i produttori. Si privilegia l'uso di prodotti di qualità certificati (DOP IGP DOC STG etc) con particolare riferimento a quelli della regione Emilia-Romagna.

Inoltre una particolare attenzione va riservata ai seguenti prodotti, privilegiando quelli del nostro territorio:

Carni in genere di provenienza italiana da allevamenti estensivi.

Bovine: di razza Romagnola, da piccoli allevatori che utilizzano sistemi estensivi.

Suine: carni e salumi di Mora Romagnola allevata allo stato brado o semibrado.

Pollame: allevati all'aperto, alimentati a granaglie e di età superiore ai 120 giorni.

Pesce: fresco dell'Adriatico con attenzione al Pesce azzurro.

Formaggi: da piccoli caseifici locali per i molli, per quelli stagionati acquistare dai pochissimi grandi affinatori del nostro territorio.

Olio: gli extravergini prodotti in frantoi delle nostre colline

Per la scelta dei vini si deve privilegiare la presenza di prodotti del territorio (Emilia-Romagna) segnalati dalle guide di riferimento di settore, facendo attenzione ai prodotti delle cantine aderenti alle forme associative previste da norme regionali. Particolare attenzione andrà riservata ai vitigni regionali quali Sangiovese, Albana, Pagadebit, Trebbiano, Cagnina (DOC, DOCG ed IGT) di tutte le tipologie e varietà.

Infine, nel massimo rispetto della trasparenza e a sostegno di un forte rapporto fiduciario con il cliente, si chiede, nel rispetto della filiera breve, la carta dei fornitori /elenco delle aziende produttrici dei principali alimenti con indicazioni precise sulle tipologie e filiere degli alimenti stessi. Detto elenco va anticipato alla direzione di Casa artusi.

Serate e degustazioni a tema

La gestione del Ristorante collabora fattivamente alle iniziative organizzate dalla Casa, secondo modalità previste nel contratto, per valorizzare il patrimonio eno-gastronomico del territorio.

Il ristorante organizza autonomamente serate a tema su prodotti, con protagonisti del settore e detentori della sapienza culinaria di altre regioni d'Italia, così da realizzare davvero quel concetto di unità della cucina sancito dal testo dell'Artusi.

Le attività organizzate dal Ristorante vanno segnalate preventivamente alla Direzione di Casa Artusi.

Atmosfera ed immagine

- 1) Il visitatore / cliente del ristorante deve subito percepire la gradevolezza e l'appeal della struttura.
- 2) Nell'ambiente e nel servizio deve trasparire atmosfera consona al sentirsi a casa, all'amabilità ed al fascino dell'entroterra romagnolo e dei suoi prodotti di qualità e di eccellenza.
- 3) Nel Ristorante, in apposito corner o in appositi scaffali, devono essere sempre esposti materiali promozionali dei valori turistici ed enogastronomici del territorio romagnolo, di Casa Artusi e di altri "territori gastronomici" di particolare interesse nonché naturalmente libri ed opuscoli relativi alla cultura gastronomica italiana ed alle opere di Pellegrino Artusi.
- 4) In apposite "credenze" dell'area ristorante devono essere esposte confezioni di prodotti del territorio a lunga conservazione (vini di Romagna, olio extravergine, confetture della tradizione contadina, formaggi stagionati, ecc.). In strutture idonee alla conservazione di prodotti freschi dovranno essere esposti e, quando possibile, venduti prodotti deperibili strettamente legati alla tradizione e alla cultura del territorio. Deve essere assicurata visibilità a prodotti a marchio Casa Artusi.

Osteria

Nell'ambito della ristorazione è prevista la caratterizzazione dello spazio definito in planimetria come osteria per un'attività diversificata da quella prevalente e connotata come gastronomia veloce, a prezzi particolarmente bassi, con la proposta di formaggi, salumi e vini del territorio, arricchita da ricette della tradizione contadina (stufati, radicchio e bruciatini, zuppe, altro)

Attività Sinergica Ristorante E Scuola

per una azione unitaria della Casa, fra scuola e ristorante va sostenuta

- una comune conoscenza e condivisione dei prodotti di qualità
- una comune azione di promozione di prodotti /ricette da promuovere anche negli eventi il ristorante è tenuto a organizzare
- una condivisione fornitori

Formazione

Ogni addetto/collaboratore/dipendente del ristorante è tenuto ad effettuare corsi di formazione relativi alla cucina domestica, all'opera dell'Artusi e al centro di cultura in cui opera. La suddetta formazione, effettuata gratuitamente da Casa Artusi, è prevista annualmente nella misura minima di 3 ore.

Comunicazione

Il marchio Casa Artusi, tutelato in Italia e nel mondo dall'AC di Forlimpopoli e ceduto in uso a Casa Artusi è un valore che è notevolmente cresciuto in questi anni, grazie alla attività di grande azione culturale svolta dalla Casa. Pertanto si ritiene determinante, nel contesto generale, il tipo di immagine collettiva offerta dal complesso di Casa Artusi. Pertanto l'azione di comunicazione del Ristorante, fatta con i mezzi ritenuti più attuali, congrui e diversificati, va comunque condivisa con la Direzione della Casa.

Decalogo per la cucina di casa

(da *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi)

1. Rispettate gli ingredienti naturali

Amate il bello ed il buono ovunque si trovino e non tollerate di vedere straziata la grazia di Dio [Prefazio]

2. Usate ingredienti di qualità

Scegliete sempre per materia prima roba della più fine, ché questa vi farà figurare [Prefazio]

3. Usate ingredienti di stagione

[Gli ortaggi] preparateli nel colmo della raccolta, quando costano poco; però vanno scelti di buona qualità e

giusti di maturazione [423]. *Non fate uso che di frutta sana e ben matura a seconda della stagione* [Cucina per gli stomachi deboli]

4. Siate semplici

La mia cucina inclina al semplice e al delicato, sfuggendo io quanto più posso quelle vivande che, troppo

complicate e composte di elementi eterogenei, recano imbarazzo allo stomaco [301]

5. Mettete passione, siate attenti e precisi

Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino... per riuscire... basta la passione, molta attenzione e l'avvezzarsi precisi [Prefazio]

6. Esercitatevi con pazienza

Abbiate la pazienza di far qualche prova (ne fo tante io!) [435]. *Se poi voi non vi riuscirete alla prima, non vi*

sgomentate; buona volontà ed insistenza vuol essere [Prefazio]

7. Variate, ma rispettando il territorio e la stagionalità

[Il minestrone,] ecco come l'avrei composto a gusto mio: padronissimi di modificarlo a modo vostro a

seconda del gusto d'ogni paese e degli ortaggi che vi si trovano [47]

8. Se variate, fatelo con semplicità e buon gusto

...tutte le pietanze si possono condizionare in vari modi secondo l'estro di chi le manipola; ma

modificandole a piacere non si deve però mai perder di vista il semplice, il delicato e il sapore gradevole,

quindi tutta la questione sta nel buon gusto di chi le prepara [540]

9. Valorizzate la cucina povera

Questa zuppa che, per modestia, si fa dare l'epiteto di contadina, sono persuaso che sarà gradita da tutti [58]

10. Diffidate dei libri di cucina (anche del mio)

Diffidate dei libri che trattano di quest'arte: sono la maggior parte fallaci o incomprensibili... al più al più... potrete

attingere qualche nozione utile quando l'arte la conoscete [Prefazio]

Forlimpopoli, 19 aprile 2010 *IL COMITATO SCIENTIFICO DI CASA ARTUSI*