



via  n.  cap

Tel  fax  cell

Casella Posta Elettronica  @

C.F.

P.IVA (se diversa da CF)

intestatario dell'autorizzazione a svolgere l'attività di somministrazione di alimenti bevande o atto equivalente secondo la normativa vigente n.  del  che gestisce l'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande denominato (**insegna**):

Tel  fax  cell

Casella Posta Elettronica  @

che rientra in una delle seguenti **categorie**:

- I.  trattoria  locanda  osteria  
II.  Ristorante

con **sede** a VERONA, via  n.  cap

iscritta al Registro delle Imprese della Camera di Commercio di

al n.  del  e registrata sotto il profilo sanitario ai sensi del Regolamento CE 852/2004 E 853/2004;

- essere in possesso dei requisiti morali previsti dalla normativa vigente;

- non aver mai riportato condanne per reati di frode nella preparazione o nel commercio dei prodotti alimentari, o per reati tributari (articoli 2, 3, 4, 5, 8, 10, 10 bis, 10 ter, 10 quater, 11 del decreto legislativo 10 marzo 2000 n. 74);

**CHIEDE**

di essere inserito nell'elenco denominato “**Ristorante tipico – Verona**”, tenuto presso gli uffici della Direzione Commercio Attività Produttive del Comune di Verona.

## DICHIARA INOLTRE

1. di rispettare, come stabilito dall'art. 4 del “Regolamento *per la valorizzazione dell'enogastronomia veronese*” approvato con deliberazione del Consiglio comunale n. 36 del 30 maggio 2013 e successivamente modificato con deliberazione del Consiglio comunale n. 56 del 30 settembre 2021, i parametri (ALLEGATO 1) riferiti a:

- locale;
- personale impiegato;
- menù;
- offerta dei prodotti in relazione alla percentuale stabilita, ovvero che i piatti tradizionali devono rappresentare almeno il 65% dell'offerta gastronomica ed essere preparati (\*) nella cucina del locale, utilizzando il 50% di prodotti tipici della Provincia di Verona o della Regione Veneto.

N.B. (\*) per “**preparati**” si intende: piatti ottenuti mediante una serie di operazioni e di manipolazioni di ingredienti.

2. osservare le prescrizioni disposte agli articoli 12, 13, e 14 del sopra citato Regolamento, pena la cancellazione dall'elenco.

---

### DICHIARAZIONE RELATIVA AL VERSAMENTO DEI TRIBUTI LOCALI ED EVENTUALE CANONE UNICO PATRIMONIALE

ai sensi dell'art. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000

Il sottoscritto

consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 e dell'art. 483 C.P. nel caso di mendaci dichiarazioni, falsità negli atti e uso o esibizione di atti falsi contenenti dati non più rispondenti a verità:

#### DICHIARA

ai sensi dell'art. 17 del *Regolamento per la tutela e la valorizzazione dell'enogastronomia veronese*”, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 36 del 30 maggio 2013, modificato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 56 del 30 settembre 2021, di essere in regola con il pagamento:

dei tributi locali (nei cinque anni fiscali precedenti alla data di richiesta della presente domanda)

del Canone Unico Patrimoniale

Data

Firma del titolare o legale rappresentante

in Fede

.....

Segue: allegati:

**Allegati:**

- copia di un documento di identità del richiedente in corso di validità;
- ricevuta del versamento del contributo di **€ 50.00**, secondo quanto stabilito dalla deliberazione della Giunta comunale n. 227 del 24 luglio 2013, da effettuare tramite:
  - \* bonifico online a mezzo di **PAGOPA**  
Il versamento di cui sopra dovrà obbligatoriamente avere come causale **“istruttoria ristoranti tipici”**;
- **copia del menù**;
- **lista dei vini** prodotti e imbottigliati in Provincia di Verona, ovvero ricadenti nelle denominazioni DOC, DOCG, IGT e/o secondo la protezione comunitaria DOP, IGP;
- indicazione dei piatti della tradizione veronese nella lista allegata alla presente domanda  
**(ALLEGATO 2)**

\*\*\*\*\*

**TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

Il Comune di Verona, in qualità di titolare (con sede in Piazza Bra n. 1, IT - 37121 – Verona Email: [protocollo.informatico@comune.verona.it](mailto:protocollo.informatico@comune.verona.it); PEC: [protocollo.informatico@pec.comune.verona.it](mailto:protocollo.informatico@pec.comune.verona.it); Telefono Centralino: +39 045/8077111) tratterà i dati personali con modalità prevalentemente informatiche e telematiche, per le finalità previste dal Regolamento (UE) 2016/679 (RGPD), in particolare per l'esecuzione dei propri compiti di interesse pubblico, ivi incluse le finalità di archiviazione, di ricerca storica e di analisi per scopi statistici. Il conferimento dei dati è obbligatorio e il loro mancato inserimento non consente di completare il procedimento avviato. I dati saranno trattati per tutto il tempo del procedimento e, successivamente alla cessazione del procedimento, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa. I dati saranno trattati esclusivamente dal personale e da collaboratori del Comune di Verona o dei soggetti espressamente nominati come responsabili del trattamento. Al di fuori di queste ipotesi i dati non saranno comunicati a terzi né diffusi, se non nei casi specificamente previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea. Gli interessati hanno il diritto di chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del RGPD).

L'apposita istanza è presentata contattando il Responsabile della protezione dei dati presso il Comune di Verona (dr. Giuseppe Baratta – Comune di Verona – Responsabile della Protezione dei dati personali, Piazza Bra n. 1, IT – 37121 - Verona - email: [giuseppe.baratta@comune.verona.it](mailto:giuseppe.baratta@comune.verona.it)).

Gli interessati, ricorrendone i presupposti, hanno, altresì, il diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali (con sede in Piazza di Monte Citorio n. 121, IT – 00186 Roma) quale autorità di controllo nazionale secondo le procedure previste (art. 57, par. 1, lettera f, RGPD).

**PARAMETRI :****► locale:**

- a. gli interni devono far percepire al consumatore l'idea di un'atmosfera confortevole e accogliente; il locale deve essere ben tenuto e pulito e gli esterni devono essere curati;
- b. la biancheria da tavola deve essere di stoffa ed in linea con l'ambiente delle sale, pulita, in ordine e composta da tovaglia, copri tovaglia o tovagliette e tovagliolo;
- c. le stoviglie e la posateria, devono essere adeguati al numero dei coperti e alle diverse portate e mantenuti in buono stato di conservazione; vino, liquori o distillati, presenti nel menù, vanno serviti in bicchieri adeguati alle diverse tipologie di bevanda alcolica;
- d. la denominazione del locale deve trovare riscontro nell'insegna.

Alle locande ed alle osterie è consentito l'uso di copritavoli di carta e di comuni bicchieri di vetro.

**► personale impiegato:**

- a. deve essere:
  - in numero sufficiente rispetto ai coperti e deve indossare abbigliamento pulito che lo identifichi;
  - disponibile ed adeguatamente preparato sull'offerta dei piatti proposti;
  - in grado di illustrare le principali caratteristiche dei prodotti e dei piatti tipici, l'abbinamento con il vino e le caratteristiche basilari della lista dei vini;
- b. nella sola zona del centro storico, almeno un componente addetto al servizio ai tavoli deve conoscere l'inglese e/o il tedesco;

**► menù:**

deve essere:

- suddiviso per categoria (antipasti, primi piatti ecc.);
  - aggiornato nelle proposte ed indicare i prezzi per ogni portata;
  - in numero sufficiente per tutti i tavoli;
  - redatto in lingua italiana e almeno nella lingua inglese ;
- a. deve evidenziare i prodotti e le ricette tipiche con la descrizione degli ingredienti e degli allergeni per ogni pietanza;
  - b. includere informazioni nutrizionali finalizzate alla promozione di una sana alimentazione (es: materiale informativo);
  - c. la grammatura dei contorni di verdura offerti rappresenta una (o più) delle cinque porzioni di frutta e verdura raccomandate quotidianamente;

**► offerta dei prodotti:**

- a. i piatti tradizionali devono rappresentare almeno il 65% dell'offerta gastronomica ed essere preparati nella cucina del locale, utilizzando il 50% di prodotti tipici della Provincia di Verona o della Regione Veneto ovvero di prodotti cd. a "chilometro zero" di cui alla legge regionale n. 3 del 22 gennaio 2010.  
Gli esercizi già inseriti nell'Elenco di cui all'art. 2, comma 1, dovranno uniformarsi a tale percentuale entro il termine di 24 mesi decorrente dall'entrata in vigore della disposizione;
- b. la selezione dei vini deve essere coerente con il menù offerto; la scelta deve privilegiare per almeno il 50% le denominazioni e le aziende che producono e imbottigliano in Provincia di Verona, ovvero ricadenti nelle denominazioni DOC, DOCG, IGT e/o secondo la protezione comunitaria DOP, IGP;
- c. la verdura e la frutta devono essere preferibilmente di stagione;
- d. l'olio extravergine di oliva collocato sul tavolo deve essere prodotto in ambito locale secondo la protezione comunitaria DOP;
- e. tra i dolci tipici prescelti particolare pregio deve essere riservato al pandoro.

**LISTA DEI PIATTI DELLA TRADIZIONE VERONESE****ANTIPASTI**

- Luccio in salsa con polenta
- Carboniera al Monte, funghi e tartufo
- Lingua salmistrata
- Nervetti
- Polenga e Renga
- Polenta e Lardo della Valpolicella
- Sardine di lago in cònsa
- Sarde di lago in saòr
- Sedano di Verona dorato
- Sopressa con giardiniera

**PRIMI PIATTI**

- Bigoli con Anatra
- Bigoli con àole
- Gnocchi “sbatùì” di malga
- Gnocchi di patate
- Minestra di riso e patate
- Minestrone di Castagne
- Paparèle in brodo con fegatini
- Pasta e fasoi
- Pasticcio con radicchio rosso di Verona
- Risi e bisi
- Risi e verze
- Riso e sedano di Verona
- Risotto agli Asparagi
- Risotto all’Amarone
- Risotto all’Isolana
- Risotto con il pessin
- Risotto con il radicchio rosso di Verona
- Risotto con la Tinca
- Tagliatelle con i piselli
- Tagliolini con il tartufo scorzone
- Tortellini burro e salvia o in brodo
- Tortellini di sedano di Verona
- Trippa in brodo o asciutta
- Zuppa di fave
- Zuppa di pesce di lago

**SECONDI PIATTI**

- Asparagi con uova
- Baccalà
- Bogoni in umido

- Bollito misto con la pearà
- Capretto o agnello arrosto
- Frittata con i bruscandoli
- Guanciaie di vitello stufato
- Lavarello del Garda
- Luganeghe con fasoi
- Monte veronese fuso con il tartufo (scorzone)
- Oca arrosto ripiena
- Pastissada de caval
- Persico del Garda
- Pollo in tècia
- Pollo o galletto ai ferri
- Rane fritte
- Sfilacci di cavallo
- Spezzatino d'asino
- Stracotto all'Amarone
- Tinca del Garda
- Trota del Garda

#### **FORMAGGI**

- Cimbri
- Formaggi freschi di capra
- Grana padano
- Monte veronese (fresco, mezzano, stagionato)
- Provolone padano

#### **DOLCI**

- Crostata di ciliegie
- Bombolone
- Brassadela
- Crema frita
- Diplomatico
- Fogassin su la gradela
- Fogassin su la gradela
- Fritelle di mele
- Fritelle
- Galàni
- Nadalin
- Pandoro
- Pere al recioto o all'amarone

- Pesche con amaretti
- Pissota con l'uva
- Ruffioi
- Sbrisolona
- Torta delle rose
- Torta di paparelle
- Tortelli all'erba madre