

# **I centri commerciali non ci stanno Saracinesche abbassate l'11 maggio La protesta in tutta Italia**

*Le associazioni del commercio chiedono risposte certe e tempestive e la riapertura immediata nei weekend così come previsto nella bozza del Decreto Riapertura*

Saracinesche abbassate per alcuni minuti per protestare contro le misure restrittive che da oltre sei mesi impongono la chiusura nei giorni festivi e pre-festivi. Succederà martedì 11 maggio, alle 11, in 30mila negozi e supermercati di tutti i centri commerciali d'Italia per iniziativa di Ancd-Conad, Confcommercio, Confesercenti, Confimprese, Cncc-Consiglio Nazionale dei Centri Commerciali e Federdistribuzione. Le Associazioni del commercio vogliono così dare voce ai 780mila lavoratori delle 1.300 strutture commerciali integrate presenti su tutto il territorio nazionale, costretti da oltre un anno a vivere in un clima di forte incertezza, aggravato da misure che impediscono appunto a migliaia di attività commerciali di lavorare nei giorni più importanti della settimana in termini di ricavi e fatturato.

La manifestazione servirà anche a ribadire che in centri, parchi e gallerie commerciali la sicurezza è massima: non a caso, nessun focolaio si è mai registrato da inizio pandemia grazie ai rigorosi protocolli rigorosi adottati. L'impegno del settore si è visto anche nella messa a disposizione volontaria e gratuita di 160 strutture per la creazione di hub vaccinali. Da inizio emergenza il settore si è impegnato in un dialogo costruttivo con il Governo. Le Associazioni del commercio coinvolte auspicano ora di "poter

avere dalle istituzioni risposte certe e tempestive, per rimettere in moto un comparto tra i più danneggiati dalla crisi, che continua ad operare solo parzialmente e senza una chiara prospettiva di ripresa”.

“Stiamo assistendo a un paradosso sotto diversi punti di vista. In primis perché la riapertura dei centri commerciali nel weekend, di fatto i giorni più importanti della settimana in termini di ricavi e fatturato, era prevista nella bozza del Decreto Riaperture che disponeva la riapertura il sabato e la domenica dei centri commerciali nelle zone gialle – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. È dunque assurdo che siano rimaste invariate le misure restrittive eccezionali per queste strutture, senza indicazioni sulla riapertura definitiva. Non devono esistere due pesi e due misure perché siamo tutti sulla stessa barca: i negozi dei centri commerciali sono imprese come le altre ed è assolutamente necessario fornire risposte chiare a migliaia di lavoratori coinvolti per rimettere in moto un comparto tra i più danneggiati dalla crisi, che continua ad operare solo parzialmente e senza una chiara prospettiva di ripresa”.

“È infatti del tutto incomprensibile come gli stessi protocolli di sicurezza che consentono ai centri commerciali di restare aperti da lunedì a venerdì non risultino adeguati nel fine settimana, consentendo la stessa sicurezza nella gestione degli accessi e degli afflussi – prosegue Fusini -. E lo è ancora di più alla luce del fatto che sin dall’inizio dell’emergenza, centri, parchi e gallerie commerciali hanno adottato misure di sicurezza ancora più stringenti rispetto a quanto richiesto a livello governativo e dalle singole Regioni, ribadendo la totale disponibilità a rafforzarle qualora necessario e assicurando tutte le garanzie necessarie a tutelare al meglio consumatori, dipendenti e fornitori dal rischio di contagio”.

---

# Agenti immobiliari, fare rete e “scambiarsi” gli immobili per contrastare l’abusivismo

*Fimaa Bergamo invita a tenere alta la guardia. Il presidente Caironi: “Troppa concorrenza sleale di chi agisce senza titolo e senza iscrizione alla Camera di Commercio”*

Stesso mercato, stesse regole. E altolà all’abusivismo. È un invito a tenere alta la guardia quello lanciato da Fimaa Bergamo, la Federazione Italiana Mediatori Agenti d’Affari Bergamo aderente a Confcommercio. Un invito che cade in vista della scadenza del 31 maggio della verifica dei requisiti presso il Registro delle imprese della Camera di Commercio, conditio sine qua non per poter esercitare la professione che mai come in questo periodo, dato il boom delle compravendite immobiliari nonostante la crisi in atto, richiede un salto di qualità. E soprattutto la necessità di fare rete.

“Nei confronti del mercato Fimaa Bergamo svolge un ruolo di tutela della qualità professionale dei suoi 400 iscritti che devono rispondere a severi requisiti – sottolinea il presidente Fimaa Bergamo, Oscar Caironi -. Oggi il mercato sta cambiando e molti player abusivi fanno concorrenza sleale agendo senza titolo e senza nessuna iscrizione alla Camera di Commercio. Si tratta di uno spaccato che assorbe circa il 40% delle compravendite della nostra provincia. Un dato troppo alto che ci deve far unire ancora di più come categoria dato che rappresentiamo circa la metà degli agenti in Bergamasca: tutti uniti per arginare l’abusivismo e ‘pulire’ il mercato”.

Attenzione e vicinanza all’associato sono infatti i binari su

cui Fimaa sta orientando la sua linea d'azione nel segno di una nuova etica e trasparenza. "Fare rete rappresenta un punto di svolta, una rivoluzione nel creare azione ed esecuzione e giungere alla profonda conoscenza della materia, considerando che il 70% dei nostri associati sono agenzie mono-proprietario che agiscono in autonomia – afferma Caironi -. Da tempo il nostro obiettivo è quello di costruire un'identità comune affinché ogni agente immobiliare possa identificarsi nella categoria e far parte di un'unica squadra".

## **Perché fare rete**

Ma se collaborare è fondamentale, perché fare rete? "Per migliorare il servizio ed essere più competitivi, ma anche per creare nuove competenze e facilitare le compravendite tramite il matching tra gli immobili – prosegue Caironi – Essere collegati e 'scambiarsi' case vuol dire ottenere dei vantaggi economici reciproci e maggiore qualità del servizio ai nostri clienti, senza dimenticare l'assistenza Fimaa in generale: dalle consulenze gratuite alle tariffe vantaggiose per l'assicurazione obbligatoria fino alla comunicazione interna che corre veloce sui social e con una newsletter settimanale". Un altro elemento chiave è proprio la formazione per l'aggiornamento costante degli associati: "Nel 2020 abbiamo erogato oltre 250 ore di formazione e quest'anno siamo sulla stessa linea – conferma Caironi -. A settembre inizierà anche nuovo corso di management in collaborazione con l'Università di Bergamo. Sia per chi acquista sia per chi vende, la consulenza immobiliare è un valore aggiunto che fa la differenza per l'investimento: dobbiamo saper mettere davanti la persona e far collimare le sue esigenze con la realtà di mercato, senza creare false aspettative a chi acquista e dando sicurezza a chi vende».

Dall'analisi delle esigenze di acquirente e venditore si entra poi nel merito della valutazione dell'immobile, perno di ogni compravendita. "In questo ambito la conoscenza del territorio è fondamentale e da ben 27 anni Fimaa mette la sua firma sul

Listino dei prezzi degli immobili con una commissione di esperti e gli agenti associati, vere e proprie sentinelle del mercato e primi promotori del territorio – conferma Caironi -. Nei prossimi giorni avremo un primo confronto per dare inizio al lavoro di raccolta dati in vista della pubblicazione quest'autunno”.

### **La polizza assicurativa tra i requisiti**

C'è anche la polizza assicurativa a garanzia dei rischi professionali tra i requisiti che un agente immobiliare deve dimostrare per poter esercitare la professione a norma di legge. Periodicamente, infatti, il Registro delle imprese è tenuto a verificare la permanenza dei requisiti di idoneità previsti dalla legge per lo svolgimento dell'attività di agente d'affari in mediazione (artt. 7 e 8 del Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico del 26 ottobre 2011). La procedura interessa tutte le imprese individuali e le società che hanno sede nella provincia di Bergamo e che svolgono l'attività di agente di affari in mediazione da più di 4 anni. Per confermare il possesso dei requisiti, le imprese coinvolte riceveranno una comunicazione all'indirizzo Pec iscritto al Registro imprese e dovranno inviare, entro il 31 maggio 2021, una pratica telematica completa dei moduli di autocertificazione dei requisiti, oltre alla copia dell'ultima polizza assicurativa stipulata.

Per informazioni: Ufficio Ata, tel. 035.4120340  
ata@ascombg.it.

---

# **Covid-19      “Caporetto”      del**

# **terziario: in un anno persi 1,5 milioni di posti di lavoro e 130 miliardi consumi**

*Per la prima volta da 25 anni il terziario ha smesso di spingere Pil e occupazione. Crollano alberghiero, ristorazione, abbigliamento, trasporti e tempo libero*

Il coronavirus ha colpito in modo trasversale l'intera società, sconvolgendo la vita quotidiana e colpendo in modo più o meno pesante tutti i settori produttivi ma in particolare quello che fino al febbraio del 2020 era diventato il fiore all'occhiello della nostra economia e che offriva il contributo più "pesante" al Pil e all'occupazione con quasi 3 milioni di nuovi posti di lavoro creati tra il 1995 e il 2019: il terziario di mercato. Quando parliamo di terziario di mercato, ci riferiamo ad una realtà che comprende un universo molto vario di attività: commercio, turismo, servizi di alloggio e ristorazione, trasporti, attività artistiche, intrattenimento e divertimento. Per fotografare la crisi ci sono ovviamente i numeri che sono stati declinati nel [rapporto dell'Ufficio Studi Confcommercio "La prima grande crisi del terziario di mercato"](#).

Per la prima volta, dopo venticinque anni di crescita ininterrotta, si riduce la quota di valore aggiunto di questo comparto (-9,6% rispetto al 2019) al cui interno i settori del commercio, del turismo, dei servizi e dei trasporti arrivano a perdere complessivamente il 13,2%; i maggiori cali nella filiera turistica (-40,1% per i servizi di alloggio e ristorazione), seguita dal settore delle attività artistiche, di intrattenimento e divertimento (-27%) e dai trasporti (-17,1%); ma gli effetti della pandemia hanno "impattato" in maniera consistente anche sui consumi con quasi 130 miliardi

di spesa persa di cui l'83%, pari a circa 107 miliardi di euro, in soli quattro macro-settori: abbigliamento e calzature, trasporti, ricreazione, spettacoli e cultura e alberghi e pubblici esercizi. Cifre che si traducono in una perdita di un milione e mezzo di occupati.

## **Sangalli: “Più attenzione al terziario nel Piano Nazionale di ripresa e resilienza”**

Commentando i risultati della ricerca, il presidente di Confcommercio ha sottolineato che “per la prima volta nella storia economica del Paese il terziario di mercato subisce una flessione drammaticamente pesante”. “Occorre quindi – ha detto Sangalli – che il Piano Nazionale di ripresa e resilienza dedichi maggiori attenzione e risorse al terziario perché senza queste imprese non c'è ricostruzione né rilancio”.

Secondo il direttore dell'Ufficio Studi, Mariano Bella, “oggi il problema principale è mantenere vivo e vitale gran parte del tessuto produttivo dei servizi alle imprese e alle persone, in primis la convivialità e il turismo, e traghettarne le attività dalla pandemia alla ripresa. Quando i flussi turistici mondiali riprenderanno vigore, se l'offerta italiana non sarà pienamente in grado di soddisfarli, le perdite saranno permanenti”. Dunque, Bella ha evidenziato la necessità per le imprese di ricevere indennizzi e ristori adeguati per farsi trovare pronte nel momento in cui arriverà la tanto attesa ripartenza.

Bella ha poi sottolineato un altro aspetto molto significativo che ha determinato il mancato “rimbalzo” che tanti si aspettavano nel primo trimestre del 2021: “Tra gennaio e marzo 2021, come nei peggiori frangenti dell'anno passato, è mancata la componente della domanda più importante, i consumi. Le nuove chiusure di marzo e aprile hanno, però, tolto vigore a quella pure minima spinta potenzialmente presente nei risparmi in eccesso accumulati dalle famiglie”. In gioco, secondo il

direttore dell'Ufficio Studi "non c'è solo la ripresa, peraltro già mutilata da un primo trimestre 2021 piuttosto deludente. C'è il tasso di crescita dell'economia italiana nei prossimi dieci anni e quindi il benessere, l'inclusione e la provvista delle risorse per le varie rivoluzioni intraprese: da quella digitale a quella verde".

### **Alloggio e ristorazione i più colpiti**

Uno degli elementi più significativi che emerge dal rapporto, è il calo di oltre il 40% dei servizi di alloggio e ristorazione che hanno avuto una perdita di prodotto otto volte superiore a quella del 2001 nel periodo successivo all'attentato alle Torri Gemelle di New York dell'11 settembre. Il settore più penalizzato subito dopo quelli legati al mondo dei movimenti turistici è quello delle attività artistiche, intrattenimento e divertimento che hanno registrato un calo rispetto al 2019 di oltre il 27%. Fino all'arrivo della pandemia, tra il 1995 e il 2019 l'agricoltura ha perso 433mila unità di lavoro, l'industria 877mila mentre l'Area Confcommercio ha guadagnato 2,9 milioni unità di lavoro contribuendo all'intera crescita dell'occupazione del sistema economico (+1,5 milioni circa).

---

## **Si avvicina l'apertura dell'anno moroniano: Albino celebra il 500° della nascita del pittore bergamasco**

*Mostre, restauri, convegni e menù a tema nei ristoranti della città: da giugno al via una lunga stagione all'insegna della*

*pittura e non solo*

Il 2021 è l'atteso anniversario dei 500 anni dalla nascita ad Albino del grande pittore Giovan Battista Moroni. Dopo aver viaggiato da Bergamo a Londra e New York, conquistando il cuore di regioni e collezioni così lontane, diventando "Moroni globale", il maestro del Rinascimento oggi si racconta nella terra in cui è nato e in cui ha vissuto e operato per una buona parte della sua vita. Una scelta precisa, quella di Moroni, che sancisce con la sua terra un legame indissolubile e cruciale per capire la sua pittura e il contesto da cui si è generata.

In occasione del cinquecentenario della nascita, Albino e in senso più ampio tutta la Val Seriana mantengono la promessa di rinnovare il legame che univa "il pittore della realtà" alla sua terra, alla sua gente, alla sua natura e alla sua cultura. Dopo una lunga e articolata gestazione, è in dirittura d'arrivo l'apertura del progetto "Moroni 500. Albino 1521-2021", semplicemente slittata di un mese, da maggio a giugno, a causa del prolungarsi delle restrizioni legate all'emergenza sanitaria. Dal fulcro albinese il progetto si è espanso coinvolgendo tutta la Val Seriana, la città di Bergamo e tutti i luoghi che oggi sul territorio bergamasco conservano testimonianze della pittura moroniana. Ne è nato un ampio network di istituzioni, musei, fondazioni, parrocchie, scuole, realtà culturali, associazioni, in dialogo per raccontare in modo condiviso l'universo moroniano a 360 gradi.

**Una rete di soggetti coinvolti: da Ascom Bergamo alla Fondazione Bernareggi**

Il Comune di Albino, ente promotore, e Promoserio, ente organizzatore, hanno intessuto una rete di collaborazioni, tra gli altri, con la Parrocchia di Albino, Fondazione Accademia Carrara di Bergamo, Fondazione Adriano Bernareggi, Fondazione Credito Bergamasco, Fondazione Museo di Palazzo Moroni,

Delegazione FAI di Bergamo. Nel progetto avranno parte attiva, nella ideazione e produzione di iniziative, anche associazioni e realtà culturali impegnate in ambito culturale ad Albino e sul territorio della Val Seriana: Associazione Culturale Carlo Antonio Marino, Arte sul Serio, Percorsi Albinesi, Circolo Fotografico città del Moroni, Albino, Comitato Sui Passi del Moroni, Complesso Bandistico di Albino, Astorica – Associazione Storica Città di Albino, Django Association.

E ancora: collaborazioni con Ascom Bergamo per elaborare menù a tema, con le botteghe e i commercianti di Albino, con operatori e soggetti che si occupano di valorizzazione del patrimonio naturalistico, culturale ed enogastronomico, trait d'union con istituti scolastici e accademie, dall'ISIS Romero di Albino alla Fondazione Arte Della Seta Lisio di Firenze. La qualità della proposta progettuale ha suscitato interesse sia di enti e istituzioni, come Regione Lombardia, Comunità Montana Valle Seriana, Camera di Commercio di Bergamo e Fondazione Comunità Bergamasca, sia di aziende private del territorio.

### **A giugno la presentazione al pubblico**

Il progetto sarà presentato al pubblico a maggio e, se le eventuali prescrizioni future relative alla pandemia lo consentiranno, aprirà i battenti ai primi di giugno, accompagnandoci per tutto il 2021, con probabili prosecuzioni anche nel 2022. Un anno di mostre, narrazioni, restauri, approfondimenti e pubblicazioni scientifiche, convegni, incontri, concerti, spettacoli teatrali, escursioni a tema, eventi di animazione culturale, fotografia, moda, visite guidate, enogastronomia, attività pensate ad hoc per grandi e piccini.

Si avviano a conclusione anche i restauri di opere di Moroni messi in campo per l'occasione. Due dipinti della chiesa parrocchiale di Albino sono stati affidati alle cure del restauratore Antonio Zaccaria: la pala della Crocifissione con i santi Antonio e Bernardino, considerata il capolavoro del

Moroni sacro (intervento finanziato da Fondazione Credito Bergamasco) e lo stendardo della Visitazione, opera custodita per la sua fragilità conservativa in Sacrestia e dunque praticamente mai esposta al pubblico (intervento sostenuto da Comune di Albino con il contributo di Fondazione della Comunità Bergamasca).

L'obiettivo principale del progetto nel suo complesso è quello di promuovere all'interno delle comunità albinese, seriana, bergamasca, regionale, nazionale, una più completa, articolata e consapevole conoscenza della grandezza di questo testimone del Cinquecento, le cui opere sono disseminate in numerose collezioni e musei nel mondo. Un appello concreto alla riappropriazione della figura di Giovan Battista Moroni come un prezioso patrimonio collettivo e alla scelta della cultura, custode dell'identità profonda di un territorio, come motore per ripartire uniti.

Icona di questo lungo percorso sarà l'immagine di un abbraccio, quello tra Maria ed Elisabetta dipinto da Moroni nello stendardo albinese in corso di restauro, a riassumere il desiderio ultimo di questo importante progetto: offrire la bellezza come segno di rinascita e di condivisione in una terra così pesantemente segnata dalla pandemia. Un abbraccio senza tempo per costruire un domani di speranza.

### **Moroni e Albino, un binomio di successo**

Moroni ed Albino, un binomio di successo, un legame indissolubile tra un pittore e la sua terra. In occasione del tanto atteso anniversario dei 500 anni dalla nascita ad Albino di uno dei maggiori ritrattisti italiani del Cinquecento, la sua terra vuole celebrarlo e raccontarlo. E non poteva essere diversamente, non poteva che partire da Albino e in senso più allargato dalla Valle Seriana lo slancio entusiastico per ricordare e festeggiare il cinquecentenario della nascita di un artista di fama internazionale ma profondamente legato alla propria comunità, alla propria gente e alla sua cultura. L'arte e la bellezza di un pittore come chiave per aprire le

porte della speranza e della rinascita di una terra profondamente segnata dalla recente pandemia.

Didascalia immagine

Giovan Battista Moroni, "Crocefisso adorato dai santi Bernardino e Antonio da Padova" (Albino, Parrocchiale di San Giuliano)

---

## **Anche l'abito fa il piatto. E non è un vezzo di cucina gourmet**

*Un corretto impiattamento stimola i sensi, stuzzica l'immaginazione e crea una buona aspettativa. Ecco alcuni suggerimenti per una presentazione ad effetto*

Che l'occhio voglia la sua parte ormai lo sappiamo tutti. Basta osservare il mondo attorno a noi per capire quanto l'immagine stia avendo un ruolo cruciale nella quotidianità. E così in cucina. Anche se la sostanza rimane sempre ciò che troviamo nel piatto, la sua presentazione è utile alla corretta percezione della proposta e, perché no, alla comunicazione vera e propria di un qualsiasi locale che si occupa di somministrazione: dall'alta ristorazione al bar, fino alla pizzeria e ai locali che si dedicano all'asporto come le gastronomie.

Basta scorrere la bacheca di Facebook o Instagram per comprendere quanto lavoro ci sia dietro un piatto ben riuscito. Si parte dalla materia prima, fino alla sua corretta

trasformazione, la scelta del piatto giusto, le corrette scelte cromatiche, e così via. Quando ci si trova davanti a un piatto poco attraente, la voglia di metterlo sotto ai denti non sempre è alle stelle, anzi. Anche se può succedere l'esatto opposto, e cioè che una preparazione molto bella da vedere ha creato aspettative talmente grandi da deluderle appena dopo l'assaggio. Però è bene tenere in considerazione che per gli esseri umani, la vista è un senso molto importante e regala tantissime informazioni che inconsciamente guidano le nostre scelte in modo più radicato di ciò che siamo portati a pensare.

L'importante però è anche non sottovalutare gli altri sensi: come è ovvio che sia, il gusto e l'olfatto entrano in gioco nella percezione di sapori e aromi, mentre il tatto ci regala altre sensazioni, tra cui la struttura e la temperatura. L'impiattamento è quindi uno dei tanti aspetti da considerare per la buona riuscita del nostro piatto che ha l'obiettivo di stimolare i nostri sensi, la nostra immaginazione e creare una buona aspettativa. E non è assolutamente vero che è un'arte propria dell'alta ristorazione. Il consiglio è quello di abbandonare questo preconetto e, a qualsiasi tipologia di locale si faccia riferimento, ricordiamoci sempre che anche il vestito, purtroppo, fa il monaco.

## **Come nasce un piatto: la creatività**

Ognuno ha il proprio processo creativo e tutti coloro che lavorano in cucina o che le dedicano buona parte del proprio tempo libero lo sanno bene. Non esistono, quindi, regole precise se non quelle relative al corretto abbinamento tra aromi e sapori, ma anche tra colori. È sempre bello stimolare i propri ospiti con nuove proposte, ma non sempre è necessario osare. Basta talvolta modificare ingredienti o metodi di cottura, per trasformare e personalizzare piatti della tradizione. Poi, la creatività non ha limiti e la piccola

innovazione può trasformarsi in grandi piatti ben riusciti. In linea generale si comincia sempre da un singolo ingrediente, per poi costruire un piatto. In modo identico si lavora nella re-interpretazione delle ricette classiche: non sono necessari grandi stravolgimenti per rendere una ricetta unica nel suo genere. Basta un poco di voglia di osare.

## **Gli strumenti necessari: forme e tecniche**

In realtà non è necessario avere grandi strumenti per impiattare in maniera creativa. Piuttosto, è fondamentale allenare la manualità. Nelle cucine professionali in genere gli strumenti non mancano. La base è sempre il piatto: è il nostro foglio su cui disegnare. Di conseguenza la prima cosa da fare è scegliere il piatto giusto, sia per la sua forma, che per il suo colore e materiale. Ne esistono di tutti i tipi, innanzitutto bisogna considerare le caratteristiche dell'ingrediente principale del piatto. Forma e dimensione dipendono principalmente da questo. E poi, i colori che saranno presenti per capire se è meglio scegliere una base nera, bianca oppure colorata. In presenza di salse o creme, è possibile utilizzarle per "disegnare" sul piatto creando spirali, punti, strisce o virgole (oggi un poco fuori moda). Ecco che saranno necessari flaconi dosatori in plastica oppure sac à poche per dosarle e definire anche la dimensione di punti o righe da creare.

Un altro strumento utile potrebbe essere un pennello per alimenti, il mestolo (per impiattare gli spaghetti, ad esempio) oppure una spatola per realizzare strisciate o altri segni. Per impiattare una tartare, un risotto, ma anche una pasta, possiamo dotarci di coppapasta di diverse dimensioni. Infine, la pinza: è davvero essenziale per posizionare gli ingredienti nella posizione corretta con precisione e senza toccarli con le mani. Ecco quindi che con pochissimi euro possiamo contare su strumenti molto semplici utili per le nostre creazioni.



## **Come impiattare in modo corretto**

Ci sono regole che valgono per l'alta ristorazione ma anche e soprattutto per chi si dedica alla cucina tradizionale. Anche un semplice (ma buonissimo) piatto di spaghetti al pomodoro, se ben impiattato, può rendere l'esperienza ancora più soddisfacente.

1. Innanzitutto scegliere dove posizionare il nostro ingrediente principale. Dobbiamo immaginare di dividere il piatto in quattro parti e decentrare leggermente la nostra preparazione. In alternativa, è bene scegliere l'esatto centro, soprattutto se si utilizzano piatti fondi o se il piatto si sviluppa verso l'alto. Quanto alle decorazioni, per un piatto quadrato è opportuno prediligere forme a parallelepipedo, mentre con piatti tondi forme sinuose, punti, virgole o spirali.
2. Le porzioni non devono essere eccessive, ma nemmeno troppo piccole. Un equilibrio è importante per raggiungere un impatto visivo che non spaventi e che

renda confortevole il consumo.

3. La distribuzione degli ingredienti deve essere tale da non dividere eccessivamente gli elementi, anche se a molti chef piace non rispettare questa regola e dividere in modo netto gli elementi.
4. Piatti bianchi o neri aiutano. Si abbinano bene a qualsiasi preparazione, mentre quelli eccessivamente colorati sono più impegnativi.
5. Il piatto deve essere ben pulito, non devono esserci sbavature o impronte. Attenzione nell'utilizzo di parti grasse come l'olio extra vergine di oliva. Qualora dovessero esserci sbavature basta intervenire con della carta assorbente.
6. Non esagerare con i fiori, insalate o altro vegetale e non aggiungere elementi non commestibili. Attenzione con le polveri e le spezie macinate: a parte in rare eccezioni, bisogna evitare di sporcare i bordi dei piatti. Bandito l'uso del prezzemolo fresco sul bordo del piatto.
7. Per distribuire il risotto nel piatto, basta battere sotto con la mano e si distribuisce in modo omogeneo. Possiamo completare il piatto aggiungendo ingredienti, salse o polveri in superficie
8. Gli spaghetti sono stupendi se serviti a nido: basta arrotolarli con l'aiuto di forchettone e mestolo prima di appoggiarli sul piatto. È possibile sviluppare il nido in orizzontale, come fosse sdraiato, oppure in verticale.
9. Prevediamo infine uno sviluppo del piatto possibilmente in altezza, dandogli più volume possibile.
10. Pizze e panini non sono esenti dal seguire queste regole. Un buon panino o una buona pizza devono prevedere una buona distribuzione degli ingredienti, in maniera tale che ad ogni morso o su ogni fetta vi siano tutti gli ingredienti scelti per la farcitura.

Queste poche e semplici regole di base per impiattare a

dovere. Ovvio che le regole, in questo caso, sono anche fatte per essere infrante con creatività, partendo sempre dal presupposto che semplicità non è banalità.