

## L'ANGOLO LEGALE

Avvocato Jonathan  
ÉTHIER,  
LL.B., LL.M.Fisc



### Alcune particolarità legali per quanto riguarda l'affitto

Da luglio 2018, Silvio ha affittato un nuovo splendido appartamento a Montreal. Per essere sicuro di non perdere l'opportunità, Silvio aveva pagato il primo mese d'affitto a marzo. Due settimane dopo il trasloco, il suo proprietario ha bussato alla porta accompagnato da una bella sorpresa: un aumento dell'affitto di cento dollari. Vi lascio immaginare il suo stupore! Silvio non intende pagare, ma si preoccupa delle conseguenze. Che dovrebbe fare?

Troppo spesso, gli inquilini di case o appartamenti non conoscono i loro diritti e nemmeno i loro ricorsi possibili. Eppure, sono molte le situazioni che possono rivendicare in caso di litigio.

Oggi tratteremo in dettaglio qualche particolarità legale dell'affitto.

Prima di tutto, diciamo che è abbastanza comune che ci siano dei proprietari che esigono il pagamento del primo mese d'affitto prima di concludere il contratto. Sebbene questa pratica non sia apprezzata dagli inquilini, si tratta comunque di un'usanza, tutto sommato, legale. Detto questo, il proprietario potrà chiedere in anticipo soltanto il primo termine d'affitto e niente di più in generale. Inoltre, il proprietario non può richiedere che ogni versamento superi un mese di affitto. Deve essere precisato anche che il proprietario non può esigere una qualsivoglia somma di denaro oltre a quella dell'affitto. Di conseguenza, gli inquilini residenziali non sono tenuti a lasciare, per esempio, una somma come deposito ai loro proprietari nel caso in cui, per esempio, fosse necessario fare riparazioni durante il periodo d'affitto. Questa è una pratica illegale e da vietare.

In più, da un punto di vista legale, in un contratto d'affitto di dodici mesi o meno (come la maggior parte dei contratti di locazione residenziale) sarà senza effetto qualsiasi clausola che stabilisce un "conguaglio" durante l'affitto. Ciò significa che la somma da pagare non dovrà cambiare all'interno del primo periodo di dodici mesi. Così,

VINCE IL CAFÉ VIA DANTE DI RENATO TROGI

## Pasta Week a Montréal

REDAZIONE

**GASTRONOMIA** - La prima edizione di PASTA WEEK, tenutasi a maggio scorso, è stata un successo per gli amanti della pasta nella Grande Montréal. Questa Settimana a tema sui sapori italiani ha messo in evidenza l'elevata qualità dell'ottima cucina presente a Montréal.

Quest'anno una ventina di partecipanti sono stati scelti con cura per offrire ai clienti piatti creativi provenienti da tutta l'Italia. "Lo scopo della manifestazione è principalmente quello di evidenziare non solo la pasta fresca, ma anche il talento e la creatività degli chef di qui", ha spiegato Mathieu Fortin, ideatore di questa Settimana della pasta.

Quale ospite speciale, lo chef Pasquale Vari, è stato chiamato a giudicare i cinque finalisti del concorso amichevole, esprimendo il suo parere sull'arte di servire la pasta e, soprattutto, il piacere creato nel mangiarla. Cottura, combinazione e provenienza degli ingredienti hanno pesato nel giudizio di Pasquale.

Ce n'era per tutti i palati: gnocchi ai mirtili cucinati dallo chef Marco Mazza del prestigioso ristorante La Medusa, agnolotti preparati da Loic Tellier, chef di Caldo, deliziosi ravioli all'anatra, cucinati dallo chef Vincenzo Russo, presso Quindici.

Ma quello che nessuno si aspettava e che ha saputo conquistare il cuore dei giudici e, in particolare, di Pasquale Vari, sono state le "tagliatelle al ragù d'agnello",



Renato Trogi serve un cliente nel suo ristorante (Foto cortesia)

preparate dallo chef del Café Via Dante sulla via Dante, nella Piccola Italia.

Piccolo Caffè-ristorante di stile, come quelli che si trovano in Italia, serve il miglior coniglio in città e propone una bella lista di vini in accordo con il menu del momento.

La sorpresa per il suo primo posto è stata tale che il proprietario, Renato Trogi, ha esclamato: "Non mi aspettavo assolutamente di vincere! Partecipare, per me, era un modo per fare una buona pubblicità al

mio ristorante. Ho adorato l'iniziativa di Mathieu e ora lo amo ancora di più!", ha concluso ridendo.

Questa Settimana, dedicata alla pasta, ha potuto mettere in risalto e celebrare gli artigiani della gastronomia di Montréal, facendo scoprire ad una nuova clientela dei piccoli "gioielli" gastronomici nascosti. Mathieu Fortin promette già una seconda edizione, ancora più festosa e ricca di eventi per evidenziare tutta la ricchezza dei sapori italiani.

LA RICETTA DELLA NONNA DI RENATO TROGI

### Tagliatelle al ragù d'agnello

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 240 gr. di pappardelle all'uovo
- 200 gr. d'agnello
- 4 carciofi
- 2 limoni
- 1 spicchio d'aglio
- prezzemolo fresco
- sale, pepe

PREPARAZIONE

Tagliare la polpa d'agnello a cubetti e tenere da parte.

Pulire i carciofi privandoli delle foglie esterne e della barbetta interna, tagliarli a fettine sottili e sistemarli in una ciotola capiente acidulata con succo di 1 limone, affinché non anneriscano.

In un tegame capiente, scaldare un poco d'olio d'oliva e lo spicchio d'aglio

Spremere il succo del secondo limone e ricavare dalla scorza dei riccioli con il rigalimoni e metterli da parte.

Unire il succo di limone alla carne, regolare di sale se necessario, e cuocere a fuoco vivace per far restringere il sugo.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare a metà cottura e versarla nel tegame con il sugo d'agnello.

Ripartire sul fuoco dolce e terminare la cottura mescolando delicatamente per amalgamare bene gli ingredienti senza però rompere troppo la pasta.

Distribuire le pappardelle nelle ciotole individuali, decorare con qualche fogliolina di prezzemolo e i riccioli di scorza di limone e servire immediatamente.



nel caso del nostro amico SIVIO, lui si dovrebbe opporre immediatamente all'aumento dell'affitto.

Inoltre, l'importo dell'affitto deve essere indicato chiaramente nel contratto di locazione residenziale. Sarà pagabile tramite versamenti uguali e, in generale, il primo giorno di ogni scadenza. L'ultimo versamento potrà essere più basso secondo la legge.

**LJT**  
AVOCATS

**LJT AVOCATS**  
380, St-Antoine Ouest  
Bureau 1700  
Montréal, Qc H2Y 3X7  
T. 514-842-8396  
jonathan.ethier@ljt.ca

sbucciato e tagliato e tettine.

Una volta dorato l'aglio, aggiungere i bocconcini d'agnello e lasciare insaporire qualche minuto, rigirando spesso.

Unire i carciofi, regolare di sale e pepe e cuocere a fuoco vivace per qualche minuto.

Aggiungere 200 gr. d'acqua calda, coprire e far cuocere a fuoco dolce per circa 20 minuti.

**ARMADI DI CUCINA**  
DIRETTAMENTE DAL MANIFATTURIERE  
**S. VIOLA**  
SU MISURA:

- Armadi di cucina e vanité
- Mobili • Melamine, legno, stratife, termoplastica
- Concetto e disegno • Stima gratuita.

Residenziale e Commerciale  
Tel.: **514 852-0162**

**G.F.M. PLOMBERIE**  
COMMERCIALE-RESIDENZIALE  
Specialista in rinnovazioni  
Pulitura e disgelo di tubi

9026 Picasso, St-Léonard  
Giovanni o Frank

**SERVIZIO RAPIDO**  
**450-664-7779**

**MAÇONNERIE**  
**Les Entreprises G.I.G. Inc**  
RIPARAZIONI GENERALI MATTEO

COLLOCAZIONE DI MATTONI - GIUNTURE DI MATTONI

**PIETRA BLOCCHI**    **TERRA MARMO**    **CAMINO CIMINIERE**

514.726.9261 | 514.376.8594

**Scale "New Look"**  
Rifiniture di patio - scale - solai  
Giunti di granito

**Acrilico & Epoxy**  
**514-246-2327**