

COLAZIONI "TIPICHE", MA PIU' BUROCRAZIA: E' SCONTRO NEL MONDO DEI B&B ABRUZZESI

21 Marzo 2019



L'AQUILA - "Regole e controlli" contro "flessibilità e ragionevolezza": questi, semplificando, i fronti contrapposti nella disfida che si sta consumando nel mondo dei bed and breakfast abruzzesi, settore che conta oltre 1.200 operatori. Divisi sugli effetti dell'atto di indirizzo, approvato con la delibera di Giunta 1.060 del 31 dicembre scorso, su iniziativa dell'ex assessore al turismo Giorgio D'Ignazio.

Le nuove norme consentiranno di offrire a colazione prodotti freschi e artigianali, come biscotti caserecci, ma anche salumi e formaggi, al posto di merendine pre-confezionate. Delibera che però, a cascata, impone nuovi adempimenti, a tutela dell'igiene e della sicurezza alimentare.

Un'occasione per "elevare la qualità", "norme di buon senso, e per nulla penalizzanti", assicura ad Abruzzoweb Lucia Simioni, veneta battagliera e abruzzese d'adozione, che gestisce un B&b a Roseto degli Abruzzi, in provincia di Teramo. Presidente della neonata associazione Abruzzobnb, che conta un centinaio di aderenti. Tutti convinti che anche a tutela dei B&b che rispettano le regole, vada stroncato il mercato nero e gli abusi che affliggono il settore.

Posizione che però è contrastata da altri operatori, anche loro rispettosi delle regole, beninteso, uniti nel gruppo informale B&b Abruzzo, che temono che le nuove norme introdurranno aggravii di costi e nuova burocrazia. Pronti a presentare al nuovo assessore con delega al Turismo Mauro Febbo, "la richiesta di revisione della normativa approvata e di apertura di un tavolo di lavoro con tutte le parti interessate, al fine di scongiurare il sicuro danno al comparto e all'intero settore, in particolare quello dei territori interni e del cratere sismico le cui strutture, con questa delibera, rischiano la chiusura".

Per trovare il bandolo della matassa occorre prima di tutto vedere cosa esattamente prevede la delibera: in essa si introduce essenzialmente, come condizione di preparare colazioni "fresche", l'obbligo di svolgere un corso di formazione in materia di igiene e somministrazione cibi della durata di 4 ore, valido per tre anni, dal costo 40 euro, e di dotarsi della certificazione sanitaria Niaf. Il tutto recependo le direttive dell'Unione europea sulle attività d'impresa.

Nell'atto di indirizzo si stabilisce poi che i locali dove la colazione viene servita, "devono essere, per quanto ragionevolmente possibile, mantenuti puliti", che le "le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire, e se necessario da disinfettare".

Va poi garantita la "tracciabilità", dei prodotti acquistati, conservando in un registro le fatture e gli scontrini", e devono essere "garantite al consumatore le informazioni relative alle sostanze che provocano allergie e intolleranze".

Il fronte degli scettici paventa però il rischio che tutto ciò sia solo il primo passo per "trasformare tutti i B&b, alla stregua di bar, ristoranti, hotel imponendo così una lunga serie di adempimenti", tra cui ad esempio gli adeguamenti delle cucine e dei servizi igienici, con un forte incremento di costi. Si osserva poi che in altre Regioni non sono necessari tutti questi adempimenti per poter servire a colazione una fetta di ciambellone, e un tagliere di salumi e formaggio.

Non è dello stesso avviso Lucia Simioni: "Quello degli adeguamenti strutturali, è un timore immotivato - tiene a precisare - lo ha chiarito una circolare esplicativa del dipartimento Turismo della Regione, inviata ai Nas, ai Comuni, e agli stessi

operatori di B&b”.

In compenso le novità introdotte, assicura Simioni, non fanno altro che elevare la qualità dell’offerta: “Con un piccolo sforzo, e qualche carta in più da compilare, potremo offrire ai nostri ospiti prodotti tipici e prelibatezze della nostra terra, creando indotto. I turisti arrivano da varie parti dell’Europa e portano con sé aspettative sempre maggiori e sempre più esigenti e raffinate. Noi vediamo in queste novità normative un’occasione di crescita”.

Abruzzobnb a breve distribuirà un vademecum dove viene spiegato per filo e per segno cosa bisogna fare per adeguarsi alle nuove normative.

Il sospetto insomma è che tra chi rema contro, oltre a chi ha sensati argomenti da esibire, ci sia anche chi vuole in realtà meno vincoli possibili, e di conseguenza meno rischi di controlli, perché si sente più a suo agio nel “far west”.

Va ricordato infatti che i B&b sono attività a conduzione familiare, da svolgere dentro casa propria, o nelle immediate vicinanze, offrendo ospitalità in modo saltuario e stagionale. Non occorre partita Iva, ma vanno rilasciate fatture, su cui poi ovviamente vanno pagate le tasse. Le presenze e gli arrivi vanno registrati nel Sistema Informativo Turistico Regione Abruzzo (Sistra), da poco entrato in funzione, dopo anni di ritardi, e ovviamente comunicate alla Questura.

Questo però non sempre avviene, come da anni denunciano albergatori e titolari di agriturismi: anche nel mondo dei B&b ci sono le mele marce.

Lo ha dimostrato, nell’autunno 2018, una vasta operazione di controlli a tappeto dei carabinieri dei Nas di Pescara, concentrati sulla ricettività extra-alberghiera, B&b e affittacamere in particolare, che ha portato a 48 persone segnalate all’autorità sanitaria e amministrativa, 46 strutture segnalate ai vigili del fuoco, 2 attività sospese, 1 struttura riscontrata priva di autorizzazione; 20 mila euro di sanzioni amministrative accertate.

Tra le contestazioni, non solo ai B&b, la presenza di posti letto in numero superiore a quello autorizzato, sotto dimensionamento della superficie dei locali rispetto alla capacità ricettiva, assenza dei requisiti minimi imposti dalla legge regionale e dei dispositivi antincendio. Ed anche casi di somministrazione di alimenti sfusi o preparati in casa, sebbene l’obbligo di utilizzo di prodotti confezionati: proprio quello che le nuove regole vogliono ora permettere.

“Con un piccolo sforzo, e qualche carta in più da compilare – spiega infatti Simioni – quello che prima non si poteva fare, ora sarà possibile farlo, grazie alla delibera: offrire ai nostri ospiti prodotti tipici e prelibatezze della nostra terra, creando anche un indotto nel territorio. I turisti, del resto, arrivano da varie parti dell’Europa e portano con sé aspettative sempre maggiori e sempre più esigenti e raffinate. Noi vediamo in queste novità normative un’occasione di crescita”.

E aggiunge: “La nostra deve rimanere un’attività saltuaria e stagionale non può diventare un lavoro. Ed è giusto vigilare sul rispetto delle regole. Ma purtroppo le regole non sono chiare, non si dice esattamente cosa significa attività ‘stagionale’ e ‘saltuaria’, e non è incontrovertibile nemmeno l’obbligo di risiedere nell’abitazione dove si affitta la stanza, o a minimo a 100 metri di distanza. Ma questa regola ha un senso: tu stai ospitando persone, devi curarti di loro, devi essere pronto ad intervenire tempestivamente, ad esempio se un tuo ospite dovesse sentirsi male”.

“Ne va della qualità dell’offerta, e del suo spirito originario, quello di aprire le porte ad un ospite, familiarizzare con lui, e farlo sentire a casa propria”, conclude Simioni.

Tra gli associati di Abruzzobnb, c’è infine chi lamenta il fatto che ci sono titolari di B&b che non comunicano le presenze alla Questura, nè tantomeno sulla piattaforma Sistra. Invocano pertanto maggiori controlli, essendo queste incombenze obbligatorie. Il caricare dati su Sistra è anche fondamentale, va aggiunto, per poter stilare le rilevazioni periodiche dei flussi turistici regionali, necessarie per impostare razionali politiche regionali di promozione turistica, e sostegno mirato nei vari territori.