

HOME RESTAURANT, C'E' CHI PARTE IN SORDINA PRONTA UNA LEGGE MA ANCHE CHI OSTEGGIA

13 Luglio 2016



L'AQUILA - È pronta una legge regionale per disciplinare l'ormai dilagante attività di ristorazione a domicilio, che in Abruzzo ancora non attecchisce come in altre parti d'Italia ma dove molti si stanno organizzando per mettere su un home restaurant. Parecchi, per ora, preferiscono farlo senza dare nell'occhio e solo attraverso canali informali per il timore di controlli che in assenza di normative aprono imprevedibili scenari.

Grazie al progetto di legge del consigliere Leandro Bracco, ex Movimento cinque stelle, oggi Sinistra italiana, contro la quale si è subito espressa la Confederazione nazionale degli artigiani (Cna), l'Abruzzo potrebbe fare da apripista ad un settore in espansione ancora non disciplinato a livello nazionale.

Partendo dalla volontà di tutelare "la conoscenza, diffusione e conservazione delle ricette tradizionali e dei prodotti tipici abruzzesi", il progetto di legge, che non comporta oneri per la Regione, fissa dei paletti all'attività di ristorazione fai da te.

Innanzitutto definendo l'home restaurant come "attività di ristorazione casalinga svolta da una persona fisica all'interno della propria abitazione o domicilio a favore di amici, conoscenti o persone estranee le quali, per tale servizio, sono disposte a corrispondere all'esercente di tale attività un corrispettivo in denaro".

L'home restaurant, tuttavia, pur non essendo normato a livello nazionale, deve adempiere agli obblighi fiscali come attività saltuaria d'impresa. La proposta di legge Bracco, sulla falsa riga dei disegni di legge, ben tre, presentati in Parlamento tra il 2009 e il 2015, tutti rimasti nel cassetto, stabilisce che "per essere considerata occasionale e saltuaria l'attività di home

restaurant non deve produrre un reddito annuale superiore a cinquemila euro”.

Il ristoratore amatoriale, inoltre, non può servire più di venti pasti e per non più di quattro volte al mese e deve presentare la Scia (Segnalazione certificata di inizio attività) al Comune di riferimento. Necessita ad ogni modo di requisiti igienico-sanitari l’immobile nel quale si svolge l’attività.

“La tipicità e la qualità della nostra tradizione eno-gastronomica vanno salvaguardate difendendo gli operatori della ristorazione, fuori da improvvisazioni che vorrebbero aprire le porte anche delle abitazioni private a questa attività”, ha detto in una nota il direttore della Cna aquilana Agostino Del Re.

La proposta di Bracco, per Del Re metterebbe “gli esercenti regolari, che pure devono fare quotidianamente i conti con un numero crescente di abusivi e di irregolari, contro un esercito di privati cittadini del tutto incontrollabile”.

“Anche perché i ‘paletti’ previsti dalla legge, come il numero di giorni massimi concessi per l’attività, prezzi praticati, numero massimo di clienti ammessi – argomenta – appaiono difficilmente verificabili di fronte a una potenziale platea sterminata di privati cittadini trasformati in ristoratori improvvisati”.

“Oltretutto – ha osservato ancora Del Re – non esiste neppure una mappatura, sul territorio regionale, delle attività di ristorazione; operazione che la Regione, d’intesa con le Camere di commercio e le associazioni che rappresentano il mondo della ristorazione, dovrebbe preventivamente anteporre a qualsiasi intervento di riordino del settore”.