

HOME RESTAURANT IN ABRUZZO: LA CAMERA APPROVA LEGGE CHE RISCHIA DI AFFOSSARLI

31 Gennaio 2017



L'AQUILA - La cucina di casa trasformata in una trattoria, per un convivio tra amici o anche avventori sconosciuti contattati su facebook o mediante il passaparola, che seppure prevede il pagamento di un conto, non dovrebbe essere considerata un'attività commerciale.

Parliamo dell'home restaurant, la cui regolamentazione e legittimazione è prevista da un progetto di legge regionale presentato dal consigliere regionale di Sinistra Italiana Leandro Bracco. Una legge che però, dovesse mai essere calendarizzata, è destinata ad essere superata dalla legge nazionale approvata già alla Camera, che a differenza della legge Bracco, pone molti più paletti, tanto da rischiare di affossare il fenomeno in costante crescita.

Una curiosità: la legge nazionale è stata presentata nella sua stesura definitiva dal Movimento cinque stelle, con cui Bracco è stato eletto in Regione, e da cui poi è uscito sbattendo la porta, iscrivendosi al gruppo misto e in seguito a Sinistra Italiana.

Una legge nazionale attesa con trepidazione dai ristoratori, gli stessi che avevano levato gli scudi contro la proposta di legge regionale di Bracco, in quanto vedono nell'home restaurant solo concorrenza sleale da parte di trattorie fai da te.

Bracco senza colpo ferire è diventato invece nei social una sorta di eroe solitario schierato dalla parte degli operatori degli home restaurant, che considerano la legge nazionale una pietra tombale su un fenomeno che anche in Abruzzo si stava diffondendo, anche come risposta alla crisi e alla disoccupazione. Inquadrabile in quel fenomeno della sharing economy, al pari di AirBnb, con cui si affittano le camere della propria abitazione, o anche Blablacar, con cui è possibile offrire e trovare passaggi in auto a prezzi molto contenuti.

I gestori considerano la loro attività del tutto legittima, visto che in base alle normative ancora per poco vigenti può essere inquadrata come un'attività domestica non commerciale, e non occorre dunque disporre di licenze o autorizzazioni specifiche né tanto meno serve aprire una partita Iva. A patto, però, che il fatturato annuo non superi i 5 mila euro netti, e dunque l'unico obbligo è fare una ricevuta fiscale e conservare le fatture per le spese effettuate per acquisto delle materie prime cucinate, al fine di poter calcolare il reddito derivante dall'attività di home restaurant, che poi ovviamente deve essere dichiarato al fisco.

Non occorre invece ottenere autorizzazioni da parte della Asl, o del Comune, non trattandosi di un'effettiva attività di ristorazione, non occorre modificare la struttura della cucina né dimostrare di avere la certificazione Haccp che attesta la qualità e la sicurezza del cibo servito a tavola.

Contro gli home restaurant, e a maggior ragione contro la proposta di legge di Bracco, che ne sancirebbe la legittimità in Abruzzo, si è schierata la Fipe, l'associazione di categoria dei ristoratori.

Evidenziando che non si tratta affatto di attività amatoriali, visto che secondo una ricerca di Confesercenti, l'universo degli home restaurant, solo nel 2014, ha fatturato in Italia 7,2 milioni di euro, e sono 7 mila i cuochi social attivi, che incassano medio stimato, per singola serata, pari a 194 euro.

I ristoratori classici hanno premuto al più non posso per una legge nazionale che sancisca la loro natura di attività economica, di somministrazione di alimenti e bevande.

E la legge nazionale va verso questa direzione. Il testo è stato approvato con 326 sì, 23 no e 27 astenuti. Pd, M5S, Sinistra italiana e Area popolare a favore, contrari i gruppi di Lega e Cor (Conservatori e riformisti).

L'home restaurant viene riconosciuto come 'attività autonoma occasionale'. Quindi, conservando gli scontrini, se ne possono scaricare i costi, ma vengono introdotti alcuni limiti: un massimo di 500 coperti per anno solare e proventi non superiori a 5mila euro annui, tanto per iniziare. Sempre con l'obiettivo di non favorire un'attività in nero, è previsto che l'organizzazione e la prenotazione avvenga attraverso piattaforme digitali e il pagamento mediante l'utilizzo di sistemi elettronici. Quindi tracciabili. Con l'approvazione definitiva del testo non sarà possibile inoltre organizzare cene a pagamento in appartamenti privati in affitto per brevi periodi. L'attività di social eating è, dunque, incompatibile con quella di Airbnb.

Per avviare un home restaurant la classica Scia (Segnalazione certificata di inizio attività) verrà sostituita da una comunicazione digitale da inoltrare al Comune secondo modalità che stabilirà il ministero dello Sviluppo economico.

Gli home restaurant non dovranno avere la certificazione Haccp, l'attestato dell'analisi dei rischi e controllo dei punti critici richiesto per le strutture dove si producono e vendono cibi, ma si delega al ministero della Sanità la determinazione dei requisiti richiesti al cuoco.

L'operatore, inoltre, dovrà stipulare un'assicurazione per la responsabilità civile verso terzi e una per la casa, mentre l'immobile deve possedere i requisiti di abitabilità. Questi obblighi non sono previsti se si organizzano meno di 5 eventi all'anno, perché in questo caso si tratterà solamente di social eating.

Agli operatori di home restaurant questa legge non piace affatto, e sui loro profili *Facebook* che essa non fa che "accogliere in maniera spudorata gli auspici delle "lobby rappresentanti gli interessi dei ristoratori e non si preoccupa minimamente degli interessi, seppur piccoli, degli home restaurant, tagliando di netto ogni possibilità di sviluppo di un settore promettente della sharing economy, che potrebbe aprire nuove possibilità a migliaia di famiglie italiane".

Contraria al testo passato a Montecitorio anche Confedilizia, in quanto in essa "introduce esclusivamente limitazioni, divieti, vincoli, restrizioni rispetto ad un modo con il quale alcuni italiani tentano di darsi da fare per migliorare la propria condizione".

Secondo Confedilizia "ancora una volta la furia regolatoria del legislatore italiano si avventa sulla libera iniziativa privata, pretendendo di determinarne ogni singolo aspetto, ma finendo per affossarla o condannarla al sommerso".

In attesa della legge nazionale, nel 2015 Ministero dello Sviluppo economico aveva emanato una risoluzione, su richiesta dalla Fipe che di fatto parifica home restaurant ad un'attività di ristorazione come le altre.

Ed è proprio basandosi sui contenuti della risoluzione che in Abruzzo i Nas hanno chiuso un home restaurant a Pescara e uno nell'Aquilano, avendo riscontrato durante i controlli che in essi non veniva fatta nessuna distinzione tra alimenti per uso domestico e alimenti per il pubblico, e non sono state ottemperate le procedure di rintracciabilità degli alimenti.

Gli operatori dell'home restaurant, sui loro profili *Facebook* però contestano fortemente queste chiusure, basate su una risoluzione, non su una legge, che parifica gli home restaurant ad un pubblico esercizio.

La proposta di legge Bracco va invece nella direzione auspicata dagli home restaurant, cristallizzando in una legge la possibilità di poter aprire o mantenere nell'attuale status di attività non commerciale un home restaurant.

Essa "riconosce, tutela e supporta" l'attività di "home restaurant definita 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 deve però essere un essere saltuaria e occasionale nel senso che non può essere aperto per più di quattro volte al mese e per un totale di quarantotto aperture annuali il titolare dell'"home restaurant" può servire in ognuno dei giorni di apertura un massimo di 20 pasti.

L'esercente deve obbligatoriamente rilasciare, ad ognuno dei propri ospiti, una ricevuta fiscale indicante il prezzo pagato.

Il mancato rispetto dei limiti e dei requisiti comporta che l'attività di "home restaurant" perda la qualifica di attività saltuaria e occasionale e ad essa venga applicata la normativa relativa alle attività continuative con obbligo per l'esercente di

chiedere l'attribuzione della partita Iva e l'obbligo d'iscrizione alla gestione commercio dell'Inps.

È poi obbligatorio comunicare al Comune di appartenenza la segnalazione certificata di inizio attività (Scia).

I locali adibiti a servizio di ristorazione devono avere i requisiti igienico-sanitari previsti per l'uso abitativo dalle leggi e regolamenti nazionali e locali vigenti. Non dunque quelle ben più stringenti relative ad un locale commerciale.

Una legge molto meno restrittiva, dunque, destinata però a non vedere mai la luce, visto che contrasterebbe con la normativa nazionale, che salvo sorprese sarà approvata tal quale anche in Senato.