

ECONOMIA

FARE IMPRESA

di ISIDORO TROVATO

QUANTO È SCOMODO (PER LEGGE) MANGIARE LA PIZZA AL TRANCIO

Non sedie, ma sgabelli. Non tavoli, ma mensole. Solo posate di plastica e caffè "fai da te". Sono servite oltre 30 circolari ministeriali per stabilire le regole che un artigiano deve seguire per far consumare sul posto i propri prodotti. Un'indagine della **Cna** ha fatto il punto. Obiettivo: cercare di cambiare

Non sedie, ma sgabelli. Non tavoli, ma mensole. E per di più sgabelli e mensole scoordinati, ad altezze non combacianti. Posate monouso, fragili, poco pratiche e fra poco fuorilegge. Tovaglioli e tovaglette rigorosamente di carta. Bevande da prendere direttamente dal frigorifero o dal magazzino. E poi "caffè fai da te" dalle macchinette. Insomma, un manuale completo su come rendere scomoda la ristorazione. Il paradosso è che a prescrivere la scomodità è la legge, la complessa e per molti versi incomprensibile norma che disciplina il consumo di prodotti alimentari direttamente in una rivendita artigiana. Avete in mente il fornaio che fa i migliori cornetti (o brioche) del quartiere? O il pizzaiolo con mille gusti di pizza al taglio? Per legge devono sottostare alle regole della scomodità, agli spazi, magari angusti, nei quali la sofferenza (del cliente) e la disperazione (del titolare) sono imperdibili accessori.

A entrare nel merito di cervel-

lotiche disposizioni statali e locali è la **Cna** che ha dedicato alla sfida delle imprese artigiane alla prova dell'evoluzione dei consumi alimentari il rapporto annuale sulla "burocrazia demenziale" spesso imperante nel nostro Paese, "Comune che vai, burocrazia che trovi". Un'indagine che mette sotto accusa la differenziazione via via intercorsa tra due concetti in apparenza non lontani: la ristorazione assistita e quella non assistita di cibi e bevande.

Un Everest di scartoffie

Per definire questi concetti sono state necessarie oltre trenta circolari ministeriali. Con quale risultato? L'idea di voler creare uno spazio dove il cliente possa mangiare cibi fatti dall'artigiano, senza l'assistenza di personale, è diventata quasi sovversiva. Per l'artigiano e per lo stesso cliente che evidentemente viene visto come un potenziale complice. La ragione? Proteggere l'esclusiva specificità dei ristoranti: da loro sedie allineate,

posate e piatti non in carta, bibite e caffè al tavolo.

Per far consumare sul posto il cibo prodotto in laboratorio l'artigiano è costretto a scalare un Everest di scartoffie. Circa 70 adempimenti servono per avviare l'attività, altri 20 per consentire il consumo immediato dei prodotti, col rischio inalterato di subire controlli da uno o più dei soggetti abilitati agli accertamenti: dalle guardie ecologiche alla Capitaneria di porto passando per il medico veterinario. Per evitare l'accusa di abusivismo, gli artigiani del settore – a esempio, chi sforna pizze in teglia – sono in genere costretti a ottenere il titolo di esercizio di vicinato, uno strumento giuridico del commercio, per il quale possono essere indispensabili fino a venti adempimenti e 140 ore di corso.

Gli arredi e le attrezzature

L'artigiano che voglia arredare un locale per il consumo sul posto dei suoi clienti deve tenere conto

Un percorso ingarbugliato

Le sfide delle imprese artigiane

Divieti da rispettare...

...se vuoi essere un artigiano

La fotografia

I risultati di un quadro normativo che penalizza l'artigianato. Confronto 2018-2017

-0,9%
Imprese artigiane

+2,5%
Imprese non artigiane



Bicchieri di vetro



Tavoli e sedie abbinabili



Sedie comode

I numeri

71 mila

Pizzerie, rosticcerie, friggitorie, birrerie



120 mila

Imprese tra artigiane e non artigiane

13 mila

Gelaterie e pasticcerie



33 mila

Laboratori adibiti alla produzione di prodotti da forno e farinacei

400 mila

Gli addetti in totale



Tovaglie di stoffa



Macchine professionali



Menu cartacei

Ostacoli burocratici

20

adempimenti richiesti per ottenere il titolo di esercizio di vicinato

21

le autorità ispettive che possono eseguire controlli

33

Circolari MISE da aggiungere alla normativa esistente

Posate in metallo

Consumo sul posto

L'andamento delle imprese

● Artigiane ● Non artigiane

100

2012 2013 2014 2015 2016 2017

106,9

101,6

Fonte: CNA Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa

Ppara



ECONOMIA

I NUMERI

Il business che accelera proprio negli anni di crisi

Ottantacinque miliardi di euro. Una montagna di denaro. Tanto spendono gli italiani per mangiare fuori casa, con un trend in costante aumento. Circa 1.500 euro pro capite all'anno, secondo un'indagine condotta da **Cna Agroalimentare e Cna Turismo e Commercio** tra gli associati alla Confederazione. Una cifra che rappresenta una fetta rilevante dei consumi italiani. Con una significativa ricaduta sul mercato del lavoro. Negli ultimi cinque anni, informa la Camera di Commercio di Milano, il comparto del "food & drink" ha permesso e generato una nuova assunzione su cinque. Dati economici importanti con radici nel mutamento epocale delle abitudini alimentari degli italiani. In particolare, dell'incremento registrato dal consumo di pasti al di fuori delle mura domestiche, cresciuto in maniera esponenziale nell'ultimo quarto di secolo con una forte accelerazione proprio negli anni della crisi. (Is. Tr.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



GETTY IMAGES

che i piani di appoggio e le sedute devono essere non abbinabili in modo che l'utilizzo congiunto di sedie (anzi, sgabelli) e di tavoli (non sia mai detto, mensole) sia normalmente impossibile.

Stoviglie, posate, bevande

Su questo tema si sfiora l'apoteosi: in aperto contrasto alla crescente consapevolezza ambientale, la disciplina è rigorosa: piatte e bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli non devono essere durevoli. Ma candidarsi a ingolfare le discariche. Fin quando sarà possibile. A partire dal 2021, infatti, l'uso della plastica sarà totalmente bandito in Europa. Senza tenere nel debito conto il povero cliente: tagliare con un coltel-

è affidato ai singoli Comuni e questo genera un'inestricabile selva di divieti, incombenze e adempimenti. Malgrado le diversità regolamentari, in diversi Comuni (tra i quali spiccano Bologna e Genova) il divieto vige assoluto.

Cna quindi chiede di aggiornare la Legge quadro per l'artigianato, che risale a 35 anni fa. Un secolo fa, per settori come l'agroalimentare. Un secolo fa anche dal punto di vista giuridico, considerata la modifica costituzionale intervenuta nel frattempo. In particolare, l'associazione degli artigiani ritiene necessario stabilire, una volta per tutte, che le imprese artigiane siano abilitate al consumo sul posto dei propri prodotti e alla vendita di beni

Chi è artigiano nella ristorazione? Chi impiega più tempo nella produzione e preparazione degli alimenti (rispetto alla vendita) e chi ricava il maggior incasso proprio da questi

lo buono al massimo per il burro, attingere la zuppa da una scodella buona a malapena a contenere biscottini per l'aperitivo, usare un tovagliolo che si sbriciola appena si adopera un minimo di energia è da menti abituate alle torture. Raffinate e feroci.

Se le spine per artigiani e clienti sono quelle contenute nelle norme, la spina (nel senso del sistema di erogazione delle bevande) è tassativamente vietata così come l'uso di macchine da caffè industriali. L'alternativa è costituita da bevande in bottiglie o lattine, caffè in cialde fai-da-te. Con la collaborazione solo di bicchieri e tazzine nella solita plastica mono uso presto fuorilegge. Non solo la scomodità è la regola ma talvolta sfocia in autentiche vessazioni. Per l'utilizzo degli spazi esterni, a esempio, tutto

accessori strumentali. Per tagliare la testa al toro sulla definizione di impresa artigiana o commerciale, inoltre, andrebbero introdotti parametri oggettivi.

Fare chiarezza

Per esempio, chi è l'artigiano nella ristorazione? Chi impiega più tempo nella produzione e preparazione degli alimenti (rispetto al tempo impiegato nella vendita) e allo stesso tempo chi ricava maggiori introiti dalla vendita di prodotti propri che dalla vendita di beni accessori. Come venir fuori dal labirinto? Magari non penalizzando i ristoratori e i proprietari di bar, ma permettendo a tutti di concorrere nel libero mercato con regole uguali al riparo dagli sgambetti delle burocrazie.

© RIPRODUZIONE RISERVATA