



# “La normalità”

SUL LAVORO OGNI  
IMPRENDITORE  
HA DIRITTO DI  
ORGANIZZARSI  
L'ATTIVITÀ COME  
MEGLIO RITIENE,  
NEL RISPETTO DELLE  
LEGGI. QUELLO DI  
CUI C'È BISOGNO IN  
GENERALE È  
IL RECUPERO DEL  
BUON SENSO

**R**ecentemente ha fatto cronaca la decisione di un qualificato ristoratore di Bagnolo Mella (Bs) che ha vietato l'ingresso nel suo locale ai bambini sotto i 10 anni, dopo le ore 21.

Da un punto di vista formale, il provvedimento non presenta criticità: un pubblico esercizio può rifiutare una prestazione se esistono giustificati motivi che lo impongano, e gli schiamazzi, il pianto o le intemperanze dei piccoli possono costituire valide giustificazioni.

Inoltre, qualsiasi esercente ha il diritto di caratterizzare la propria offerta, imponendo anche vincoli di accesso - sul vestiario, sul genere, sull'età, etc. - assumendosene i rischi commerciali conseguenti.

Tralascio gli aspetti educativi e sociali sul fatto in discussione, che non mi competono, utili però a completare un ragionamento su notizie quasi mai correttamente interpretate dai commentatori, che partono dal presupposto che tutto sia dovuto solo per il fatto che trattasi di esercizio aperto al pubblico.

Lo stesso principio vale per l'utilizzo dei servizi igienici, da pretendere anche senza consumazione, per le aperture prolungate o nelle festività, per la generalizzata accettazione delle carte di credito, indipendentemente dal valore della prestazione, per le garanzie assicurative sulle cose depositate (o abbandonate) nei locali e tante altre situazioni simili.

Riprendo però l'argomento non per rafforzare un inconcludente vittimismo, ma per precisare che non solo a casa propria, ma anche sul lavoro ognuno ha il diritto di organizzarsi a proprio piacimento l'attività, nell'inderogabile rispetto delle Leggi, ovviamente, e senza mai

dimenticare il mercato. Gli imprenditori hanno tanti difetti, veri o inventati, ma tra questi non c'è ancora l'autolesionismo!

Come le ciambelle, che non sempre riescono con il buco, così le decisioni imprenditoriali a volte possono dimostrarsi sbagliate, ma indipendentemente dall'esito, il processo decisionale è l'elaborazione di molti fattori, tra cui quelli che riguardano le esigenze e le aspettative del consumatore.

Quello della critica, poi, è un esercizio facile, malattia ormai endemica, a causa della quale si è abituati a mettere in discussione tutto, talvolta anche le cose che funzionano, mentre sempre più difficili da trovare sono i valori del rispetto (delle cose e delle persone) e della obiettività. Il mondo cambia, non sempre in meglio, ma questo è il prezzo del Progresso.

La disponibilità ad accettare le cose e a considerarle nel giusto verso, anche quelle negative, dipende anche dalla velocità con la quale si susseguono gli eventi o la loro diffusione mediatica, che obbliga a giudicare fatti che una volta erano classificati normali o naturali. Basti pensare ai disagi della neve, che ha messo (per qualche ora) in ginocchio Cortina e dintorni. Nevicate di questa portata ci sono sempre state, accettate come eventi naturali, senza gli allarmismi che abbiamo registrato. C'è dunque bisogno di recuperare normalità, sulla quale costruire comunità disposte ad accettare anche qualche intemperanza infantile, che fanno parte della natura del bambino.

Occorrerebbe anche qualche severità in più dei genitori, una aggiunta di pazienza e comprensione, oltre che buon senso, anche per consentire alle cronache di occuparsi di cose più importanti e ai nostri cuochi di concentrarsi su ricette e attività che avrebbero bisogno di coltivare i clienti fin da piccoli!

Lino Enrico Stoppani