

Ristorazione

Da Carlo Cracco
a Claudio Sadler:
chef uniti contro
lo street food

Da Sadler e Cracco: ottanta tra chef stellati e ristoratori hanno firmato «l'appello della ristorazione alle istituzioni italiane per non mangiarsi il futuro».

— pag. 13

Da Sadler e Cracco, appello di 80 chef contro lo street food

RISTORAZIONE

Stoppani (Fipe): «Sono stati distorti i più banali principi di equità»

Il Tar del Lazio ha ridefinito il ruolo del personale di somministrazione

Enrico Netti

Chef stellati e ristoratori contro “finti” agriturismi diventati ristoranti a tutti gli effetti, gastronomie, macellerie e pescherie che si “trasformano” in ristoranti senza dimenticare i furgoncini dedicati allo *street food* e le altre forme di servire piatti e pietanze sorte sull'onda lunga della gig economy. Nasce così «L'appello della ristorazione alle istituzioni italiane per non mangiarsi il futuro» trasmesso dalla Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) ai vice premier Matteo Salvini, Luigi Di Maio e a Gian Marco Centinaio, ministro delle Politiche agricole e del Turismo. A firmarlo una ottantina di chef stellati oltre, per il momento, a diverse centinaia di ristoratori accomunati da un unico obiettivo: eliminare le disuguaglianze tra pubblici esercizi e chi offre lo stesso servizio senza dovere seguire gli stessi impianti e obblighi normativi dei primi.

«Da tempo Fipe in rappresentan-

za di oltre 330mila aziende della ristorazione chiede che allo stesso mercato corrispondano stesse regole - premette Lino Enrico Stoppani, presidente della Federazione -. In Italia si assiste a una deriva legislativa e giurisprudenziale che per il nostro settore stravolge i più banali principi di equità». Una stoccata alle “lenzuolate” di Bersani che spalancarono le porte alle liberalizzazioni fino a due recentissime sentenze del Tar del Lazio che evidenziano quali elementi e criteri fanno sussistere o meno la presenza di un servizio di somministrazione e il consumo immediato. «Grazie a una interpretazione distorta di quelle norme un esercizio la cui attività principale è quella di vendere prodotti alimentari può di fatto fare ristorazione offrendo ai propri clienti la possibilità di consumare in loco tali prodotti senza per questo dover sottostare a tutte le regole imposte a bar o ristoranti - spiega il presidente -. Si tratta, per esempio, della presenza di servizi igienici adeguati alla frequentazione del locale o la presenza di locali idonei alla lavorazione dei prodotti. Per non parlare degli oneri tributari, come le tasse sui rifiuti, che sono diverse fra le categorie e sensibilmente più onerose per chi fa somministrazione». In altre parole il nodo cruciale è l'aver regole uniformi per chiunque opera nella ristorazione «con uniformità di regole e uguale tutela dei consumatori» sottolinea Stoppani.

«Dobbiamo entrare nella logica che le regole devono essere applicate nell'interesse comune e dei clienti ovunque ci sia somministrazione con la vendita o la consegna delle pietanze e piatti - aggiunge la stella Michelin Claudio Sadler -. Come pubblici esercizi siamo costantemente controllati con obblighi che altri non hanno». Perché i pubblici esercizi devono affrontare una serie di obblighi di legge impegnativi e costosi. Carlo Cracco sottolinea «come non si fa nulla per premiare e difendere chi investe - dice - e al posto di aumentare le professionalità le si annacqua».

Filippo Giordano de Alle colline pistoiesi, terza generazione del ristorante di famiglia a Milano, segnala «i posti dove si mangia sono più che triplicati negli ultimi anni, tanti aprono e tanti chiudono facendosi la guerra sui centesimi e la qualità si abbassa a danno dei consumatori - avverte -. Si abbassano i fatturati perché il bacino di utenti non è cambiato mentre il fatto che non ci sia più una soglia di ingresso e quindi selezione consente a chiunque di inven-



tarsi ristoratore o barista, spesso senza preparazione e senza cultura della cucina. In più viviamo in una situazione perversa che permette a qualcuno di agire senza regole e ad altri impone regole stringenti e onerose, lo trovo addirittura non solo inconcepibile ma addirittura offensivo verso chi cerca di fare il proprio lavoro con serietà e dedizione. Dall'eccessiva proposta non ci guadagna nessuno. E il consumatore rischia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I NUMERI

330mila

Imprese

Sono oltre 330mila le imprese attive in Italia nell'ambito della ristorazione

85 miliardi

Fatturato

Il giro d'affari del comparto, secondo gli ultimi dati elaborati dalla [Fipe](#) relativi al 2018, mentre il valore aggiunto raggiunge i 43 miliardi



Stella Michelin. Claudio Sadler, premiato dalla celebre guida francese