

RISTORAZIONE Formule concorrenti

Il business delle cene segrete

HOME RESTAURANT: UN FENOMENO IN CRESCITA MA ANCORA POCO MONITORATO. EVITIAMO IL RISCHIO DI CONCORRENZA SLEALE

DI CARMELA IGNACCOLO

[@CARMELAIGNACCOL](#)

3.134

cuochi, 5.806 eventi, 1.254 città: sono questi i numeri che appaiono sull'homepage di **Gnammo** (ma i numeratori si aggiornano di continuo), uno degli ormai sempre più numerosi siti dedicati all'home restaurant. 400, invece, le **Cesarine**, dislocate su 150 città, con 27 mila ospiti all'attivo. Mentre la pagina FB di **Ma' Hidden Kitchen Supper Club** (che da anni ama condividere segretamente le proprie creazioni culinarie con pochi avventori) piace a ben 8.205 persone. Si tratta, ovviamente, solo di alcuni dati parziali, ma già così

si rivelano sufficienti a fugare eventuali, superstiti dubbi sull'entità del fenomeno.

Pure essendo una moda recente, infatti, **quella dei ristoranti casalinghi, figli dei (clandestini) guerrilla restaurant e noti in Europa come hidden eatery, a New York come Supper Club e a Cuba come Case Particular, si sta diffondendo a macchia d'olio.** E nella più completa deregulation.

Ma come funziona, di fatto, questo formula emergente che dichiara di ispirarsi ai principi della sharing economy? Semplice: si tratta di una trattoria home made che in una cucina per uso domestico, con attrezzatura casalinga pre-



para pranzi e cene per un numero contenuto di ospiti (paganti, of course). **La forza degli Home Restaurant, oggi, risiede nella capillarità di diffusione ottenuta grazie al web e ai social.** La loro fama arriva lontano, propagata viralmente dai like, dai commenti e dai re-tweet, ma sempre sottotraccia, stile società segreta, novelli carbonari dei fornelli, congiurati della *mise en place*. **La mission, dichiarata dai più, è quella di far conoscere, propalare e diffondere tradizioni culinarie locali** che altrimenti sarebbero vittime dell'oblio. La loro, insomma, è una proposta culturale rivolta ad appassionati in cerca di un'esperienza gastronomica peculiare. Il costo di un pasto

oscilla dai 25 fino ai 50 euro, di solito, e sul web è possibile consultare il menù prima di effettuare la prenotazione.

L'ALTRA FACCIA DELLA MEDAGLIA

Di fatto sono tanti i risvolti sanitari e fiscali che lasciano perplessi. Al punto che di recente lo stesso Mise (Ministero dello Sviluppo Economico) ha rilasciato una risoluzione in cui equipara, senza possibilità di equivoco, l'attività di home restaurant all'attività di somministrazione di cibo e bevande. Richiedendo, pertanto, a questi "nuovi imprenditori" di presentare la Scia (Segnalazione Certificata di Inizio di Attività).

ATTIVITÀ DI CUOCO A DOMICILIO

Il parere del Mise- Risoluzione n. 50481 del 10 aprile 2015

Sulla vexata quaestio se l'attività di Home Restaurant si possa a tutti gli effetti equiparare all'attività di somministrazione, il Mise si è così pronunciato: «L'attività in discorso, ad avviso della scrivente, anche se esercitata solo in alcuni giorni dedicati e tenuto conto che i soggetti che usufruiscono delle prestazioni sono in numero limitato, non può che essere classificata come un'attività di somministrazione di alimenti e bevande, in quanto anche se i prodotti vengono preparati e serviti in locali privati coincidenti con il domicilio del cuoco, essi rappresentano comunque locali attrezzati aperti alla clientela. Infatti, la fornitura di dette prestazioni comporta il pagamento di un corrispettivo e, quindi, anche con l'innovativa modalità, l'attività in discorso si esplica quale attività economica in senso proprio; di conseguenza, ad avviso della scrivente, non può considerarsi un'attività libera e pertanto non assoggettabile ad alcuna previsione normativa tra quelle applicabili ai soggetti che esercitano un'attività di somministrazione di alimenti e bevande».



L'obiettivo è proprio quello di eliminare ogni sorta di squilibrio e di concorrenza sleale tra un pubblico esercizio tradizionale - tenuto ad attenersi puntualmente alle norme e severamente monitorato nella sua operatività quotidiana - e questi new business che operano in terra di nessuno, ancora scevri da vincoli e controlli in nome del social eating.

L'OPINIONE DELLA FIPE

Una disparità non facilmente comprensibile e su cui la Fipe ha molto da ridire.

L'associazione, infatti, non condivide il fatto che si facciano, ad oggi, due pesi e due misure. Per questo ha salutato con positività il pronunciamento del Mise. «Vede - spiega **Marcello Fiore, Direttore Generale della Federazione dei Pubblici esercizi** - l'attività di Home restaurant è un'attività imprenditoriale a tutti gli effetti in quanto l'imprenditore (in questo caso il padrone di casa) predispone un bene (cucina domestica, derrate, attrezzature varie) per conseguire un guadagno. Nessuna differenza, dunque, rispetto all'attività di somministrazione propria di un pubblico esercizio tradizionale».

Quale normativa dovrebbe regolare l'attività?

L'home food dovrebbe confrontarsi con le norme giuridiche in tema di ristorazione e somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, come la legge n. 287/1991, poi modificata dal decreto legislativo di recepimento della direttiva 2006/123/CE o come le varie leggi regionali. Non basta, non dimentichiamoci della legge n. 283/1962 che disciplina la produzione e la vendita delle sostanze alimentari e delle disposizioni del codice penale in tema di frodi alimentari (artt. 440, 442, 444 c.p. etc.).

L'INIZIATIVA FIPE

Sollecitiamo i controlli

L'associazione dei Pubblici esercizi, esprimendo apprezzamento per la risoluzione del Mise, e per amplificarne gli effetti, rinnova alle associazioni territoriali l'invito a sollecitare i controlli di tali attività attraverso la presentazione di un esposto/denuncia alle autorità competenti.

Lo schema di esposto/denuncia va completato:

- 1 con l'indicazione del o dei soggetti che effettuano la attività di home restaurant
- 2 con la riproduzione della pubblicità degli stessi soprattutto relativa alla offerta di prestazioni e di ogni altra utile indicazione

3 con il nominativo del denunciante (Presidente, Direttore, Segretario di Fipe/Confcommercio). Qualora sul territorio vi fossero difficoltà a sottoscrivere tale documento provvederà la sede centrale.

GLI ATTORI

Tanti i protagonisti, ecco qualcuno dei più cliccati: **Cooking So Nice, le Cesarine, Gnammo, Ceneromane, BonAppetour, Eat With, Mamau, Ma' Hidden Kitchen Supper Club**



invece siamo davanti al Far West. Come mai questo corto circuito?

Perché mancano ancora i controlli ad hoc. Il fenomeno è troppo recente e le autorità (parlo di Asl, Agenzia delle Entrate, Guardia di Finanza, Nas, Polizia) non lo conoscono ancora bene. Per questo la Fipe si sta muovendo in questa direzione, allo scopo di sollecitare i controlli.

Ma, e la domanda sorge spontanea, come funziona il meccanismo dal punto di vista fiscale?

Sotto questo profilo, l'Home Restaurant si definisce un'attività saltuaria d'impresa che è comunque soggetta a dichiarazione e certificazione dei corrispettivi.

Molti Home Restaurant hanno scelto la strada della segretezza, presentandosi come circoli privati. Cosa ne pensa?

Lo giudico un mero escamotage che non rispetta la situazione reale. Nel circolo, infatti, la quota associativa dovrebbe prevalere su quella dei servizi, nel caso degli Home Restaurant ciò, invece, non accade, dal momento che la sua attività prevalente (offrire cibo e bevande) si sostanzia in quella di un pubblico esercizio. **M** **▶▶**



La Fipe plaude la risoluzione del Mise

DI ROSA CATERINA CIRILLO
AREA LEGISLATIVA FIPE

Anche gli "Home Restaurant" sono soggetti alla legge. Si potrebbe riassumere così il contenuto della **risoluzione del Ministero dello Sviluppo economico del 10 aprile u.s.** che ha fatto chiarezza sulla disciplina normativa applicabile a queste attività. L'attività di home restaurant, che si sta ormai diffondendo su tutto il territorio nazionale, consiste nella preparazione di pranzi e cene presso il proprio domicilio in giorni dedicati e per poche persone, trattate come ospiti personali, però paganti.

Tale forma di ristorazione non è in alcun modo disciplinata dalla attuale normativa e crea indubbiamente una forma di offerta parallela, con conseguente concorrenza nei confronti dei ristoranti tradizionali, che sono tenuti, però, al rispetto di molteplici normative.

La Fipe aveva già segnalato questa situazione alle autorità competenti, sottolineando la mancanza del rispetto di una serie di regole fondamentali, in primis quelle commerciali, fiscali ed igienico-sanitarie, da parte degli home restaurant.

Non si può quindi che esprimere apprezzamento per la risoluzione del Ministero che rende effettivo il principio "stesso mercato, stesse regole". Infatti, viene espressamente affermato che l'home restaurant è attività economica in senso proprio e che la disciplina commerciale ad esso applicabile è quella relativa alle attività di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico.

Pertanto, per il Ministero, i soggetti che intendono avviare un'attività di home restaurant devono possedere sia i requisiti morali sia i requisiti professionali richiesti per l'apertura di un normale ristorante aperto al pubblico e sono tenuti a presentare la Scia per l'inizio dell'attività o a richiedere l'autorizzazione, ove trattasi di attività svolte in zone tutelate.

Si auspica che dalla teoria, scritta nell'autorevole parere del Ministero, si passi immediatamente all'effettiva applicazione delle regole suggerite per gli home restaurant da parte degli addetti ai lavori, come i Suap Comunali e le Camere di Commercio. **M**