



“A cena con diritto”, nel libro di Alessandro Klun tecniche e suggerimenti legali per i ristoratori

13 Luglio 2025 

MILANO – Per la collana “Accadde Domani FuTurismo” (Dario Flaccovio Editore), diretta da **Nicoletta Polliotto**, è disponibile nelle librerie e sulle principali piattaforme digitali il testo di **Alessandro Klun** *A cena con diritto. Norme, leggi e sentenze indispensabili per far funzionare il tuo ristorante*.

Aprire un ristorante, progettare linee strategiche per marketing e management ristorativo, gestire i rapporti con i clienti: numerosi sono i manuali dedicati a questi temi. Ben pochi, se non addirittura nessuno, si occupano, invece, delle regole che la legge pretende nei confronti di manager, titolari di imprese di ristorazione e somministrazione e clienti, nei luoghi di ristoro. Senza considerare che, spesso per consuetudine, viene sottovalutata l'importanza dei molteplici diritti e regole cui si deve fare riferimento.

A cena con diritto ha un obiettivo ambizioso: far comprendere ai protagonisti del settore che nel percorso di crescita e di sostenibilità di un'azienda di somministrazione alimentare la conoscenza della legge ha un ruolo fondamentale. Dal possesso dei requisiti richiesti per iniziare l'attività alla gestione quotidiana del rapporto con il cliente, l'operatore entra continuamente in contatto con il diritto. Per questo motivo una gestione strategica delle molteplici situazioni che via via si propongono può essere efficace solo se accompagnata da conoscenze che non siano solo professionali e tecniche, ma anche legali.

Domande su cosa preveda la legge nel caso di apertura di un ristorante, della valorizzazione del coperto e di un sovrapprezzo per la modifica di un piatto o un servizio come il piattino di condivisione, dell'esercizio del diritto di taglio e diritto di tappo, di gestione di recensioni e contenuti prodotti da influencer così come molte altre, troveranno risposta in quest'opera, con un linguaggio semplice, molti esempi e buone pratiche di immediata applicabilità. Il testo è imperdibile per nuovi e consolidati professionisti della ristorazione e del mondo HoReCa ma anche utile e attraente per il vasto pubblico composto dagli avventori del ristorante.

Il libro è inoltre arricchito da sezioni speciali che sintetizzano o evidenziano maggiormente i contenuti legali trattati, strumenti fondamentali per rispondere alle esigenze specifiche del professionista della ristorazione e della somministrazione alimentare. Oltre alla lettura del testo, il lettore può tenersi in contatto con l'autore, accedendo a un'area riservata tramite QR Code, con notizie di settore e materiali tecnici in continuo aggiornamento.



La prefazione, curata da un narratore d'eccezione, **Enrico Vignoli**, director of operations Francescana Family, realtà e format internazionale di cucina a firma dello chef Massimo Bottura, offre considerazioni e spunti personali e stimolanti che invitano alla lettura del libro.

Tra le interviste brevi presenti nel libro, scopriamo le riflessioni di riconosciuti imprenditori di settore come **Cristina Bowerman**, chef entrepreneuse del ristorante stellato "Glass Hostaria" a Roma, **Filippo Saporito**, titolare del ristorante La Leggenda dei Frati a Firenze, **Stefano Ciotti**, titolare del ristorante Nostrano a Pesaro, oltre a contributi di esperti di AI e digitale, come **Simone Puerto** e **Domenico Maria Jacobone**, **Giovanni Di Tomaso**, consulente food & wine management, **Nicoletta Polliotto**, marketer e brand strategist per aziende del settore food e travel, i cui interventi hanno aggiunto punti di vista innovativi e interessanti ai temi e alle problematiche affrontati nel testo.

Dall'apertura all'Haccp, dal menù allo scontrino, alla responsabilità civile e non nei confronti degli ospiti, alla gestione delle recensioni e della comunicazione digitale, anche alla luce dello sviluppo dell'AI, *A cena con diritto* costituisce un'imperdibile road map legale e giuridica, solido quadro di riferimento legislativo per tutte le fasi di lavoro e gli adempimenti quotidiani.

Alessandro Klun

Alessandro Klun è un giurista con un'esperienza di oltre dieci anni nel settore della legislazione ristorativa. Autore di libri ed esperto di diritto della ristorazione, ha dato vita al progetto social "A cena con diritto", pagina Instagram di contenuti legali rivolta a imprenditori della somministrazione ma anche a semplici appassionati di cucina, con l'obiettivo di spiegare in modo semplice e abbordabile la legge che regola il mondo food e restaurant.