

HOME RESTAURANT: LEGGE ITALIANA RESTRITTIVA, COMMISSIONE EUROPEA APRE INDAGINE

25 Maggio 2017



L'AQUILA - Dopo l'Autorità Garante della concorrenza e del mercato (Agcm), che in risposta alla denuncia di **Giambattista Scivoletto**, fondatore di *Homeredisrtaurant.com*, ha contestato in molti punti la legge sull'home restaurant, dichiarando i limiti imposti ingiustificati, sproporzionati e discriminatori, anche la Commissione europea risponde alla petizione degli aspiranti ristoratori casalinghi italiani avviando un'indagine.

La Commissione per le petizioni, in una lettera inviata a Scivoletto, ha ravvisato l'opportunità di sottoporre le questioni sollevate anche alla commissione per il mercato interno e la protezione dei consumatori ed anche alla commissione per l'industria, la ricerca e l'energia per l'informazione.

"Siamo certi che gli enti preposti della Commissione europea possano spingere l'iter di approvazione della legge nei binari giusti, ravvisando, come ha fatto l'Agcm, le incongruenze della legge attuale approvata alla Camera", dice Giambattista Scivoletto.

"Attendiamo ancora la risposta del Ministero dello Sviluppo economico, il cui parere, che equipara gli Home Restaurant ai ristoranti, ha causato multe di migliaia di euro e ha di fatto bloccato, da due anni lo sviluppo dell'home restaurant in Italia. Ci chiediamo se non sia il caso, alla luce dei rilievi effettuati dall'Agcm, di rivedere le proprie posizioni che non sembrano fra l'altro in linea con quanto dichiarato dal ministro **Carlo Calenda** in più

occasioni, a proposito dell'esigenza di normare in maniera leggera tutte le iniziative di sharing economy”.

Fare home restaurant – ricorda Scivoletto in una nota – significa proporre le ricette della tradizione locale ai viaggiatori in cerca di un'esperienza gastronomica completa. Significa poter provare, in ogni viaggio e in ogni luogo del mondo, seduti al tavolo insieme alla famiglia che ci ospita, i piatti tipici di quella cultura tramandati dai genitori ai figli da secoli; piatti della tradizione gastronomica di un paese che difficilmente si potrebbero trovare cucinati allo stesso modo in un ristorante.

Questa attività, come qualsiasi altra attività che unisce i popoli e le culture, dovrebbe essere lasciata libera di svilupparsi senza troppi vincoli, cercando solo di sorvegliare e regolare le storture che potrebbero generarsi lungo la via del suo sviluppo.

La tendenza è partita nel 2006 con i guerrilla restaurant a New York, per poi diffondersi nel 2009 anche nel Regno Unito. Grazie ai social network la moda si è estesa a macchia d'olio dando origine alla nascita dei Supper Club newyorkesi, delle case particular cubane e degli Home Restaurant. Una passione, quella della cucina, che si può trasformare in un vero e proprio business rispettando alcune regole previste dalla legge di ciascun Paese.

In Italia si inizia a parlare di home restaurant negli ultimi due o tre anni. Pochi, primissimi pionieri, iniziano ad aprire le porte delle proprie cucine a viaggiatori, amici e avventori.

Nel 2015 il Ministero dello Sviluppo economico, su richiesta della Fipe (Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi) emette la risoluzione n. 50481 del 10 aprile, che equipara gli Home Restaurant ai pubblici esercizi imponendo loro un iter burocratico impossibile da realizzarsi in una casa privata. Su questo parere si sono basate quasi tutte le multe prese, per cifre anche fino a 10mila euro, a tutti coloro che avevano aperto un home restaurant senza avere le caratteristiche di un vero e proprio ristorante. Questo parere ha di fatto bloccato lo sviluppo dell'Home Restaurant in Italia.