Home restaurant: il business delle cene segrete

evid6-808252bc

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. Pur 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). 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.).

E 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.

Cene a domicilio: Fipe invita a sollecitare i controlli