Abbassare l'Iva salva davvero i ristoranti?

Dal primo gennaio 2026 la Germania ha tagliato in modo permanente l'Iva sul cibo servito al ristorante dal 19 al 7%, lasciando invariata quella sulle bevande. Anna Prandoni su **Gastronomika** ricostruisce cosa è successo nove mesi dopo: uno studio commissionato dal sindacato tedesco NGG su oltre 180mila piatti in 12mila ristoranti mostra che il 91% ha mantenuto lo stesso prezzo, l'8% è addirittura aumentato e solo l'1% è diminuito, a fronte di un taglio fiscale che vale circa 4 miliardi di euro. Nel Regno Unito la richiesta è ancora sul tavolo: oltre 800 imprese dell'hospitality, con il sostegno di chef come Heston Blumenthal e Tom Kerridge, chiedono di portare l'Iva dal 20 al 10%, mentre un'indagine di UKHospitality segnala che il 23% degli operatori lavora in perdita e il 16% considera concreto il rischio di chiusura entro un anno. Il punto che Prandoni isola è metodologico più che politico: una riduzione fiscale può servire a tre obiettivi diversi, alleggerire il conto del cliente, aumentare la redditività delle imprese o permettere di alzare salari senza toccare i listini, e non sono la stessa cosa. Il caso tedesco non dimostra che il taglio non abbia funzionato, dimostra solo che va misurato rispetto all'obiettivo giusto: se doveva abbassare i prezzi ha fallito, se doveva impedire nuovi aumenti in un contesto di costi crescenti, il fatto che nove piatti su dieci non siano rincarati è già un risultato.