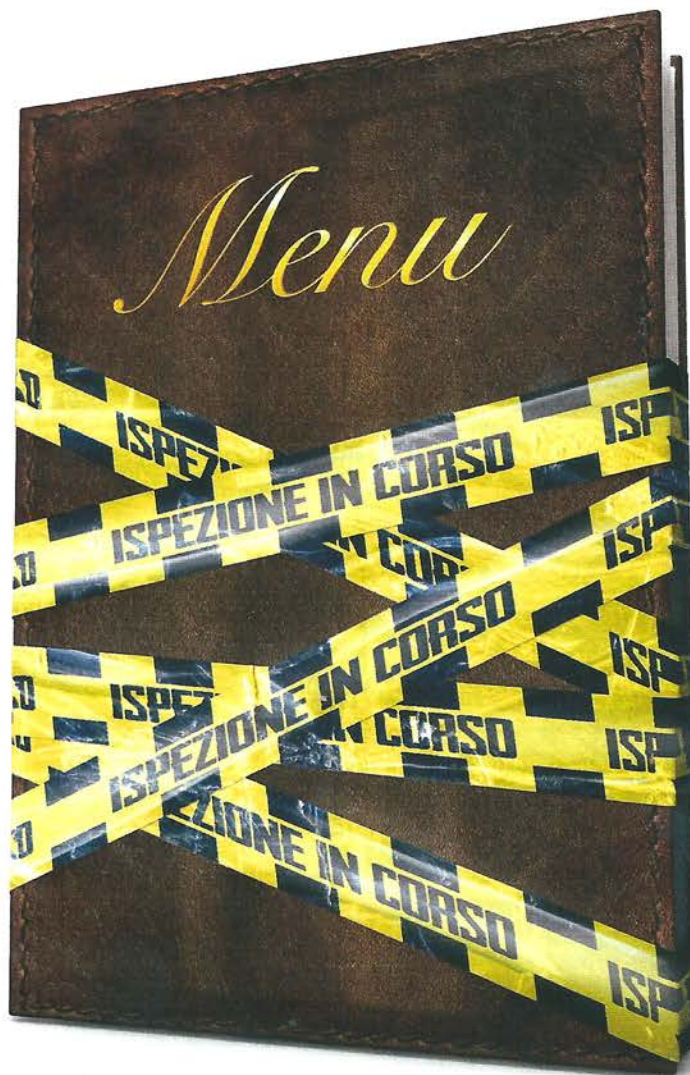


METTI UN BUROCRATE A CENA



I ristoranti e qualsiasi azienda che serva cibo può subire fino a **97 controlli** da 25 enti diversi così distribuiti

Ambiente e sicurezza:

50 controlli fatti da 11 enti diversi

Amministrazione:

6 controlli fatti da 3 enti diversi

Contrattualistica:

18 controlli fatti da 4 enti diversi

Fiscale:

23 controlli fatti da 7 enti diversi

Dall'oliera antirabbocco all'indicazione dei cibi allergenici, aumentano sempre più gli obblighi di gestori e cuochi. E chi mette nel menu il tartufo può subire un controllo anche dalla Guardia forestale. Viaggio in una giungla molto italiana.

di Fabrizio Paladini

Oltre allo chef, al maître di sala e al sommelier, un ristorante dovrebbe assumere un esperto di burocrazia. Una piccola impresa che opera nella ristorazione può subire 97 controlli da 25 enti diversi. Prendiamo gli impianti elettrico, idrico e gas: oggi può venire l'ispettore della Asl, domani quello dell'Inail, dopodomani quello dell'Agenzia regionale per la protezione dell'ambiente, tra una settimana i Vigili del fuoco, poi i Nas, la Guardia di Finanza, la Polizia municipale e anche la Capitaneria di porto se il ristorante è sul mare.

La burocrazia trasforma sempre più l'arte del mangiar bene in un insieme di regole a cui è difficile stare dietro. Dopo le oliere con il tappo antirabbocco (sanzioni fino a 8 mila euro), l'ultima è l'obbligo entro il 13 dicembre di allegare a ogni voce dei menu un foglietto illustrativo che indichi la presenza di uno dei 14 elementi allergenici. Per esempio alla voce «Spaghetti

RISTORANTI

Anche il ristoratore ha il suo menu

Verificare e annotare due volte al giorno, all'inizio e alla fine del servizio, le temperature di ogni singolo frigorifero, congelatore o abbattitore sull'apposito registro Haccp.

Annotare sempre sullo stesso registro i cali di tensione elettrica e la sua eventuale interruzione.

Annotare, per ogni prodotto consumato, la quantità usata ed etichettare il prodotto rimanente indicando il suo peso a fine servizio prima di riporlo in frigorifero.

Indicare su ogni voce nel menu la tabella degli ingredienti con particolare attenzione ai prodotti allergenici.

Indicare su ogni voce del menu la provenienza geografica di carni e pesce e indicare se il pesce crudo è stato precedentemente abbattuto.

Servire in tavola solo bottigliette di olio usa e getta munite di tappo antisofisticazione.

Servire in tavola solo zucchero in bustine confezionate.

Esporre in modo ben visibile alla clientela la licenza, le autorizzazioni sanitarie, la lista delle bevande alcoliche superiori a 21% di volume.

Esporre gli orari di apertura, il giorno di chiusura.

Comunicare al sindaco i giorni di eventuale interruzione dell'attività.

Mantenere una luce sempre accesa sulla porta principale fino all'orario di chiusura.

I gabinetti devono essere provvisti di acqua calda e fredda con controllo dell'acqua a pedale o con fotocellula.

Ogni armadietto del personale deve avere due compartimenti separati per i vestiti da lavoro e per quelli da passeggio.

I principali obblighi di un gestore, oltre all'ovvio rispetto delle norme igienicosanitarie.

alla carbonara» si dovrà indicare (anche in inglese, francese, tedesco e spagnolo se la clientela è internazionale) che contengono glutine, uova, lattosio. Una specie di «bugiardino» (il foglietto dei farmaci) sotto ogni manicaretto. Dice Giulio Terrinoni, chef stellato del ristorante *L'Acquolina* di Roma: «Ogni giorno dovrei annotare su apposito registro le temperature di ogni frigorifero all'inizio e alla fine del servizio. Ho 18 frigoriferi: quanto tempo serve per questa assurda procedura? Se viene l'ispettore della Asl per un controllo dirò che il registro l'ho dimenticato a casa e passerò la notte a scrivere temperature fittizie degli ultimi mesi e glielo porterò il giorno dopo».

Con tanta burocrazia è impossibile essere in regola. Tanto che i ristoratori pagano dei consulenti Haccp (è l'acronimo di *Hazard analysis and critical control points*, ovvero: Analisi dei rischi e controllo delle criticità, ed è il manuale-spauracchio di ogni ristoratore) che per 2-3 mila euro l'anno spiegano che cosa non va bene. Inoltre, si pagano consulenti contro gli infortuni, sulle misure antincendio, sullo smaltimento dei rifiuti. Nonostante questo, ogni tanto il controllo arriva e, visto che gli enti controllori possono essere 25, può arrivare anche piuttosto spesso. Può arrivare perfino la Guardia forestale se nel menu hai i funghi o il tartufo.

Ecco che cosa è capitato a un altro famoso ristorante romano (anch'esso stellato) qualche mese fa: verso le 22, quando il servizio è al top e tutti i tavoli sono occupati, entra dalla porta di servizio della cucina un signore basso, grassoccio e sudaticcio insieme a sua moglie. «Fermi tutti, nessuno si muova» dice. I cuochi pensano a una rapina, ma il signore, una specie di Danny De Vito, dice di essere un ispettore della Asl. Il sous-chef chiede le credenziali, ma quello lo minaccia: «Stai facendo resistenza a pubblico ufficiale, vuoi passare guai?». Senza chiedere permesso a nessuno si dirige verso la zona magazzino e dispen-

RISTORANTI

sa. Sua moglie illumina con una torcia gli angoli di ogni pavimento. Tutto è in ordine: frigoriferi, stoccaggio alimenti, bagni del personale, spogliatoi, registro dei consumi. L'unica cosa (c'è sempre qualcosa...) è una crepa su un muro del magazzino e due piedini di una delle 18 scaffalature che sono stati appena aggrediti dalla ruggine. «Qui è un casino, qui chiudo tutto». Il sous-chef è preoccupato, c'è il ristorante pieno, il suo capo non c'è. Risultato: il locale viene chiuso per cinque giorni. Dopo una specie di preghiera in ginocchio, i proprietari ottengono soltanto che non vengano apposti i sigilli e il cartello della chiusura a opera della Asl, che produrrebbe una pessima pubblicità.

Il giorno dopo lo chef va alla Asl per pagare la multa (2 mila euro) e trova l'ispettore con i piedi sul tavolo. È al telefono con un amico: «Ahò, l'altro giorno so' annato a Fiumicino e me so' fatto 'na magnata de pesce da paura a spese sua...». Poi riattacca e si rivolge allo chef: «Eh, certo, i lavori vanno fatti subito. E poi la multa, ovvio... Ah, volevo ricordarle che mio figlio ha una società di consulenza Haccp. Magari le fa comodo il numero, così la prossima volta sta più attento...».

Dice Lino Stoppani, presidente nazionale della Fipe, la federazione dei pubblici esercizi che fa capo alla Confcommercio: «Non mi piace il lamento, siamo imprenditori e abituati a fare. Però fin dall'apertura di una attività dobbiamo ottemperare a una serie di obblighi molto faticosi. Vogliamo parlare degli appesantimenti fiscali? La tassa sui rifiuti in due anni è aumentata del 120 per cento. La concessione per le aree pubbliche dal 2012 a Milano è aumentata del 400 per cento. Non parliamo della burocrazia per aprire o chiudere un rapporto di lavoro, o dell'obbligo in piena era digitale di avere il supporto cartaceo di tutte le documentazioni. Poi la sicurezza, cose utili e importanti, per carità, però il confine tra la necessità e l'accanimento è molto sottile. Ci dicono che dobbiamo semplificare, ma un bar di tre persone impone competenze

13

I prodotti allergenici (oltre ad anidride solforosa e solfiti concentrati) da indicare nel menu dal 13 dicembre.



cereali



nocchie



arachidi



lupini



latte



uovo



sedano



pesce



soia



crostacei



senape



molluschi



sesamo

molto allargate e le competenze costano».

Angelo Troiani è il proprietario e lo chef del ristorante stellato *Il Convivio* di Roma: «In un corso di laurea di Economia alla Sapienza si studia la trafilatura per aprire un'attività per la ristorazione perché è la cosa più complessa che si possa immaginare nel commercio. Dietro ogni permesso c'è il nostro incubo. E dietro ogni incubo c'è sempre una spesa esagerata. La tassa sui rifiuti? Il mio ristorante ha 200 metri quadrati e dovrei pagare 17 mila euro all'anno. Lo chiamassero pizzo sarebbero più onesti. La violenza più forte che noi subiamo sono gli studi di settore. Alla fine avere una attività di qualità non paga, siamo valutati per quanto costa un pacco di pasta al supermercato. Invece di essere un esempio del made in Italy veniamo mazzolati e resta poco o niente. L'enogastronomia è il primo comparto per il Pil in Italia, ma non abbiamo ministri o sottosegretari che si occupino di tutelare il nostro lavoro. C'è molto interesse nel mondo per il talento dei nostri cuochi e infatti i giovani più bravi vanno all'estero dove guadagnano meglio e sono lontani anni luce da questa burocrazia asfissiante».

Dal ristorante stellato alla birreria il discorso non cambia. Dice Franco Martini, titolare dal 1976 di una birreria tedesca a Roma: «Vede quella pattumiera? Se dimentico il coperchio alzato, sono 50 euro di multa. L'anno scorso, dopo lunga e penosa battaglia, ottengo l'occupazione del suolo pubblico per quattro tavolini. Bene, pago 2 mila euro ma mi rendo conto che la pavimentazione del marciapiede è tutta dissestata. Visto che pago, chiedo al Comune se si può riparare il marciapiede, ma mi dicono che non ci sono soldi. Allora penso di mettere un tappeto per non far traballare troppo i tavoli. Arriva l'ispettore della Asl e mi fa una multa di 700 euro perché non ero autorizzato a coprire i buchi dell'asfalto». Così si vuole far ripartire il Paese? Buon appetito.