

# I ristoratori masticano amaro

## “Ok, ma paghino le tasse anche loro altrimenti è concorrenza sleale”

di **Valentina Lupia**

«Favorevoli a evoluzioni e cambiamenti, ma che si adeguino anche le leggi, dalla Tari all'obbligo del bagno». A parlare è Luciano Sbraga, vicedirettore generale della Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) che commenta lo sdoganamento di sedute e tavoli d'appoggio anche negli esercizi di vicinato alimentare.

«Ristoranti e bar pagano circa 40 euro di Tari – chiarisce Sbraga – un alimentari o una gastronomia circa 8 euro». Insomma: la Fipe chiede un aggiornamento della normativa che inglobi anche tutti quegli esercizi che, da oggi, potranno appunto arricchire i loro locali con sedie e punti d'appoggio, anche senza servizio al tavolo e pur non avendo una specifica autorizzazione. Ci si riferisce, per esempio, a gastronomie, panifici, macellerie che durante il giorno si trasformano in luoghi per merende, aperitivi, dopo cena rinforzati, degustazioni. Ma anche a gelaterie a localini di take-away dove una seduta comoda per gustare un cono o per mangiare al volo sushi e insalata attrarrebbe più clienti.

Lo conferma Monica Celani, titolare di SuShe, in via Candeco, alla Garbatella, che propone confezioni di sushi e cucina asiatica da asporto. «Qualche sedia e una manciata di tavoli sarebbero un valore aggiunto, dato questa è una zona ricca d'uffici. C'è addirittura chi mi chiama per prenotare, ma poi gli rispondo che non ho posti a sedere».

Per il mastro gelatiere Günther

Rohregger, che a Roma ha tre punti vendita in Centro, «avere posti a sedere e tavolini è un plus: ormai tutti cercano questo servizio e anche le gelaterie devono averlo, come accade al nord Italia, in Germania, Austria e Svizzera. In questi Paesi una gelateria senza possibilità di accomodarsi è considerata poco appetibile: è tempo che anche Roma si allinei, perché l'assenza di tavoli rappresenta un problema. Se ora c'è questa possibilità noi non possiamo che esserne contenti». La pensa allo stesso modo Matteo Desideri, dell'omonima famosa pasticceria di Monteverde Vecchio: «Fornendo più servizi, sicuramente ci sarebbe più passaggio di persone e quindi di potenziali clienti per tutti».

Nel mare magnum delle attività di ristorazione c'è chi la pensa come la Fipe e chi no. Un ristoratore della Garbatella storica, che vuole restare anonimo, pensa che «una macelleria debba rimanere una macelleria, idem un alimentari: quando cala il buio il primo non può cuocere costine e bistecche e l'altro non può vendere taglieri con aperitivi». Secondo Giovanni Alvaro, di StuPisci, locale di street food gourmet calabrese vicino a corso Trieste, «permettere anche ai locali di vicinato alimentare di munirsi di pochi punti d'appoggio nel locale è un bene per il mondo del food». Fabio Massimo Nardella, uno dei soci di O Rei Do Marisco, ristorante di cucina italo-capoverdiana in via d'Arborea, in zona piazza Bologna, ha una visione più internazionale e auspica «una concorrenza leale all'interno di regole ampie».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



▲ Servizio al tavolo Preoccupati i ristoratori col servizio al tavolo: «Anche le gastronomie paghino le nostre stesse tasse»

