



## **COMUNICATO STAMPA**

**Home Restaurant, Giampaoli (Fiepet-Confesercenti): “distinguere fenomeno social dai ristoratori abusivi. Home Restaurant non può voler dire ‘non seguire le norme’. Così si distorce la concorrenza e si mette a rischio la salute pubblica, tutti seguano le stesse regole”**

*Il Presidente di Fiepet: i ristoranti casalinghi sono attività di somministrazione a tutti gli effetti, lo dice anche il Mise*

“E’ urgente distinguere il social food dai ‘furbetti del web’, le imprese abusive della ristorazione che si mascherano da cuochi amatoriali e usano il fenomeno per fare concorrenza sleale, evitando il rispetto delle normative previste. Regole onerose, ma necessarie per tutelare la sicurezza e la salute dei consumatori. E che devono essere rispettate da tutti coloro che si occupano di somministrazione, così come devono essere seguite anche le norme fiscali e di onorabilità professionale”.

A ribadirlo è Esmeralda Giampaoli, presidente di Fiepet, l’associazione di categoria degli imprenditori dei pubblici esercizi di Confesercenti, in occasione della riunione della presidenza nazionale.

“Le etichette di Home Restaurant e di Social Eating – spiega Esmeralda Giampaoli - non possono essere interpretate come un via libera alla somministrazione senza regole: così facendo non solo si crea una distorsione della concorrenza nel settore, permettendo arbitrariamente ad alcuni di non sostenere gli oneri regolatori previsti dalla legge, ma si mette a rischio la sicurezza degli stessi avventori”.

“In quest’epoca di Chef televisivi e di reality in cucina, la somministrazione è diventata una sorta di hobby nazionale”, conclude Giampaoli. “Niente di male, se non fosse emersa anche una certa tendenza a sottovalutare il valore dei professionisti della ristorazione. Valore che si esplicita non solo nel ‘saper cucinare’, ma anche nel seguire le numerose norme igienico-sanitarie che regolano il settore: dalla conservazione degli alimenti alla preparazione degli stessi in condizioni ed ambienti idonei. Non è solo ‘burocrazia cattiva’: alla base delle norme c’è il desiderio di tutelare la salute dei clienti. La tesi secondo cui gli Home Restaurant non dovrebbero seguire alcuna regola perché si tratterebbe di ‘eventi privati’ fa acqua da tutte le parti: e non lo diciamo solo noi ristoratori, ma anche il Ministero dello Sviluppo Economico che, in un suo recente parere, equipara gli Home Restaurant a tutte le altre attività di somministrazione di bevande e alimenti. La sicurezza degli avventori è una questione di interesse collettivo, e ci auguriamo che presto le nostre Istituzioni intendano regolamentarla per bene”.

Roma 19 maggio 2015