



Confederazione Italiana Esercenti
Attività Commerciali Turistiche e dei Servizi

Confesercenti Provinciale di Roma	
Prot. n. 36.CR.2018	Data 20.06.2018

Carlo Cafarotti
Assessore Sviluppo Economico
Comune di Roma

Oggetto: Regolamento commercio, richiesta di apertura tavolo di lavoro e sospensione contestazioni.

Egregio Assessore,

con la presente facciamo seguito al cortese incontro dei giorni scorsi in cui le abbiamo rappresentato le difficoltà e il malessere degli operatori degli esercizi di vicinato alimentare e dei laboratori artigiani che prestano da anni, con gradimento crescente, servizio ai cittadini e ai turisti con la modalità del consumo di prodotti alimentari sul posto. La Fiesca Confesercenti di Roma, associazione maggiormente rappresentativa degli esercizi di vicinato alimentare con laboratorio, firmataria dei contratti nazionale di lavoro, ha già manifestato la propria contrarietà alle disposizioni di cui al “Regolamento per l’Esercizio delle attività commerciali ed artigianali nel territorio della città storica” verso cui pendono già dei ricorsi, tra i quali quello promosso da Confesercenti Roma.

Come sa, nel merito la nostra Associazione contesta diversi profili del suddetto Regolamento che spinge alla chiusura circa 1.500 attività di vicinato alimentare con laboratori, nel solo centro di Roma, bruciando 10.000 posti di lavoro, mandando all’aria investimenti per oltre 200 milioni di euro, mettendo la città di fronte al rischio desertificazione di servizi alimentari essenziali.

Confesercenti ha già denunciato che con la previsione di vietare il consumo di bevande all’interno degli esercizi di vicinato, a ciò abilitati da una legge dello Stato, che consente il consumo sul posto dei prodotti alimentari venduti, il Comune incita i consumatori a dover consumare le bevande in strada e, dunque, a lasciare in giro lattine e bottiglie, incrementando il degrado e i rifiuti in strada.

Allo stesso tempo per Confesercenti è censurabile la scelta dirigistica di predeterminare l’organizzazione aziendale decretando la superficie massima destinabile al consumo sul posto, anch’essa su una logica di asimmetria concorrenziale.

Appare ad oggi anacronistica e un’amministrazione come quella di Roma che pretende di imporre ai cittadini europei e di tutto il mondo il tipo di seduta abbinabile o meno a piani di appoggio.



Segnaliamo ancora una volta che in questo modo Roma, il suo centro storico patrimonio Unesco, viene condannato a soccombere al degrado, sotto la spinta ad inquinare di norme e regolamenti che appaiono assurdi e in netto e stridente contraddizione con i tempi, così come già segnalato dall'Antitrust su questa materia, alla cui segnalazione rimandiamo per ogni utile rettifica del regolamento in oggetto che viola il principio di libertà di impresa e concorrenza, andando a scavare discrimini laddove il legislatore aveva operato per apportare più opportunità per i consumatori e per le imprese, art 4 legge 248/2006.

Come sa, su questo tema, un'ordinanza del Consiglio di Stato del 07/06/2018 ha accolto l'appello cautelare e concesso la sospensiva richiesta contro il provvedimento in oggetto del Comune di Roma che impediva ad un laboratorio di gastronomia calda (e di conseguenza anche a tutti gli esercizi di vicinato alimentare) di utilizzare tavoli e sedie all'interno del locale in quanto, secondo la tesi dell'Amministrazione e del Ministero dello Sviluppo Economico, in tal modo si eserciterebbe attività di ristorazione abusiva.

Risulta alla scrivente che da diversi mesi il Comune di Roma ha inasprito i controlli e sta elevando sanzioni nel Centro Storico e sequestrando tavoli e sedie nei laboratori sulla base di tale interpretazione, che allo stato stravolge il dettato normativo istitutivo della consumazione sul posto. A questo proposito ricordiamo che il Consiglio di Stato ha ritenuto la "non univocità degli elementi emergenti dall'accertamento ai fini della individuazione della fattispecie di abusivo esercizio di attività di somministrazione di alimenti e bevande" sposando appieno la tesi sostenuta dal legale di Confesercenti Avv. Andrea Ippoliti il quale ha evidenziato che, dall'esame della

normativa statale e comunale, non emerge alcun divieto di utilizzare tavoli e sedute nei laboratori di gastronomia e che la somministrazione sussista solo nel caso in cui nei locali ci siano camerieri che servono ai tavoli e pongono in essere la somministrazione assistita.

Alla luce delle considerazioni svolte, delle contestazioni in atto, della disponibilità dell'Amministrazione ad affrontare le criticità emerse, del pronunciamento del Consiglio di Stato e dello stato di agitazione dei gestori degli esercizi interessati, la Confesercenti di Roma chiede di sospendere le attività di contestazioni verso gli operatori in attesa che il tavolo da lei annunciato possa trovare una soluzione equa, non discriminatoria e pro concorrenziale tra gli operatori del settore.

Confidando in una positiva accoglienza della nostra richiesta le formuliamo i migliori saluti e auguri di buon lavoro.

Cordialità

Il Presidente
Valter Giammaria

