



Confederazione Italiana Esercenti
Attività Commerciali Turistiche e dei Servizi

Ufficio Stampa

COMUNICATO STAMPA

Consumo sul posto: Tavoli e sedute ammessi nei laboratori ed esercizi di vicinato, non sono sinonimo di somministrazione Importante Ordinanza del Consiglio di Stato

Giammaria: “ Un primo importante risultato per le attività artigianali di panificazione e alimentari che effettuano il consumo sul posto”.

Con l'accoglimento da parte del Consiglio di Stato – dichiara Valter Giammaria Presidente Confesercenti Roma – della tesi che l'utilizzo di tavoli e sedie all'interno di un locale di gastronomia alimentare non è sinonimo di esercizio di attività di somministrazione, bensì questa debba intendersi effettuata quando ci sia servizio assistito alla clientela, viene dimostrato che quanto contestato da Confesercenti alla pubblica Amministrazione al riguardo anche dell'ultimo Regolamento del Commercio, non solo era fondato ma costituiva una interpretazione corretta delle normative vigenti.

E' la prima volta che il Consiglio di Stato – continua Giammaria – si esprime su tale questione accogliendo la sospensiva dell'efficacia di un provvedimento che ordinava la cessazione dell'attività, ritenuta abusiva, e la rimozione di tavoli e sedute, sequestrati.

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”, accogliendo appieno la tesi dell'Avvocato Andrea Ippoliti il quale per primo in Italia è riuscito ad ottenere la sospensiva di un provvedimento di questo tipo, dopo oltre 10 anni in cui si discute della problematica a livello nazionale, con il Ministero dello Sviluppo Economico che ha adottato circolari, risoluzioni e direttive da applicare su tutto il territorio italiano, imponendo a rosticcerie, friggitorie, gelaterie, paninerie, laboratori di gastronomia calda e fredda, pizza a taglio, ecc. di non avvalersi di tavoli e sedute abbinabili.

In particolare, la tesi dell'Avv. Andrea Ippoliti è proprio quella da tempo condivisa e sposata da Confesercenti, ossia che, dall'esame della normativa, 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 pongano in essere il servizio assistito.



La Confesercenti di Roma – ribadisce Giammaria - prosegue nella sua azione a tutela delle attività alimentari con laboratori che costituiscono una eccellenza per il servizio alla nostra città e, in particolare per i panifici, sono anche attività storiche del territorio.

L'ultimo regolamento approvato dal Campidoglio spinge alla chiusura circa 1500 attività di vicinato alimentare con laboratori, 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 e di qualità. La Confesercenti auspica che tale decisione induca il Comune di Roma a riflettere sulle modifiche richieste al Regolamento, considerato che lo stesso ribadisce proprio il divieto per laboratori ed esercizi di vicinato di utilizzare tavoli e sedute ritenute sinonimo di somministrazione.

Roma, 08 giugno 2018