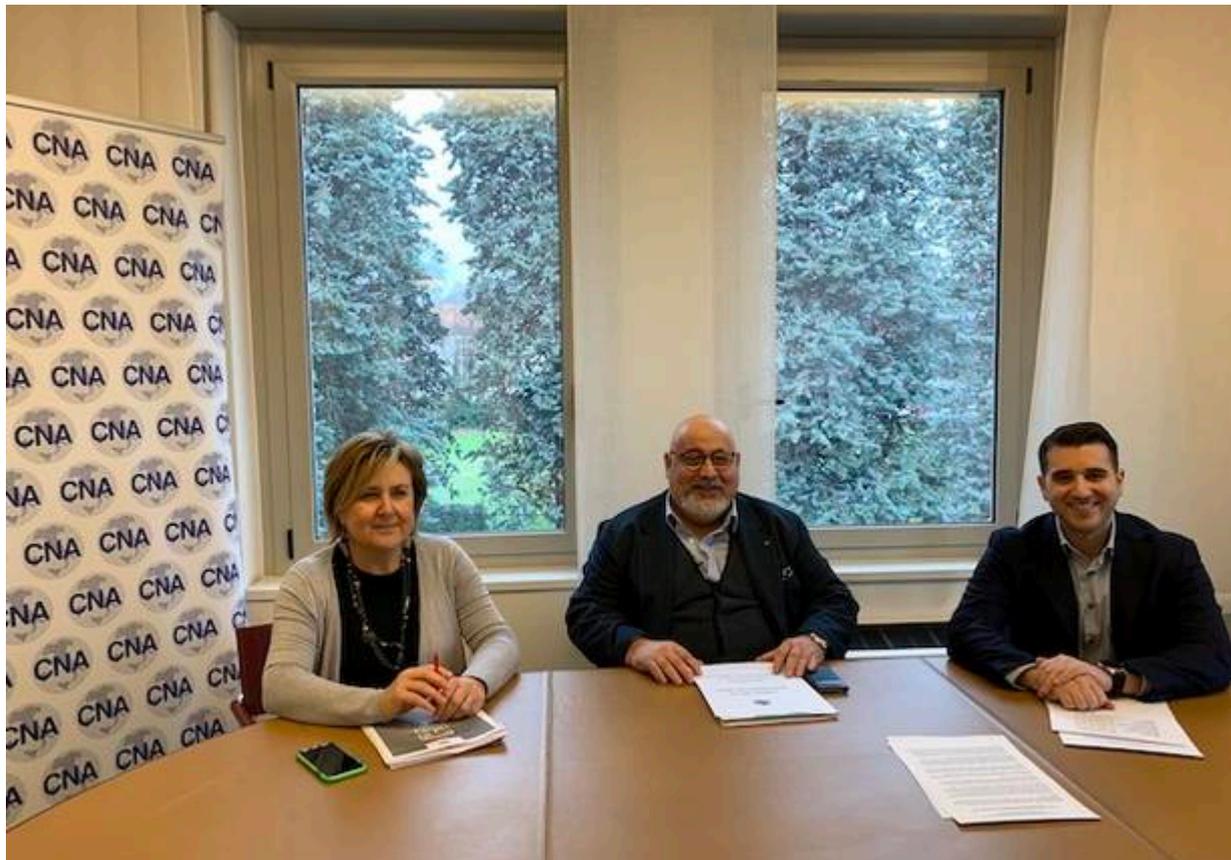


Troppo burocrazia, le imprese artigiane del food preferiscono chiudere

Pubblicato: Giovedì 5 Dicembre 2019



È stata presentata a Varese l'analisi realizzata da **CNA Agroalimentare** e da **CNA Turismo** e commercio sulle imprese che producono e somministrano cibo, settore che occupa in Italia circa **120mila imprese** con **400mila addetti**. Più di **33mila i laboratori di prodotti da forno** che compongono un universo costellato di pizzerie, rosticcerie, friggitorie, birrerie sono oltre 71mila, 13mila le gelaterie e pasticcerie.

(Foto, da sinistra: Roberta Tajé, direttore di Cna Varese, Luca Mambretti, presidente di Cna Varese, e Francesco Romano, responsabile comunicazione e marketing Cna Varese)

Anche se gli italiani sono da sempre legati al rito del pasto in casa, negli ultimi tempi si è registrata un'inversione di tendenza: **pranzi e cene consumati fuori dalle mura domestiche sono in aumento**, per una spesa complessiva di circa 85miliardi di euro, pari a 1520 euro pro-capite all'anno. Il cambiamento delle abitudini degli italiani ha avuto significative conseguenze per il mercato del lavoro. Negli ultimi 5 anni infatti, secondo la **Camera di Commercio di Milano**, il comparto del **food and drink** ha generato **una nuova assunzione ogni cinque addetti**. Mentre le imprese del settore hanno visto, negli ultimi 6 anni, una crescita del **6,9%** per le imprese **non artigiane** e dell'**1,6%** per le quelle artigiane. **Solo in provincia di Varese sono circa 1.000 le aziende attive del settore.**

Nonostante il settore sia in crescita nel suo complesso, le imprese artigiane che producono e vendono nel luogo di produzione **sono calate dello 0,9%**, hanno **chiuso 700 laboratori**, un dato in

controtendenza rispetto all'andamento generale. Il fenomeno paradossale è determinato dai numerosi, **troppi adempimenti** che le imprese artigiane devono affrontare quando vogliono far consumare sul posto i loro prodotti.

Gli artigiani che hanno accettato la **sfida dell'evoluzione dei consumi alimentari** hanno però iniziato un'autentica via crucis, provocata da una **mancanza di attenzione da parte del legislatore sia locale che nazionale**, che ha creato numerosi, troppi, adempimenti. Per scongiurare l'accusa di abusivismo e consentire ai clienti di **consumare sul posto**, ad esempio, l'artigiano che sforna pizze in teglia è costretto in genere a ottenere il **titolo commerciale di esercizio di vicinato**, un titolo che consente di vendere altri generi alimentari, per esempio, le bevande, oltre a quelli prodotti direttamente, ma per il quale sono indispensabili fino a **20 adempimenti e 140 ore di corso**.

A tutto ciò, si aggiunge una **giungla di divieti e prescrizioni incomprensibili**, emanati a livello nazionale o locale, a cui gli artigiani sono sottoposti. In alcune regioni chi esercita attività esclusivamente artigiana non può mettere a disposizione della clientela **sedie e tavoli**, ma si deve ricorrere a panche, sgabelli, mensole e piani d'appoggio, così come deve fornire solo posate e bicchieri in plastica usa e getta. Chi riesce ad avviare oltre alla produzione artigiana anche l'attività di vendita per il consumo sul posto è sottoposto **ad accertamenti e controlli da parte di 21 soggetti**: dal medico veterinario fino alle guardie ecologiche e alle Capitanerie di porto.

«Con la presentazione di questo studio non ci limitiamo a far conoscere una realtà fortemente penalizzante per gli artigiani, ma proponiamo una serie di interventi per modernizzare il quadro normativo – spiega **Luca Mambretti, presidente di CNA Varese** (al centro nella foto)- Occorre infatti poter definire l'attività prevalente dell'impresa artigiana per non lasciare spazio ad interpretazioni arbitrarie e per non complicare inutilmente la vita a chi somministra cibo. Attualmente, all'impresa artigiana che opera nel settore alimentare è consentita la sola vendita dei beni propri: per poter vendere beni altrui e consentirne il consumo sul posto, è necessario ottenere anche il titolo commerciale di esercizio di vicinato. Il criterio di prevalenza dell'attività artigiana su quella commerciale, però, andrebbe strutturato sulla base di parametri temporali e quantitativi, come il maggior tempo impiegato nella produzione e preparazione degli alimenti rispetto alla fase della vendita o parametri oggettivi come i ricavi derivanti dalla vendita di prodotti propri rispetto alle vendite di beni accessori. Aggiornare la legge quadro per l'artigianato, all'interno di un percorso comune con le Regioni è ormai una necessità fondamentale».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it