

NORME, OBBLIGHI E **CONTROLLI**: I DIVERSI REGIMI A CUI SONO SOTTOPOSTI GLI ESERCIZI ALBERGHIERI E QUELLI EXTRALBERGHIERI

Sono in molti a lamentare l'esistenza di "corsie preferenziali" o "regimi speciali" a cui sottostanno alcune delle numerose tipologie di ricettività paralberghiera che costellano il nostro Paese. Questi alcuni tra i punti maggiormente dibattuti. (a cura di Francesca Maffei)

Normativa: la ricettività paralberghiera è equiparata dal Testo Unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza (TULPS) approvato con R.D. 10.06.1931 n. 773 e più volte modificato, ma non vi è una regolamentazione unitaria. Nei casi in cui tali forme paralberghiere non siano degli esercizi pubblici bensì privati solo l'Autorità Giudiziaria, previa segnalazione di reato e conseguente mandato, può effettuare dei controlli.

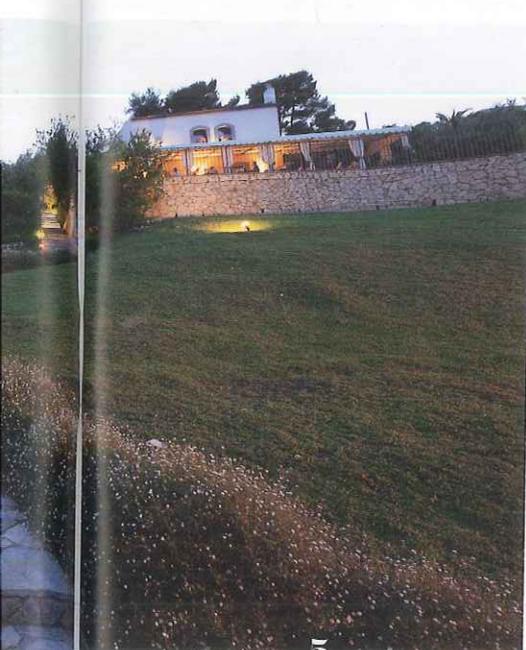
PS e Istat: negli alberghi si sta diffondendo l'obbligo dell'invio telematico alla Questura di arrivi e presenze entro 24 ore dal momento del check-in. Le micro-realtà ricettive spesso non dispongono dei mezzi informatici, ma sono comunque tenute alla compilazione della singola scheda identificativa e alla sua comunicazione all'Autorità di Pubblica Sicurezza, così come all'invio del modello C59 per la rilevazione Istat (ex art. 109, 3° comma, TULPS).

HACCP: l'autorizzazione per esercizio di albergo, quando detenuta, riguarda l'alloggio ma non il vitto. Se non si posseggono le licenze per la somministrazione di alimenti e bevande non si possono servire cibi freschi, ma solo prodotti preconfezionati. In tal caso l'eventuale "prima colazione" con prodotti freschi diventa così una potenziale violazione delle norme igienico-sanitarie a cui sono sottoposti, invece, gli hotel con bar e/o ristorante.

Sicurezza: INPS e Ispettorato difficilmente raggiungono, con ispezioni adeguate, le forme extralberghiere con uno o pochi collaboratori al fine di appurare che le norme in materia di lavoro e contribuzione obbligatoria vengano effettivamente rispettate.

Fiscalità: gli operatori occasionali e non professionali - come ad esempio gli affittacamere - sono equiparati al semplice privato, legittimato ad operare senza partita IVA e con l'esonero da adempimenti di natura imprenditoriale quali la tenuta della contabilità IVA, la contribuzione INPS, l'iscrizione alla Camera di Commercio e l'eventuale iscrizione all'INAIL. In tali casi i proventi dichiarati ai fini fiscali rientrano nella categoria dei "redditi diversi".

Antincendio: la prevenzione si applica sopra i 25 posti letto ma vi sono strutture che, seppur con una capacità inferiore, presentano fronti di rischio assai più elevati rispetto agli hotel, sottoposti invece a protocolli molto rigidi.



5. Scorcio del relais agriturismo La Chiusa delle More a Peschici in provincia di Foggia. Si tratta di una struttura con servizi molto sofisticati sia a livello di accoglienza, sia a livello di ristorazione. Nel paralberghiero sono in netto aumento le strutture di qualità

nelle fascia top del mercato turistico: pensiamo al rilancio delle masserie pugliesi o alle dimore storiche riconvertite in alloggi superlusso». A proposito di rilancio di formule extralberghiere, ci sono da citare almeno altri due esempi. Gli ostelli, considerati fino a ieri il *ground zero* dell'ospitalità, stanno cercando di

vivere una nuova giovinezza. Succede in Lombardia dove la Regione a partire dal 2009 ha dato avvio a una serie di interventi per migliorare la qualità della rete locale di ostelli formata oggi da 36 strutture per complessivi 1.600 posti letto (a conclusione degli interventi infrastrutturali, gli ostelli attivi saranno oltre 60 per complessivi 3mila posti letto). Il Trentino è, invece, impegnato in un'azione di valorizzazione e promozione dei suoi 146 rifugi alpini, prolungandone i periodi di apertura e creando una rete di "rifugi del gusto" con menù speciali dedicati ai piatti e ai prodotti tipici della provincia. Per un'industria come quella ricettiva, accusata spesso di "nanismo", questo fiorire di microimprese è segno che il sistema difficilmente si affrancherà dalla piccola dimensione. E, visto anche lo stato di difficoltà in cui versano oggi diverse catene tricolori, sembra proprio che l'ospitalità italiana abbia rinunciato a pensare in grande.

Hanno collaborato
Francesca Maffei e Alessandra Tibollo

delle autorizzazioni, affidate ai comuni: «Mancano uffici preposti e personale formato per rilasciare i permessi e procedere ai controlli». Quest'ultimo aspetto, secondo il numero uno dell'Anbba, favorisce il sommerso: una vera piaga per il settore. Da un lato, comporta concorrenza sleale, perché chi non paga le tasse riesce a praticare tariffe più basse («anche 30 euro per una notte a Roma»). Dall'altro, chi lavora in nero sfugge ai controlli sulla qualità. «Con un danno d'immagine - conclude Piscopo - per tutto il nostro comparto». **A.I.T.**