A TAVOLA CON DIKE

Ristorazione, Diritto e Civiltà

ANTEPRIMA INDICE DEI CONTENUTI

YONEL GÓMEZ

DEDRA EDIZIONI

"La fanno vergine per simboleggiare la sua purezza e dicono che non cede mai ai criminali, che non ammette parole indulgenti, richieste di perdono, preghiere o lusinghe, niente del genere. Di conseguenza la si rappresenta torva, col volto cupo, la fronte aggrottata, lo sguardo è così penetrante che fa paura a quelli che non la rispettano e dà coraggio agli uomini onesti, con costoro si mostra benevola, con quegli altri… ostile".

Crisippo e la Giustizia (Aulo Gellio, Notti Attiche)

"Dike esiste. Dike, la vergine nata da Zeus. Dike, che è nobile e grande per tutti gli dèi dell'Olimpo. E quando un uomo l'offende e fa il furbo e le porta disprezzo allora Dike si siede vicino al trono di suo padre Zeus e si lagna degli uomini ingiusti e chiede che il popolo tutto paghi le colpe dei re che nutrono orrendi pensieri".

Esiodo (Le opere e i giorni)

Sommario

Prefazione
Pag. 7

Introduzione
Pag. 9

1. La classificazione tipologica dell'azienda di ristorazione. Breve riferimento ai presupposti storici.
Pag. 15

- 1.1. La ristorazione commerciale. Incontro tra mercato e diritto. 17
- 1.2. Classificazione della ristorazione commerciale. Tra somministrazione e servizio non assistito. 18
- 1.3. Il caso dell'agriturismo. Connubio tra ristorazione commerciale e attività agricola connessa 21
- 1.4. Il franchising. Fondamenti normativi e giurisprudenza di merito. . . . 22
- 1.5. La ristorazione collettiva-sociale. Presupposti storici 24

1.5.1. Elementi caratterizzanti. 26
1.5.2. Classificazione e giurisprudenza di merito. 28
1.5.3. I Criteri Minimi Ambientali (CMA) 29

- 1.6. Il catering nella ristorazione collettiva. Definizione, funzioni e modelli organizzativi. 32
- 1.7. Banqueting alberghiero.Organizzazione operativa, struttura del servizio e profili giuridici. 34

2. Il locale di ristoro come pubblico esercizio: diritto pubblico e responsabilità.
Pag. 38

- 2.1. La ristorazione come attività: una lettura giuridica. 39
- 2.2. Cos'è un esercizio pubblico ai sensi della legge italiana? 40
- 2.3. Non puoi entrare, non puoi restare. Cos'è il diritto di ammissione e quando può essere invocato? 40
- 2.4. Obbedire a tutto costo o fare appello ai diritti dei lavoratori? 44
- 2.5. Responsabilità degli esercenti: legalità e prevenzione all'interno di un esercizio pubblico.. 45

3. Il contratto di ristorante
Pag. 55

- 3.1. Premesse e requisiti strutturali. 55
- 3.2. Definizione. 58
- 3.3. Descrizione e fasi sequenziali 59
- 3.4. Elementi caratterizzanti. 64
- 3.5. I diritti degli avventori nei pubblici esercizi. 64
- 3.6. Gli obblighi degli avventori nei pubblici esercizi 69

3.6.1. Obbligo del pagamento del prezzo 69

3.6.2. Altri obblighi legali. 74

- 3.7. La gestione del reclamo 76

3.7.1. Come dice un vecchio detto: "metti le mani avanti". La prevenzione del reclamo. 79

3.7.2. Il linguaggio del dissenso accolto: fondamenti per governare un reclamo. . . . 81

- 3.8. La conformità della prestazione ristorativa e i rimedi esperibili dal cliente. 82

3.8.1. Quando il servizio inciampa. Le manifestazioni della conformità contrattuale.83

3.8.2. Piatti sbagliati, diritti giusti: anatomia di un rimedio. 84

- 3.9. I diritti e gli obblighi del ristoratore ai sensi della legge e la giurisprudenza di merito. 93

4. Responsabilità giuridica del ristoratore/albergatore
Pag. 99

- 4.1. La responsabilità amministrativa 101
- 4.2. La responsabilità civile. 108

4.2.1. Responsabilità aquiliana e l'obbligo giuridico del ristoratore di tutelare l'incolumità fisica del cliente. 109

4.2.2. Il prezzo del danno: la responsabilità per macchie o danni agli indumenti. . 112

4.2.3. La responsabilità diretta dell'imprenditore per i danni cagionati dai propri collaboratori. 113

4.2.4. La responsabilità per gli oggetti in deposito e custodia nei pubblici esercizi. 114

4.2.5. Il prezzo del danno: alcune considerazioni giuridiche sul risarcimento. 119

4.2.6. La misura dell'intangibile: note sulla riparazione del danno morale 121

4.2.7. Dove l'ospitalità si incrina: la responsabilità per intossicazioni alimentari. . . 123

• 4.3. La responsabilità penale del ristoratore. Fondamenti, fattispecie e casi applicativi. 129

5. La tutela dei diritti dei lavoratori nella ristorazione tra diritto vivente e prassi applicativa
Pag. 147

• 5.1. Il quadro normativo di riferimento. 147

• 5.2. Essere una cosa, risultare un'altra: l'inquadramento professionale. . . 147

• 5.3. Il valore delle ore: tra retribuzione, lavoro straordinario e onere della prova 149

• 5.4. Angeli e demoni: orario di lavoro, turno spezzato, riposi e ferie. . . . 152

• 5.5. Quando finisce l'amore. Riflessioni sul TFR e sull'asimmetria informativa di fine rapporto nei contratti a termine. 154

EPILOGO
Pag. 156

Bibliografia - Pag. 159

Prefazione

A cura di Luigi Manzo

Il mondo dell'ospitalità e della ristorazione viene troppo spesso raccontato attraverso la sola lente dell'estetica, della declinazione gastronomica o della spettacolarizzazione mediatica del cibo. Tuttavia, come sarà dimostrato dall'autore Yonel Gomez nel suo testo, esiste una dimensione profonda, sotterranea eppure strutturale, senza la quale nessuna azienda ristorativa potrebbe sopravvivere sul mercato: l'architettura giuridica, normativa ed etica che ne governa il funzionamento quotidiano. Questo volume nasce con l'obiettivo di colmare un vuoto analitico, offrendo a studenti, professionisti e giuristi una mappatura organica, lucida e rigorosa del settore, dove il momento del servizio incontra costantemente i confini della legge e del diritto.

Il percorso scientifico e didattico del testo si articola lungo una linea di faglia ben definita: la metamorfosi dell'atto del nutrire da fatto sociale e antropologico a complessa attività d'impresa. Nella prima parte, l'opera affronta la classificazione tipologica delle aziende di ristorazione, muovendo dai presupposti storici per poi addentrarsi nelle rigide dicotomie della contemporaneità. Viene così sviscerata la ristorazione commerciale, in quel delicato punto d'intersezione tra logiche di mercato e norme di somministrazione, analizzando le peculiarità del contratto di *franchising* e le contaminazioni virtuose del comparto agrituristico. Speculare a questo mondo è l'analisi della ristorazione collettivo-sociale, indagata non solo nei suoi modelli organizzativi e nelle funzioni di *catering* e *banqueting*, ma anche alla luce delle più recenti sfide normative, come l'introduzione dei Criteri Minimi Ambientali (CAM), specchio di una sensibilità ecologica ormai non più opzionale.

Il fulcro concettuale del volume si sposta poi sulla figura del locale di ristoro inteso come "pubblico esercizio". Il testo supera la concezione del ristorante come spazio puramente privato, svelandone la natura di luogo a rilevanza pubblica, dove l'esercizio della libertà d'impresa deve costantemente bilanciarsi con i diritti costituzionali e civili degli avventori. Questioni spinose e di stretta attualità, come i confini e la legittimità del diritto di ammissione, i limiti del dovere di obbedienza del lavoratore e le responsabilità dell'esercente in materia di legalità e prevenzione, trovano qui una trattazione sistematica, arricchita da una selezione di articoli scientifici precedentemente pubblicati sulla rivista *Ristorazione & Ospitalità*, organo ufficiale dell'A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi). Contributi come "*La ristorazione mancata*" o "*Dike contro Dike*" offrono al lettore un prezioso ponte tra la teoria dottrinale e il "diritto vivente" che si consuma ogni giorno tra i tavoli e le sale d'Italia.

La terza e la quarta parte del libro entrano nel cuore pulsante delle obbligazioni e delle tutele, analizzando l'anatomia del "contratto di ristorante". Attraverso una descrizione puntuale delle sue fasi sequenziali, vengono messi a nudo i diritti e i doveri reciproci di avventori e ristoratori, decodificando la gestione del reclamo e la complessa fenomenologia della non conformità della prestazione (dal piatto errato

al disservizio tecnico). In questo alveo si inseriscono riflessioni storiche e giuridiche illuminanti, capaci di tracciare una linea di continuità tra l'inganno commerciale nel diritto romano e le tutele del consumatore moderno, senza dimenticare l'analisi di istituti ambigui e dibattuti come il *service charge* o la natura giuridica della mancia.

Il testo non arretra di fronte alla severità della responsabilità giuridica, declinata nelle sue tre anime: amministrativa, civile e penale. Dalla responsabilità aquiliana a tutela dell'incolumità fisica del cliente, fino ai casi di intossicazione alimentare, danno morale, o custodia degli oggetti in deposito, l'opera offre una casistica giurisprudenziale preziosa per comprendere "il prezzo del danno" e i meccanismi di risarcimento. Saggi dal forte impatto etico come "*L'ospitalità morente*" e "*Dal Km zero verso il metro umano*" richiamano il lettore a una visione della sostenibilità che non può essere solo ambientale, ma dev'essere prima di tutto antropologica, centrata sul valore del lavoro.

Il volume si chiude, non a caso, con un capitolo interamente dedicato alla tutela dei diritti dei lavoratori. In un settore strutturalmente esposto a tensioni e asimmetrie, il testo esamina con fermezza i nodi cruciali dell'inquadramento professionale, del lavoro straordinario, dell'onere della prova e della complessa gestione dei turni spezzati e dei riposi, per terminare con una disamina tecnica sul trattamento di fine rapporto (TFR) e le criticità dei contratti a termine.

Questo libro non è dunque un semplice manuale tecnico, né un freddo compendio di codici. È uno strumento di cittadinanza professionale. Sfogliare queste pagine significa comprendere che la qualità di un servizio non si misura solo sulla perfetta esecuzione di una *mise en place* o sulla ricercatezza di un menù, ma sulla consapevolezza che ogni gesto, dietro e davanti al pass, è un atto di responsabilità giuridica, sociale e umana.

INTRODUZIONE

Ella si sedette accanto alla finestra. Al medesimo tavolo che da vent'anni, insieme al marito, sceglieva per celebrare quel giorno in cui, incoraggiato dallo champagne e inginocchiatosi, egli le aveva chiesto di sposarlo. Ma entrambi sapevano bene che il ritorno in quel luogo non era soltanto un rito della memoria. Vi facevano ritorno per riconoscerci nella società d'appartenenza, per la certezza di una cucina che sapeva di "buono", tornavano per la gentilezza e complicità dei camerieri, che nel frattempo avevano visto incanutire i capelli senza perdere il desiderio di rifocillare il prossimo, tornavano per la cavalleresca attenzione del vecchio maître, divenuto nel tempo più amico che anfitrione. Tornavano per quell'accoglienza calda e onesta in un ambiente sicuro, pulito e ben disposto, per un servizio familiare, personalizzato e insieme graziosamente impeccabile; vi tornavano perché, con l'anima poggiata nelle mani altrui, in quella somma di dettagli, ricordi e parole, sapevano di ritrovare la felicità.

Sì, queste sembrano parole uscite da un romanzo ma traspirano una realtà del gusto incontestabile per gli addetti all'ospitalità, basta leggere con l'attesa sensibilità che si riconosce nei rapporti con l'alterità in una dell'attività socio antropologiche più praticata dai tempi della Rivoluzione francese: mangiare fuori casa.

Sono passati alcuni anni da quando, al termine della stesura del libro *Ospitalità e buone creanze*, compresi una verità tanto semplice quanto universale: la ristorazione, consapevolmente o meno, fa parte della nostra intimità. Ma, quanto di essa sappiamo e riusciamo a comprendere? Vedete, sia nel segno della convergenza o della divergenza, a prescindere dalle differenze sociali e dal grado di interesse che ciascuno nutre per questo ambito, ognuno di noi custodisce una storia legata a una esperienza ristorativa in un pubblico esercizio.

Per certuni, il ristorante rappresenta il luogo del primo incontro sentimentale. Per altri ancora, è il luogo di ritrovo abituale del fine settimana, che concede uno spazio per la vita contemplativa, o il posto elettivo a cui concedersi, con curiosità da buongustai, esperienze gastronomiche difficilmente riproducibili in ambito domestico. Allora, la visita a un ristorante si carica sovente di significati simbolici: diventa manifestazione -reale o apparente- di benessere economico, rituale antico della rivincita del carnevale sulla paura della fame, occasione per affermare la negazione dei tempi di povertà, dimostrazione di educazione civile dove si può esprimere, codificare, legittimare e contestare i confini della classe e dell'appartenenza[1] sociale. A tavola, attraverso le scelte culinarie, riaffiorano identità e memorie: si ricostruisce la patria, ci si nutre di ricordi, soprattutto quando la distanza dal paese d'origine acuisce il bisogno di radici con retrogusto nostalgico.

Credo dunque che un fenomeno immenso come quello della ristorazione debba essere compreso in tutte le sue grandezze e significati. Da un lato, in questo nostro secolo, andiamo altresì al ristorante spinti da forze potenti che poco o nulla hanno a che fare con l'azione fisiologica del mangiare, andiamo a consumare idee, tendenze, a vivere esperienze che manipolano il cervello, e non solo, perché andiamo al risto-

1. KREKLAU, Claudia. *The Making of Modern Eating. How the German Middle Class Forged the Way We Eat, 1780-1910*. Berghahnbooks, Oxford, 2026, p. 2

rante per imparare, per consumare conoscenze, modelli di comportamento sociale, forme diverse di comunicazione e rivendicazione culturale espresse attraverso la gastronomia, andiamo al ristorante per uscirne più umani; quando lo facciamo con la mentalità appropriata che distingue il consumismo rozzo da quello curioso, responsabile e consapevole dell'equilibrio tra natura, civiltà e gastronomia, allora andare al ristorante diventa un elevato atto di educazione civica.

Rileggendo questi legami, ho maturato la convinzione che il ristorante si configuri come un vero e proprio laboratorio sociale, testimonianza tangibile del grado di civilizzazione di un popolo attorno al desco. Tuttavia, esso non è soltanto un luogo piacevole di urbanità deputato alla somministrazione di cibi e bevande come sembrerebbe dinanzi agli occhi profani.

La ristorazione, gravida di invisibili connessioni, è una delle attività imprenditoriali più complesse del settore terziario, punto di incontro tra dinamiche di mercato e cultura del consumo che si fondano per osmosi all'interno di un esercizio pubblico nel quale confluiscono relazioni sociali e giuridiche peculiari. La sua gestione richiede competenze rare e diversificate, poiché implica la valorizzazione del talento umano, l'adozione di rigorosi processi organizzativi e il rispetto di controlli amministrativi di varia natura. A ciò si aggiungono forme contrattuali atipiche necessarie nella sua realizzazione, protocolli inerenti alla qualità del servizio, alla sicurezza sul lavoro, alla tutela del patrimonio culturale, nonché il rispetto delle norme igienico-sanitarie e dei diritti dei consumatori. Culmine di un lungo processo evolutivo, il ristorante è, in definitiva, uno spazio sociale in cui il bisognoso ripone la sua fiducia nell'accudimento del corpo e dello spirito, nel rifocillamento in un contesto intimo e protetto, plasmato dalla creatività e garantito dalla legge.

Ma davvero è tutto così bello e romantico? Ne dubito profondamente, e vi spiego perché.

Oggi, mai come prima, il tema della ristorazione occupa una centralità quasi totalizzante. Nel nostro Paese, ogni giorno si susseguono i *career day* per il reclutamento che alimenta la crudele voracità della *hospitality*, conferenze, fiere, convegni, festival, esposizioni dedicate al turismo, alle tendenze dell'ospitalità, a nuove forme di gestione e alle attrezzature futuristiche, al marketing di prodotti enogastronomici e ai metodi di lavorazione. Gli esercizi pubblici sono in costante riproduzione, talvolta smisuratamente, il che, sebbene tristemente discutibile, ci ricorda la verità di un vecchio detto romano che dice che questo è un paese di cuochi e camerieri, a discapito del pensiero del nord industriale.

Si moltiplicano i Guru e i consulenti per la ristorazione come i canali televisivi interamente consacrati al mondo del *food*, mentre nelle librerie interi scaffali si piegano sotto il peso di pubblicazioni che spaziano dall'antropologia dell'alimentazione e le scienze della neurogastronomia alla storia dei sapori e ai presìdi *slow food*, dalle ricette figlie di Artusi pensate per risolvere il tormento secolare dell'onnivoro ai manuali di gestione dei servizi e di marketing enogastronomico, fino alle opere dedicate alla merceologia degli alimenti e perfino alle parole del gusto e ai linguaggi del cibo, come ci ricorda Gian Luigi Beccaria. Se poi allarghiamo lo sguardo alla didattica, il panorama non è meno ricco, pensiamo ai molti testi tecnici per scuole alberghiere -spesso ripetitivi e senz'anima- ai tanti manuali operativi, alle linee gui-

da professionali. L'Italia, con orgoglio, può persino vantare un'università internazionale interamente consacrata alle scienze gastronomiche e una cucina elevata a patrimonio dell'umanità. E non basta: una fitta rete di percorsi formativi pubblici e privati rivolti specificamente alla ristorazione dà oggi lavoro a circa un milione e mezzo di persone nel Belpaese. Un universo, dunque, che scintilla di eventi, letteratura, buon mercato e opportunità di carriera, ma che dietro la vetrina patinata cela anche ombre e contraddizioni legali tutte da raccontare; sembrerebbe, seguendo la formazione olistica sull'ospitalità, che non siamo ancora all'altezza. Non è così?

Possiamo affermare senza remore che nonostante i dati ufficiali, i riconoscimenti e l'intensa attività di formazione e promozione, in Italia non si è ancora compreso appieno che il diritto della ristorazione merita la stessa attenzione riservata alle scienze gastronomiche e al turismo e che i problemi legali collegati a una gestione divorziata dal diritto sono profondi e longevi. Nei ristoranti si discute con entusiasmo di preparazione di cibi e bevande, di gestione del par stock, food cost e di scelte imprenditoriali, di S.O.P. (Standard Operating Procedure) che regolano perfino la quantità di parole giornaliere che dobbiamo usare, di marketing ristorativo, d'offerta pubblica, di forme di ospitalità e di gestione sofferente del personale. Ma in questo fervore si dimentica un elemento che, agli occhi del giurista, appare di una semplicità disarmante: anche l'esperienza gastronomica più modesta o l'innovazione imprenditoriale più audace non sono altro che manifestazioni della proprietà privata in movimento, elegantemente rivestite da suggestivi slogan di marketing, che trovano la sua forma più compiuta e perfetta nel contratto di ristorante.

Oggigiorno, i veri problemi che condizionano le scelte dei consumatori non si riducono soltanto alla qualità del cibo o alle mode gastronomiche più o meno effimere, ma riguardano soprattutto il modo in cui viene interpretato ed eseguito il contratto di ristorazione e il rispetto dei diritti che ne derivano come una delle manifestazioni più logiche dell'ospitalità. Anche laddove il dibattito si concentri su questioni apparentemente operative (quali la definizione degli standard di servizio, gli aumenti di prezzi, la gestione delle prenotazioni, l'obbligo di un menù Table d'hôte o di una consumazione minima, di eccellenza culinaria o di coinvolgimento emotivo del cliente), ogni riflessione finisce per ricondursi all'interpretazione e all'esecuzione di quel contratto che, silenzioso e sovente ignorato, regge l'intera architettura dell'ospitalità. Ne consegue che qualsiasi discorso sulla somministrazione di cibi e bevande è, in ultima analisi, subordinato al riconoscimento e tutela del rapporto giuridico che fonda l'attività, pur se inevitabilmente intrecciato e condizionato da fattori culturali che giustificano l'ospitalità nel mondo occidentale, essa che riconosce prima l'uomo in tutta la sua alterità e poi il cliente consumatore, ovvero, una cultura d'accoglienza che precede e trascende la logica meramente mercantilista.

Perché è necessario studiare il diritto e, in particolare, il diritto della ristorazione come materia basica della formazione in ospitalità? Fin dalle sue origini, il diritto cerca di soddisfare le esigenze delle persone appartenenti a un popolo, la missione di realizzare i bisogni che ogni società ha stabilito per il raggiungimento della pace, della libertà, della dignità e della prosperità. Il diritto interviene laddove il complesso intreccio delle relazioni tra gli uomini richiede un ordine, un equilibrio, un modo di espressione e garanzie protezionistiche, laddove si richiedono risposte.

Ed è proprio qui che risiede il carattere vivo del diritto, la sua capacità di adattarsi, di evolversi a nuovi criteri di giustizia e di rapporti economici, di sopravvivere nel corpo mutevole delle sue fonti formali. Oggi come mai prima d'ora, la specializzazione di questa scienza umanistica si occupa di regolamentare il libero scambio di beni e servizi e la convivenza di nuove figure giuridiche e diritti formalmente riconosciuti che seguono il passo dell'andamento della civiltà. Ebbene, il diritto della ristorazione e il diritto della gastronomia non sfuggono a questa realtà, al contrario, appartengono a questo fiorente blocco di relazioni giuridiche legate all'assetto normativo alimentari, alle norme di tutela dei consumatori e alle norme sui diritti intellettuali nate dall'operatività multidisciplinare di un patrimonio culturale, sociale ed economico che condiziona l'anima di una nazione.

Allora, come mai lo studio del diritto applicato alla ristorazione non ha ricevuto l'attenzione che la complessità e la rilevanza economica del comparto meriterebbero? Perché una tale disciplina continua ad essere considerata un sapere marginale? In Italia la letteratura in materia sembra dimenticata ed è estremamente limitata o quanto meno didatticamente discutibile, mancano percorsi formativi strutturati nella formazione privata e per il settore imprenditoriale, e le linee guida ministeriali per gli istituti alberghieri non la contemplano se non carica di teorie generali validissime ma che si rivelano poco utili nella quotidianità lavorativa, lasciandola esposta alle interpretazioni soggettive, alla preparazione e alla volontà dei singoli docenti che vedono impotenti la crescente riduzioni di ore di studio nei programmi didattici. Si tratta di un particolare sapere che per molti solo acquisisce vitale rilevanza quando alla nostra porta appaiono i carabinieri del N.A.S. o altri ispettori della pubblica amministrazione e lì, ahimè, è già troppo tardi.

Tutti noi, operatori del settore, abbiamo frequentato più volte con beata pazienza corsi su H.A.C.C.P. (sempre necessari e ancora insufficienti), la sicurezza sul lavoro o il primo soccorso, considerati requisiti essenziali per l'inserimento in azienda. Eppure, in modo del tutto inspiegabile, nessuno ha mai proposto un percorso formativo sul diritto della ristorazione e le sue fonti giuridiche formali, dalla giurisprudenza, sebbene non vincolante, alla Costituzione e la consuetudine, dalle leggi nazionali e regionali ai regolamenti comunali e comunitari. Qualcuno potrebbe obiettare che anche questi corsi obbligatori si fondano su disposizioni legislative e tale osservazione non è priva di logica; tuttavia, non è pensabile che la tracciabilità, la merceologia alimentare, il Decreto legislativo 81/2008 o le nozioni basiche sul pubblico esercizio rappresentino l'unico bagaglio giuridico necessario ad un professionista dell'ospitalità. Quando giunge l'ora del desco e l'ospite se dispone a mangiare da noi, egli compie un atto di delicata fiducia. Confida non soltanto nel fatto che mangerà bene e che sarà trattato con dignità e rispetto dei suoi diritti, ma nutre altresì la serena certezza che tutto attorno a lui sia sicuro, lecito e funzionale: sia ciò che risulta visibile, sia, soprattutto, quello che accade dietro le quinte. Cari miei, temo che nella ricerca di una conoscenza integrale della ristorazione, nella completezza del professionista dell'ospitalità non ci resti che farci una ragione e sedersi a tavola con Dike.

Ebbene sia. Dopo aver fatto il mio Cammino di Santiago ho desiderato redigere un discreto manuale di buone pratiche giuridiche specificamente dedicate al settore alberghiero e della ristorazione facendo uso della storia, della dottrina, del diritto

positivo e, in particolare, della giurisprudenza, attraverso un discorso narrativo che se alimenta anche della realtà vissuta, della propria esperienza, essa che poi diventa filosofia di vita. Il suo carattere didattico predilige uno stile argomentativo e un filo rosso di pensieri che mira ad addolcire l'arcigna materia perché ogni tema mira a provare il marmoreo rapporto tra ristorazione, diritto e civiltà. Lo può essere efficacemente compreso attraverso la struttura logica del sillogismo che si rivela come strumento ermeneutico capace di illuminare una profonda verità: ogni società che si organizza attorno a regole condivise sviluppa forme di convivialità regolate; la ristorazione rappresenta una delle espressioni più alte e codificate di tale convivialità; dunque, la ristorazione è, per sua natura, un fenomeno giuridico e, insieme, una manifestazione tangibile del grado di civiltà di un popolo.

La premessa maggiore affonda le proprie radici nella consapevolezza che il diritto non si configura come una costruzione astratta e distante, ma come una risposta intrinseca e necessaria all'esigenza di ordinare i rapporti umani: laddove si manifesta l'interazione, si insinua inevitabilmente il potenziale conflitto, e con esso sorge il bisogno di regole, limiti e forme capaci di disciplinarlo. In tale prospettiva, la civiltà si rivela come il processo attraverso cui queste regole vengono progressivamente interiorizzate, trasformandosi in abitudini, costumi ed espressioni condivise di un ethos collettivo; il diritto, dunque, non solo governa la convivenza, ma ne costituisce la condizione stessa di possibilità, traducendo in norma ciò che la cultura ha già riconosciuto come necessario. La premessa minore si innesta nello spazio concreto della ristorazione, la quale trascende la sua dimensione economica per configurarsi come luogo simbolico di incontro e di relazione: il ristorante diviene in questo modo uno dei rari ambiti in cui individui estranei si riconoscono e condividono un ambiente regolato, affidandosi a un sistema tanto esplicito quanto implicito di norme che si dispiega dalla prenotazione al servizio, dall'ordine al pagamento. In questo contesto, ogni gesto si iscrive in una vera e propria grammatica giuridica e rituale, nella quale il diritto si manifesta sia nelle sue forme sia nelle sue declinazioni più sottili, fatte di consuetudini, buone prassi ed aspettative reciproche; ne deriva che la tavola si configura come un microcosmo normativo, in cui l'osservanza delle regole non si esaurisce nell'obbligo giuridico, ma si eleva a condizione imprescindibile di armonia sociale e di autentica civiltà.

A riguardo, il lettore troverà nella sua versione integrale alcuni articoli dell'autore pubblicati sulla rivista Ristorazione e Ospitalità, organo ufficiale dell'A.M.I.R.A. (Associazione Maître Italiani, Ristoranti e Alberghi) dove il sillogismo incontra un volto vivo e, allo stesso tempo, serviranno di ponte didattico tra i diversi argomenti trattati. In termini di didattica, abbiamo scelto una stesura che prova a distinguersi per l'impostazione metodologica delle fonti di studio rispetto a dignitosi precedenti analoghi, privilegiando il metodo casistico-giurisprudenziale, fermo restando che, nonostante in Italia vige il sistema del diritto civile dove la legge è la fonte primaria, la giurisprudenza svolge un ruolo importante nell'interpretazione e nell'integrazione delle norme[2].

2. Riguardo alla ricorrente invocazione di sentenze nella stesura del testo, rammento che le sentenze sono documenti di dominio pubblico e che la diffusione dei provvedimenti giurisdizionali "costituisce fonte preziosa per lo studio e l'accrescimento della cultura giuridica e strumento indispensabile di controllo da parte dei cittadini dell'esercizio del potere giurisdizionale". *Linee Guida del Garante per la protezione dei dati personali, pubblicate in Gazzetta Ufficiale n. 2, del 4 gennaio 2011.*

E parlando adesso di fonti d'informazione, una parte significativa di esse impiegate nella redazione di questo volume trae origine dalla cronaca ufficiale, talvolta da quella cronaca che colpisce con particolare intensità umana: episodi capaci di disvelare le profondità dell'animo e di mettere a nudo quella persistente incapacità dell'uomo di comprendere fino in fondo le ragioni ultime del proprio agire. Si è tuttavia scelto di non attenuare tali contenuti, ma di restituirli nella loro verità essenziale, priva di artifici o indulgenti edulcorazioni, pur nel rispetto più rigoroso della sensibilità del lettore.

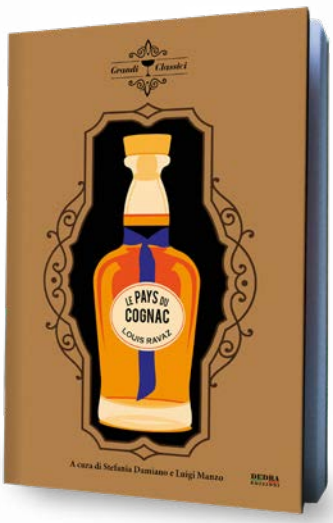
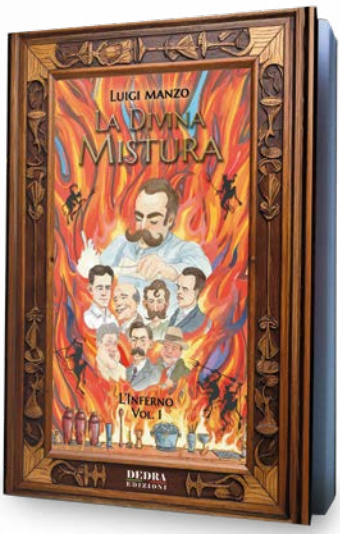
Come mortale consapevole dell'effimerità della propria esistenza desidero credere che le pagine di quest'opera, insieme a quelle già scritte dai miei rispettabili colleghi, rappresentino un piccolo contributo a una disciplina ancora incompleta, il saldo di un debito morale che noi, in qualità di servitori, insegnanti, maître, direttori F&B e responsabili di ristoranti e strutture alberghiere, abbiamo nei confronti dei futuri professionisti dell'ospitalità, nei confronti della società stessa. Pertanto, invito il lettore ad affrontare la lettura con apertura mentale, culturale e ideologica, superando le barriere del dogma, partendo dal presupposto che il sapere umano non è mai univoco né esclusivo; rammentando che sarà sempre un privilegio confrontare una tesi a noi estranea con la propria visione, poiché il dialogo arricchisce entrambe.

Ritengo doveroso ribadire che questo volume non è inteso ad analizzare tutta la materia giuridica della ristorazione ma soltanto approfondire certi argomenti di maggiore interesse operativo sia dal punto di vista didattico che dalla gestione aziendale vera e propria. Non è una tesi redatta con un rigoroso linguaggio tecnico-giuridico fino a escludere ogni comunicazione accessibile; non è un testo riservato a pochi specialisti, pur rispettando criteri di correttezza metodologica e scientifica. Questo volume è una dichiarazione di critico pensiero di un giurista diventato maître e che oggi -come nelle accademie medievali- lo espone con la disponibilità a difenderla di fronte a un giudice visibile e imparziale, capace di andare oltre il pregiudizio e l'*auctoritas*, nel rispetto della virtù filosofica della discussione perché ogni ricerca -nella sua dimensione etica- contribuisce al miglioramento dell'umanità.

Abbiamo evocato l'eredità di Socrate, di Ulpiano e di Escoffier: che il dibattito abbia inizio.

SEGUI TUTTE LE NOVITÀ DI DEDRA EDIZIONI

DEDRA EDIZIONI

INVIA UNA MAIL A
dedraedizioni@gmail.com

PROSSIME USCITE