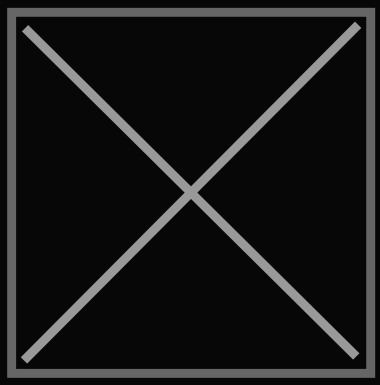
Sigarette elettroniche sì, sigarette elettroniche no?

svapo-bdc9672c

Al ristorante, si può o non si può svapare? Vediamo qual è la situazione delle leggi in merito, ma soprattutto quali gli orientamenti che sempre di più si adottano per essere percepiti come ristoranti “vincenti” e a tutto tondo. In base alla normativa attuale non esiste divieto nei locali pubblici. L’Area Legale di Fipe infatti riporta che: «Allo stato attuale, la normativa nazionale consente l’utilizzo delle sigarette elettroniche nei locali chiusi (e quindi anche nei pubblici esercizi). Il legislatore – art. 4, comma 5 sexies, DL n. 104 del 12/09/2013, convertito con modificazioni in Legge n. 128/2013 – ha abrogato la norma di cui al secondo periodo del comma 10-bis dell’art. 51, L. n. 3/2003, che estendeva l’applicabilità delle disposizioni concernenti la tutela della salute dei non fumatori – tra cui quelle del divieto di fumo nei locali chiusi – anche ai prodotti succedanei dei prodotti da fumo, come le sigarette elettroniche». Ovvero, attualmente: «Non esiste un divieto ex lege di utilizzo della sigaretta elettronica nei locali chiusi». Sulla stessa linea si è espressa anche la Commissione per gli interpelli presso il Ministero del Lavoro secondo cui “in mancanza di una specifica previsione normativa, [si ritiene] non sia applicabile alle sigarette elettroniche il divieto di fumo previsto dall’art. 51 della Legge n. 3/2003 a tutela della salute dei non fumatori”. Ciò premesso, gli esercenti sono liberi – nell’ambito della gestione della propria attività imprenditoriale – di non consentire ai clienti l’utilizzo della sigaretta elettronica nei propri locali, ivi compresi i dehors. Per chi voglia tutelare i non fumatori insomma, «al fine di evitare equivoci, sarebbe opportuno comunicare fin da subito al cliente l’eventuale divieto (anche attraverso cartelli). Resta inteso che nell’ipotesi in cui il cliente non dovesse osservare tale richiesta, l’unica “arma” a disposizione dell’esercente rimane quella di invitare il primo a recarsi all’esterno dei locali dell’esercizio per consumare la sigaretta elettronica, non essendo ipotizzabile alcun tipo di sanzione a carico di questi». Il punto però, al solito, non è tanto la norma quanto la consuetudine, e il fatto che al ristorante ci si vada ormai sempre di più per stare bene, in compagnia, e mangiare cibi che vanno gustati in un ambiente libero da odori che possano compromettere “l’esperienza totale” dell’andare a mangiare fuori.

Per il vicepresidente vicario Fipe-Federazione Italiana Pubblici Esercizi

Aldo Cursano «la componente salutistica nei nostri luoghi sta diventando sempre più centrale nell'offerta». Cibo, materie prime, stagionalità, naturalità dei sapori e dei prodotti ma anche «il contesto in cui si 'vive' l'esperienza del fuori casa è centrale ». Secondo il vicepresidente Fipe infatti «l'ambiente è fatto di arredi, ma le persone che vanno al ristorante vogliono vivere un'esperienza enogastronomica che deve sommare la salvaguardia dell'ambiente nelle regole della cucina, alla qualità e alla bontà del cibo nel piatto, fino però alla salute in sala». In base ad alcune analisi e studi, continua Cursano «è facile verificare che il fumo passivo può arrecare danni alla salute ma anche una modificazione del gusto», questo va a discredito del prodotto che il cliente si aspetta. «C'è un grande movimento che sta caratterizzando la filosofia della ristorazione che parte dal piatto, e si sposta nei luoghi dove il cibo si gusta». In poche parole il "dove" mangio sta diventando importante quanto il "cosa" mangio: «È un aspetto fondamentale del mercato, avranno successo i ristoranti in grado di rispondere a questa domanda in base alla quale mangiare è l'aspetto centrale dell'esperienza in tavola ma lo è anche la filosofia che il ristoratore sarà in grado di far percepire al cliente». Per Cursano non c'è più rendita di posizione, o solo mera logistica: «Se non si riesce a trasmettere una responsabilità sociale del cibo vuol dire che stiamo fallendo la comunicazione al cliente, in questo i social aiutano nella sensibilità e nella condivisione»: un cattivo posizionamento nei ranking perché il nostro ristorante è invaso dal fumo «facilmente si tramuterà in un parametro (negativo) per il consumatore». Il cliente fa una scelta consapevole quando decide di andare a mangiare al ristorante: non cerca più soltanto il prezzo ma il valore che il cibo incarna, per questo riporta Cursano si parla di un «nuovo Umanesimo del cibo, un ritorno alla centralità della persona». E in questo l'esperienza in un locale sgombro da odori "altri" rispetto alla cucina è fondamentale: «Oggi sappiamo che il cliente vuole sapere dove è stato coltivato quel certo ingrediente, se utilizziamo plastica o meno nel nostro locale, si dà sempre più importanza a un modello di vita che contempli una responsabilità sociale dalla quale ci eravamo allontanati». Una nota e un'indicazione: «Se il cibo è uno strumento, quando siamo a tavola con gli amici e la famiglia non siamo più oggetto di mercato ma facciamo riemergere il valore umano dell'incontro», per questo occorre che i luoghi della socialità integrino al meglio, nel rispetto di tutti «l'ambiente, le esigenze dello spirito, e quelle del corpo». E Cursano chiude: «Come federazione dobbiamo dare l'esempio, creare stili di responsabilità, essere leva per il cambiamento dei

comportamenti: e la salubrità dell’aria che respiriamo, in questo senso, è centrale perché nei luoghi pubblici si ha socialità, occorre allora che siano spazi di convivialità, non luoghi del vizio», vissuti da persone e famiglie, e se proprio non si può fare a meno di fumare, propone Aldo Cursano «allora, che ci siano adeguati spazi all’esterno».