



Avv. Barbara Calza
Studio De Berti Jacchia



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

COPERTO E RISTORAZIONE:

DOVE, QUANDO E PERCHÉ

Gli avventori italiani ci sono ormai abituati, anche se non sempre sono pienamente edotti del significato e delle **motivazioni** alla base di questa dicitura (quasi) sempre presente sul conto finale (e sui menù) ma ciò nondimeno è spesso causa di malumori e polemiche al momento del **pagamento del conto**. Per i turisti stranieri, che non hanno un vero equivalente del coperto all'estero, questa voce di

spesa risulta invece spesso di non facile lettura, con talvolta conseguenti richieste di delucidazioni e spiegazioni. Il **coperto al ristorante** esiste infatti **solo in Italia** e, come vedremo, ha lontane origini storiche.

COSA SI INTENDE PER COPERTO?

Ma partiamo dal comprendere cosa racchiude la voce "**coperto**". Con questa definizione si intende quello spazio occupato

IL **COPERTO** AL
RISTORANTE ESISTE
INFATTI **SOLO IN**
ITALIA E, COME
VEDREMO, HA
LONTANE **ORIGINI**
STORICHE

NORMATIVE

dalla **tipologia qualitativa del servizio** reso, ovvero dalla particolarità del ristorante, dalla professionalità del personale e, in generale da tutti quegli ulteriori servizi che non possono essere espressamente quantificati nel conto. Chiaramente la quantità e la qualità dei pezzi, il livello di apparecchiamento e l'insieme del servizio offerto, ridefiniscono in vario modo sia il concetto sia il costo del coperto, più o meno giustificandolo agli occhi del cliente.

PERCHÉ ESISTE QUESTA VOCE?

Come si diceva, il coperto ha **un'origine storica molto antica** risalente, pare, addirittura al medioevo, quando questo contributo veniva corrisposto al proprietario della locanda da quei commensali che consumavano il **cibo portato da casa**, avvalendosi dei tavoli, sedie e posate del locale. Il costo del coperto veniva quindi a coprire il servizio e le comodità del riparo, del posto a sedere e delle

L'IMPORTO
DEL COPERTO
DIPENDE ANCHE
DALLA TIPOLOGIA
QUALITATIVA DEL
SERVIZIO RESO,
OVVERO DALLA
PARTICOLARITÀ DEL
RISTORANTE

stoviglie messe a disposizione dall'oste, che al contrario **non includeva il coperto nel conto** di chi usualmente avrebbe ordinato il vino e le pietanze preparate direttamente nella locanda. Fino all'inizio del Novecento il prezzo del coperto finì per includere l'acqua e il pane; i ristoratori continuavano infatti ad accettare che i clienti portassero il cibo da casa, considerando normale

- nell'apparecchiatura della tavola - dagli oggetti di cui viene dotato il commensale ed è quindi comprensivo delle **stoviglie, posate, bicchieri, tovaglia etovagliolo**. In alcuni casi, quando le apparecchiature sono particolarmente formali, il coperto può comprendere altre stoviglie e vettovaglie, ben oltre i classici standard. A ciò si va ad aggiungere poi il costo necessario per la successiva **pulizia** nonché il costo del **pane**. Tutto ciò al fine di dare più sostanza e insieme giustificazione al costo aggiuntivo richiesto. L'importo del coperto dipende poi, ovviamente, anche





l'indigenza dei molti e cercando piuttosto di guadagnare con la mescolta del vino.

MA È LEGALE?

È una domanda ricorrente, soprattutto, come si diceva, da parte dei **turisti** stranieri, poco avvezzi a questa consuetudine, **tutta italiana**. E si parla di consuetudine non a caso.

Non esiste in effetti una legge che lo prevede ma, ad onor del vero, **neppure una norma che lo vieti**, a patto che la voce sia riportata nel listino prezzi del ristorante, come prescrive l'art. 18 del Regio Decreto n. 635/1940.

In effetti, alcuni anni fa si era parlato di un possibile **decreto contro-coperto** ma, al momento, non si è discusso o messo in atto nulla. Questo vuol dire che, a tutt'oggi, non ci sono regole che normano la presenza o meno del coperto al ristorante.

È evidentemente auspicabile che la questione venga regolarizzata, per lo meno a livello locale, dalle Regioni o dai diversi Comuni.

Ad oggi, ciò è avvenuto, ad esempio nel Comune di Roma, dove già dal 1995 **un'ordinanza dell'allora sindaco vietava di imporre la voce "coperto"** ma consentiva, invece, di indicare le voci "pane e "servizio". Successivamente, la Legge 21/2006 della Regione Lazio (Disciplina dello svolgimento delle attività di somministrazione di alimenti e bevande) ha invece

IL PROPRIETARIO DEL RISTORANTE PUÒ FAR PAGARE AL CLIENTE TUTTI QUEI SERVIZI CHE EGLI RITIENE ACCESSORI

vietato l'applicazione del prezzo del pane e coperto da parte di qualsiasi ristoratore.

L'articolo 16 della legge regionale prevede infatti che: "Qualora il servizio di somministrazione sia effettuato al tavolo, la tabella od il listino dei prezzi deve essere posto a disposizione dei clienti prima

dell'ordinazione e deve indicare l'eventuale componente del servizio con modalità tali da rendere il prezzo chiaramente e facilmente comprensibile al pubblico. È inoltre fatto divieto di applicare costi aggiuntivi per il coperto". Alla luce di quanto sopra, pertanto, il **proprietario del ristorante**, se lo ritiene opportuno, può quindi far pagare al cliente tutti quei servizi che egli ritiene accessori e non compresi nel prezzo, come la qualità, la cura e la professionalità del servizio offerto, così come la posizione e il **prestigio della propria location**.

Il limite, come si diceva è rispettare l'obbligo di indicarne la voce ed il relativo costo sul menù allo scopo di favorire la trasparenza nei confronti del consumatore cliente.

