



Avv. Barbara Calza
Studio De Berti Jacchia

AGRITURISMO e RISTORAZIONE

La “moderna” disciplina dell’**agriturismo** è dettata dalla legge n. 96/2006 (“**Legge Quadro**”) che ne definisce l’impianto normativo di fondo, attribuendo alle Regioni il compito di regolare gli aspetti specifici della

materia. In particolare, l’esigenza del legislatore del 2006 è stata quella di intervenire nel settore per, da un lato, circoscrivere meglio i confini del **turismo rurale** (già allora quasi totalmente demandati alle norme locali) e, dall’altro,

riconoscere che una serie di attività, inizialmente ritenute estranee all’agriturismo, ma di fatto praticate da anni, fossero da ritenersi legittime.

Fulcro della normativa era l’art. 4 che rimandava, appunto, alle

IL PRIMO REQUISITO
PER AVVIARE UN
AGRITURISMO
È POTER DIMOSTRARE
IL LEGAME TRA
L'**ATTIVITÀ AGRICOLA**
PRINCIPALE E
QUELLA **RICETTIVA**

Regioni, il compito di stabilire criteri, limiti e obblighi amministrativi per lo svolgimento dell'attività agrituristica e, di fatto, far sì che l'attività agricola non perdesse il carattere di connessione, attraverso la regola della subalternità dell'attività agrituristica connessa (ad esempio, appunto, ristorazione, ricettività e ospitalità in genere) all'attività agricola principale. In pratica veniva quindi riaffermato il principio già sancito dall'art. 2135 c.c. (in materia di impresa agricola) che prevede, appunto, che "Si intendono comunque connesse [all'attività agricola] le attività, esercitate dallo stesso imprenditore agricolo, ... ivi comprese le attività ... di ricezione ed ospitalità come definite dalla legge". Il legislatore, nel ribadire la centralità dell'agricoltura, in tal modo espressamente

consentiva all'agricoltore di allargare la propria possibilità reddituale con le attività connesse, tra cui l'agriturismo.

Infine, nel 2021, l'art. 68 del D.L. 73 /2021 (c.d. Decreto Sostegni-bis) convertito con L. 106/2021, ha apportato importanti modifiche alla disciplina dell'agriturismo contenuta nella Legge Quadro, andando a modificare le regole sul rapporto di connessione con l'attività agricola, di fatto eliminando dal secondo comma dell'art. 4 della stessa il riferimento al tempo lavoro dedicato all'attività agricola rispetto a quella **agrituristica**. Il punto di riferimento rimarrà comunque l'art. 2135 cc e la sua definizione di "attività connessa" (in cui rientra, come detto, anche l'agriturismo), che si porrà sempre in rapporto di subalternità strumentale rispetto

all'attività agricola. Ma la misurazione di questa connessione non passerà più necessariamente attraverso parametri di fatturato, reddito o tempo lavoro anche se le regole già fissate dalle rispettive Regioni, e che pure si fondano su tali parametri, rimarranno valide, fino ad una loro eventuale modifica da parte delle Regioni stesse.

Il primo requisito per avviare un agriturismo è quindi quello di poter dimostrare il legame tra l'attività **agricola** principale e quella **ricettiva** che, come detto, deve risultare secondaria rispetto alla prima.

Le modalità di rilascio dell'abilitazione vengono disciplinate dalle Regioni. Di norma gli enti territoriali istituiscono degli elenchi regionali o provinciali in cui sono iscritti i soggetti



L'AGRITURISMO PUÒ ESSERE APERTO IN QUALSIASI PERIODO DELL'ANNO

idei ad esercitare l'attività agrituristica. Una volta ottenuta l'iscrizione, è possibile allestire la struttura (alloggi, punti di ristoro, ecc.). Successivamente è necessario richiedere l'autorizzazione al Comune allegando l'iscrizione all'elenco sopra citato. L'ente locale può chiedere all'Asl di effettuare un sopralluogo per verificare le **condizioni igienico-sanitarie dell'agriturismo**; in alternativa, il controllo

può essere sollecitato anche dal diretto interessato. Se il Comune non risponde entro il termine stabilito dalla Regione di competenza, vige il principio del silenzio-assenso, per cui la domanda si considera accolta. Gli **adempimenti** richiesti per avviare un agriturismo sono:

- Ottenimento della partita Iva;
- Iscrizione al Registro delle imprese della Camera di Commercio;
- Iscrizione all'elenco regionale o provinciale degli operatori agrituristici;
- Autorizzazione del Comune all'apertura e allo svolgimento dell'attività;
- Iscrizione all'Inps e all'Inail;
- Autorizzazione dei Vigili del fuoco;
- Autorizzazione comunale per l'installazione di insegne e cartelli stradali;

- Pagamento della tassa sui rifiuti;
- Libretto di idoneità sanitaria;
- Iscrizione alle associazioni di categoria

All'interno dell'impresa agrituristica è, come detto, ammessa la **somministrazione di pasti e bevande** costituiti prevalentemente da prodotti propri e di aziende agricole della zona nonché l'organizzazione di degustazioni di prodotti aziendali, ivi inclusa la miscela di vini.

Il rispetto del principio della connessione è quindi rispettato nel limite in cui la ristorazione in agriturismo è appunto attività connessa a quella agricola principale, in quanto vengono somministrate **specialità di produzione propria** dell'azienda; inoltre, questa attività, grazie all'offerta di prodotti realizzati anche in altre aziende



agricole «della zona», va a promuovere l'agricoltura di una determinata porzione di territorio.

Per quanto riguarda i pasti, oltre a, come detto, la necessità le materie prime utilizzate provengano dai campi o dagli allevamenti dell'imprenditore agricolo che gestisce l'agriturismo oppure delle aziende agricole circostanti, se il numero dei pasti non supera le dieci unità, per la loro preparazione è autorizzato l'uso della **cucina domestica**, altrimenti sarà necessario allestire una di dimensioni e caratteristiche diverse (una cucina «da ristorante», per intenderci).

Per quanto riguarda i tempi di apertura, l'agriturismo (e quindi la relativa attività di ristorazione) può



essere aperto in qualsiasi periodo dell'anno oppure, previa comunicazione al Comune di riferimento, nei periodi stabiliti dall'imprenditore agricolo. Il titolare, però, in

caso di particolari necessità, può sospendere l'apertura per brevi periodi, ad esempio per potersi dedicare alla coltivazione dei campi.



13-17
OTTOBRE
2023

fieramilano

Ci trovi qui:
PAD. 3 - STAND R65



Artigiani dei
forni a legna
dal 1977

Forni su misura, per consentire la massima adattabilità agli spazi della pizzeria

Costruiti a mano in mattoni refrattari, nella versione TRADIZIONALE o ROTANTE, con combustione a **legna, gas, pellet e combinata**, per ottenere la massima compensazione di calore anche nelle ore di punta.



WWW.FORNIPAVESIRIMINI.IT

forni artigianali professionali made in Italy



Via Marecchiese 912 - 47822 Sant'Ermete (RN) - Tel. 0541750559 - info@fornipavesirimini.it