



Indovina chi (prepara) la cena?...Lo chef a domicilio.

I nuovi confini della ristorazione sono sempre più quelli domestici.

Dinanzi all'affermazione del fenomeno social eating e alla c.d. uberizzazione del lavoro e dei servizi, in continua crescita è la richiesta di professionisti in cucina che operano direttamente presso abitazioni private, i c.d. cuochi a domicilio.

Se fino a qualche tempo fa il ricorso a un personal-chef per l'organizzazione domestica di eventi enogastronomici aveva carattere "elitario", oggi, prevalentemente grazie al web, sempre più diffusa è la tendenza a rivolgersi a chef professionisti per la preparazione, su ordinazione, di pranzi e cene direttamente a casa dei clienti.

Su incarico di un committente e dietro corrispettivo, determinato generalmente in funzione del numero di portate e di ospiti, il cuoco a domicilio prepara il pranzo o la cena nella cucina del padrone di casa, utilizzando propri ingredienti e strumenti di cucina (a meno che non sia il cliente ad occuparsi della spesa e a porre a disposizione le relative attrezzature), provvedendo alla scelta delle bevande, nonché, ove richiesto, all'organizzazione di servizi aggiuntivi, quali la *mise en place* e/o il servizio al tavolo.

Ai fini dello svolgimento di tale attività, in quanto avente ad oggetto la preparazione di alimenti, è richiesto al cuoco a domicilio il possesso della certificazione HACCP (regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari), a garanzia del rispetto delle norme di igiene e salute alimentare, e la titolarità di polizza assicurativa per eventuali danni a terzi.

Sotto un profilo di carattere giuridico la prestazione del cuoco itinerante si caratterizza per il fatto che colui a cui viene affidata si reca in una privata dimora per cucinare, ove impiega alimenti e utensili di cucina, che possono essere altrui o propri ed essere posti a disposizione del richiedente il servizio.

In tale ultima ipotesi, ove l'attività venga svolta in maniera professionale, continuativa e con una sia pur minima organizzazione di impresa (es. propri attrezzi del mestiere), deve essere considerata imprenditoriale ai sensi dell'art. 2082 c.c.

Definita l'attività di cuoco in ambito domestico, occorre dare atto che a tutt'oggi non è stata approvata a livello nazionale alcuna disciplina di settore: si ritiene tuttavia che tale attività rientri tra quelle di somministrazione disciplinate dalla Legge n. 287/1991 e s.m. e dalle normative adottate dalle singole regioni per disciplinare, sul proprio territorio e in piena autonomia, le attività di somministrazione di alimenti e bevande.

La proposta gastronomica a domicilio si differenzia pertanto dal catering ossia dal contratto in forza del quale il caterer si impegna nei confronti del committente alla preparazione e confezionamento dei pasti e alla loro consegna al cliente, secondo le fattispecie del contratto di appalto di servizi e di somministrazione.

A questo punto non rimane altro che godersi una pranzo o una cena, etnica o tradizionale, direttamente a casa propria, senza preoccupazioni di pentole sui fuochi, allestimento della tavola, cucina da risistemare, lasciando che lo chef trasformi il nostro salone in un vero e proprio ristorante.