

# Come guadagnare con la burocrazia

Stasera in tv lo scoop di «PiazzaPulita» sull'apertura di un'attività a Roma  
I trucchi per fare prima aggirando le regole. Basta pagare la persona giusta

## Corsi regionali

**Per non farli basta versare mille euro a un «facilitatore»**

## Regole

**Per un bar servono tre lavandini Ecco tutte le norme più assurde**

## Relazione tecnica

**Il Comune non la fa: la scrivono gli ex impiegati. Per 3.500 euro**

**350**

**Euro**  
Il costo dei diritti di istruttoria, più 50 euro di notifica sanità

**5.000**

**Euro**  
Il costo di una licenza compreso il compenso al «facilitatore»

### Antonio Rapisarda

■ E chi l'ha detto che la «mala burocrazia» drena tempo e denaro? A Roma, ad esempio, c'è chi ne ha fatto una vera e propria (e remunerativa) attività. La storia di cui andiamo a parlare andrà in onda stasera a *PiazzaPulita* su La7 ed è una vera e propria parabola italiana tra «uffici complicazioni», tasse, regolamenti, punteggi e sempreverdi «risolutori» (a pagamento). Già, nella Capitale dove solo i minimarket gestiti da immigrati sembrano avere ormai - burocraticamente e non solo - la strada spianata, sono gli italiani a dover letteralmente penare tra regole, anche assurde, e costi di carta bollata per poter investire in semplici attività di ristorazione come quella di un bar.

Andiamo con ordine. Il servizio di *PiazzaPulita* girato da Giulia Cerino inizia con il signor Pietro che da Torino, due anni fa, ha scelto di intraprendere nella Capitale con una torrefazione-caffetteria. Il malcapitato, però, si imbatte subito nelle maglie strette del regolamento comunale: a partire dalla singolare richiesta di dover installare ben tre lavandini in soli ventinove metri quadri di spazio, inclusi il bagno e il retro.

Ma questo, tutto sommato, è niente. Per cercare di capire procedure e regole per l'apertura di un esercizio commerciale la giornalista, fingendosi una cittadina desiderosa di investire in un nuovo esercizio, si reca allo Sportello unico per le attività produttive (Suap) del I Municipio. Fallito il primo tentativo - dato che lo sportello «per facilitare i cittadini» è aperto solo due giorni a settimana, e dopo con un tutt'altro che intuitivo sistema di «lettura» della tessera sanitaria per la prenotazione

ne - finalmente la finta interessata riesce a parlare con i dipendenti.

Qui inizia il calvario. Per aprire un bar infatti, spiegano dall'ufficio, «c'è tutta la parte relativa ai criteri di qualità...». Assieme a questi vi è la «notifica sanitaria», con un bollettino da inviare al costo di cinquanta euro. Finito qui? Tutt'altro. Poi ci sono «da pagare e inviare i diritti di istruttoria», ossia altri 350 euro. Ma soprattutto a questo punto è necessaria «la relazione di un tecnico» che attesti l'idoneità del locale. Supporto tecnico che, però, non è fornito dal Comune («i tecnici del Comune non possono fare la pratica», spiega la funzionaria) e per il quale ovviamente un cittadino non può provvedere da solo. Come fare allora? Semplice: se non ci possono pensare i tecnici, ci pensano gli ex tecnici del Comune. Ossia ex dipendenti comunali che, addirittura, hanno preferito (magari perché non troppo lontani dalla pensione) cambiare mestiere e occuparsi solo di gestire pratiche del genere. Il motivo è semplice: il margine di guadagno sembra davvero invitante.

Qui, infatti, entra in gioco la figura tipica del «facilitatore». Se ne accorge presto l'interessata

che prende appuntamento con uno degli ex tecnici a cui si sono già rivolti altri cittadini bisognosi dell'agognata relazione. Ed ecco - almeno per chi non è addetto ai lavori - l'ulteriore scoperta: la licenza a punti. Da regolamento, infatti, sono necessari tutta una serie di accorgimenti che corrispondono all'indicazione di un

punteggio. L'obiettivo? Arrivare a quei 165 punti che garantiscono la soglia per poter aprire il bar. «Ha due bagni?», chiede il tecnico. «Sì», risponde la presunta interessata. «E sono venti punti!», sentenza lui. E così vale lo stesso con l'insonorizzazione, l'impatto acustico, il sistema di risparmio idrico e così via.

Basterà tutto questo? No. Perché alla fine la nostra candidata barista arriva a soli 145 punti, ancora insufficienti per ottenere la licenza. E allora come si fa? Semplice. L'ex dipendente comunale consiglia a questo punto, tra le varie soluzioni, i famosi corsi regionali di aggiornamento che attribuiscono, in due diversi corsi, i venti punti necessari. Ciò significherebbe però ore e ore di lezioni: un calvario nel calvario. «O va fare il corso - spiega - o invece lei paga qualche cosetta in più e glielo portano a mano». Non a caso «io c'ho uno che lo fa...». Il «disturbo» che costo avrebbe? 500 euro a corso. Mille euro senza necessità frequenza. E per la relazione del nostro tecnico? Vuole venire incontro alla giovane imprenditrice: «Non la voglio bastonare... Famo 3.500 euro tutto quanto». E siamo già a 5mila euro di spese tra carte, consulenze e vere e proprie mazzette. Tutto questo senza nemmeno aver ancora fatto un caffè.

