

Codice della Strada: la percezione dell'alta cucina di Roma e dintorni

scritto da Claudia Meo | 18 Febbraio 2025



Le nuove restrizioni sul consumo di alcolici imposte dal Codice della Strada stanno influenzando il settore della ristorazione. Quattro ristoratori di locali stellati di Roma raccontano se e come i clienti abbiano modificato le loro abitudini e quali strategie hanno adottato per bilanciare il rispetto delle norme con l'esperienza gourmet. Tra cali di vendite, pairing analcolici e problemi infrastrutturali, la questione resta aperta.

Le sanzioni previste dal nuovo Codice della Strada sul superamento di determinati limiti nel consumo di alcolici stanno sollevando un acceso dibattito nella filiera del vino, stimolando soluzioni innovative per salvaguardare il piacere

di accompagnare una buona cena con il giusto corredo di vino e, in generale, stanno facendo parlare molto.

Assoenologi si è recentemente fatta promotrice di ["Portami a casa", l'iniziativa per il vino in nome della sicurezza stradale.](#)

Abbiamo svolto un'indagine sul campo coinvolgendo alcuni ristoratori dell'area di Roma, premiati con il riconoscimento di 1 Stella Michelin, per cogliere il *sentiment* e le iniziative che le nuove norme stanno generando nel panorama gourmet di Capitale e dintorni.

In particolare abbiamo chiesto ai ristoratori:

- di descrivere gli effetti che stanno notando sui comportamenti di consumo dei propri ospiti;
- di illustrare gli impatti sulle proprie modalità di gestione del beverage;
- di fornirci la propria opinione sul ruolo della comunicazione;
- di condividere le soluzioni adottate per preservare al cliente il piacere di una cena gourmet senza incorrere in spiacevoli sanzioni.

Le testimonianze evidenziano un panorama variegato, che sembra tuttavia convergere sull'inadeguatezza di misure che si limitino a trasmettere la paura della sanzione, non forniscano una comunicazione chiara sui comportamenti di consumo ammessi e non affianchino alle limitazioni un corredo di disposizioni a supporto dell'utenza.

Carla Scarsella, Sintesi, Ariccia

"Il **calo nel consumo** del vino è stato evidente fin dal primo giorno: si è verificato un incremento delle vendite al calice rispetto alla bottiglia o alla nostra proposta di abbinamento a 5 calici e vi è stato un blocco totale delle vendite dei

fine pasto. L'altro lato della medaglia vede una crescita delle vendite di analcolici in abbinamento, con un raddoppio rispetto ai dati di dicembre 2023-gennaio 2024. Abbiamo incrementato la nostra produzione e proposta analcolica preparando nuovi **succhi, kombucha**, introducendo la proposta di **vini no-alcool** e altri fermentati, nonché di vini con basso titolo alcolometrico alla mescita.

Abbiamo approfittato di questo periodo di calo vendite per effettuare acquisti più mirati e ricercati di etichette di valore, al fine di dare profondità alla carta. Allo stesso tempo, abbiamo **incrementato la proposta al calice**, dando così modo alla cantina di continuare a girare ed evitare vini fermi.

È giusto prevenire la guida in stato di ebbrezza, e l'unico modo per farlo è inasprire le pene e intensificare i controlli; ma dal punto di vista comunicativo è fondamentale **essere chiari** sulla quantità di alcol che è possibile assumere durante un pasto senza superare i limiti di legge.

In molte città europee esistono reti di trasporto efficienti, operative anche di notte e in grado di coprire vaste aree. Qui invece – parlo della zona dei Castelli Romani, ma non solo – l'unica alternativa reale è il taxi, spesso costoso e non sempre disponibile. Se davvero si vuole ridurre la guida in stato di ebbrezza senza penalizzare le attività economiche coinvolte – i ristoranti sono solo l'ultimo anello di una lunga catena – è necessario garantire un sistema di mobilità sicuro, accessibile a qualsiasi ora e a prezzi sostenibili. Un'attenzione maggiore ai **trasporti pubblici** sarebbe la vera chiave di volta per limitare i rischi al volante e permettere alle attività di lavorare a pieno regime, incrementando le vendite e dando più lavoro a chi lavora nei trasporti. Dal lato nostro abbiamo intensificato i contatti con la rete Taxi dei Castelli Romani.

Appare evidente come sia stata introdotta una normativa ma

mancano gli strumenti adeguati per applicarla efficacemente”.

Massimo Troiani, Il Convivio Troiani, Roma

“Ci siamo resi conto che **le nuove norme sono molto penalizzanti**, per Roma in particolare e per tutta Italia; d’altro canto le norme difficilmente vanno nella direzione di favorire le aziende e le loro risorse. Prendere atto di questo è molto disarmante.

Porre questi veti ostacola molto chi come noi ha una cantina notevole. **Non incentiva investimenti** importanti e allo stesso tempo non fa l’interesse di chi berrebbe comunque in modo responsabile.

Sta succedendo oggi ciò che è già successo in passato con la grappa, che ha iniziato ad essere consumata di meno; oggi è la seconda bottiglia a venire sacrificata. Spesso, soprattutto per la clientela italiana, che ha comunque una propensione a spendere meno, la scelta è quella di ordinare **un calice piuttosto che una bottiglia**.

Per fortuna esiste la clientela straniera che a Roma dopo la cena prende il taxi per rientrare in hotel; **speriamo di avere sempre più turisti**”.

Daniele Usai, Il Tino, Fiumicino

“Non credo che le **nuove normative** rispetto al superamento di determinati limiti produrranno cambiamenti rispetto al consumo di vino o rispetto alla frequenza di recarsi al ristorante.

A mia memoria eventi del genere sono ciclici, capitano ogni due o tre anni, ed altro non sono che la volontà politica di acquisire consensi. Certamente delle norme così stringenti e senza senso non intendono risolvere un problema: le norme sono così assurde che certamente **a breve verranno riviste**; di

questo sono personalmente certo.

La maggior parte degli ospiti che frequenta i nostri ristoranti, peraltro, beve responsabilmente a prescindere dalle norme.

I clienti che sentono di aver bevuto troppo, ad ogni modo, vengono invitati a defaticare in uno dei nostri tanti spazi, e ci siamo anche organizzati con delle **borse take away** per permettere ai clienti di portare via la bottiglia che non si è deciso di non finire per non rischiare di eccedere i limiti.

In conclusione non registro **nessun calo** dalle nostre parti, nè di presenze nè di consumi”.

Eugenio Galli, Pulejo, Roma

“L’effetto delle nuove norme è **molto evidente sui consumi**: c’è un calo della scelta dell’abbinamento a 5 calici a favore della proposta a 3 calici, mentre accade sempre più spesso che in una coppia di clienti a bere sia una sola persona; si predilige il consumo di prodotti analcolici e la **vendita di bottiglie è calata** del 30% circa. Ovviamente i rossi risentono di più di questo andamento.

Per reagire a questa tendenza – ma in realtà queste proposte sono antecedenti alla introduzione del nuovo codice – abbiamo sviluppato un’interessante **proposta di pairing analcolici** a base di **fermentati**, di **kombucha**, di **succhi** e **infusi**.

In termini di gestione della cantina gli effetti sono importanti: gli ordini sono rallentati e registriamo anche ritardi nei pagamenti ai nostri fornitori.

Riteniamo che la **corretta comunicazione** sia tutto, in una situazione come quella attuale: ovviamente siamo d’accordo con le finalità delle norme, ma è sbagliato a nostro avviso trasmettere questi valori solo attraverso la paura della pena”.

Leggi anche: [Meno vino al ristorante: le nuove norme stradali cambiano il consumo di alcol a tavola](#)

Punti chiave:

1. **Calo del consumo di vino e cambio delle abitudini:** riduzione della vendita di bottiglie a favore del consumo a calice, aumento della richiesta di bevande analcoliche
2. **Impatto sulla gestione dei ristoranti:** necessità di diversificare l'offerta di bevande con alternative analcoliche, selezione di vini a basso grado alcolico e take-away per le bottiglie non terminate, rallentamento degli ordini di vino
3. **Criticità delle nuove norme:** percepite come punitive e poco chiare sulla quantità di alcol consentita, mancanza di soluzioni strutturali come trasporti pubblici efficienti per ridurre il rischio di guida in stato di ebbrezza