

Bar e ristoranti nei condomìni: la circolare VVF 3 febbraio 2026 e le ricadute sulla sicurezza dell’edificio

di Cristian Angeli | 16 Febbraio 2026 | Altro, Articoli Blog, Condomini, Edifici plurifamiliari, Superbonus

Prevenzione incendi, pubblico spettacolo e gestione dell'emergenza negli edifici a uso misto.

Con la **circolare n. 674** del **3 febbraio 2026** il **Dipartimento dei Vigili del Fuoco**, anche a seguito del recente tragico episodio di **Crans Montana**, è intervenuto per fornire un indirizzo uniforme sull’inquadramento delle attività di bar e ristorazione rispetto ai locali di intrattenimento e pubblico spettacolo.

Il documento nasce dall’esigenza di evitare applicazioni difformi della normativa sul territorio e chiarisce, in modo puntuale, quando un esercizio di somministrazione resta tale e quando, invece, può assumere caratteristiche riconducibili a un locale di spettacolo, con conseguenze anche rilevanti sul piano della

prevenzione incendi.

Si tratta di un provvedimento tecnico destinato agli uffici, ma che può toccare direttamente anche la realtà degli edifici condominiali, dove sempre più spesso abitazioni e attività aperte al pubblico convivono nello stesso stabile.

Non attività “soggette”, ma comunque responsabili della sicurezza

Uno dei chiarimenti più importanti riguarda il fatto che bar e ristoranti non rientrano automaticamente tra le attività soggette agli adempimenti previsti per altre categorie. La circolare richiama infatti un precedente orientamento secondo cui tali attività *“non sono attività soggette agli adempimenti di cui al D.P.R. 151/2011, in quanto non ricompresi nell’Allegato I”.* Questa affermazione, tuttavia, non deve essere letta come un’esenzione generalizzata dagli obblighi di sicurezza.

Il documento precisa che, se bar e ristoranti sono inseriti in attività disciplinate da specifiche regole tecniche oppure comprendono impianti e servizi che rientrano in altre categorie, restano fermi i relativi adempimenti. In altre parole, l’assenza di una specifica classificazione non elimina il dovere di garantire condizioni di esercizio sicure (per un approfondimento sulle opere di adeguamento alla prevenzione incendi imposte dai Vigili del Fuoco nelle realtà condominiali si veda **opere di adeguamento alla prevenzione incendi**).

Nei condomìni misti questo aspetto è particolarmente rilevante, perché un **incendio che si sviluppa in un’attività commerciale** può rapidamente coinvolgere le parti comuni e le unità abitative sovrastanti, con conseguenze che travalicano i confini dell’unità immobiliare in cui l’evento ha origine.

La linea di confine tra ristorazione e pubblico spettacolo

Il cuore della circolare è la distinzione tra attività di somministrazione e locali di pubblico spettacolo. Il documento ricorda che alcune forme di intrattenimento possono restare compatibili con la qualificazione di bar o ristorante, ma introduce un criterio sostanziale: ciò che conta è la prevalenza dell’attività e l’effettiva trasformazione del locale.

La circolare afferma infatti che, qualora *“l’intrattenimento assuma carattere prevalente ovvero comporti una trasformazione funzionale del locale (assetti, impianti, layout, gestione affollamento)”,* diventa necessario riesaminare l’inquadramento complessivo dell’attività. È un passaggio decisivo, perché sposta l’attenzione dall’etichetta formale alla realtà concreta. Un ristorante che occasionalmente ospita un musicista non è equiparabile a un locale che organizza serate danzanti con rimozione dei tavoli e aumento consistente dell’affluenza.

In ambito condominiale questa distinzione è fondamentale. L'aumento dell'affollamento serale, la modifica delle vie di passaggio o l'utilizzo più intenso degli spazi comuni possono incidere sulla sicurezza generale dello stabile. Non è raro che le criticità emergano proprio quando l'attività evolve nel tempo, passando da semplice ristorazione a forma di intrattenimento strutturato.

Affollamento e gestione dell'emergenza: il riferimento agli "occupanti"

Un altro passaggio centrale della circolare riguarda la gestione dell'emergenza. Il documento sottolinea che la sicurezza antincendio non deve essere valutata guardando solo ai lavoratori, ma considerando tutte le persone presenti.

Si afferma chiaramente che la normativa in materia di prevenzione incendi assume come riferimento *"tutte le persone presenti nell'attività, indipendentemente dal loro ruolo" e che occorre fare riferimento agli "occupanti",* includendo clienti, visitatori e utenti.

Questo significa che, anche in presenza di pochi dipendenti, un ristorante con un numero elevato di clienti deve **organizzare la gestione dell'emergenza tenendo conto dell'affollamento reale**. La pianificazione non può essere meramente formale, ma deve considerare la concreta possibilità di evacuare in modo ordinato e tempestivo decine di persone.

Per un edificio condominiale ciò si traduce in un rischio potenzialmente sistemico. L'evacuazione di un locale affollato può interferire con le vie di esodo comuni, così come la propagazione di fumi e calore può coinvolgere rapidamente vani scala e appartamenti. La sicurezza dell'attività commerciale e quella dell'intero stabile risultano quindi strettamente intrecciate.

Le responsabilità e il ruolo dell'amministratore

La circolare richiama anche il ruolo degli addetti al servizio antincendio, evidenziando che tali figure sono chiamate non solo a utilizzare i presidi di spegnimento, ma ad assicurare "le corrette condizioni di esercizio" e la "salvaguardia degli occupanti", svolgendo anche un'azione preventiva rispetto a comportamenti a rischio. È un richiamo che mette in evidenza la dimensione organizzativa della sicurezza, che non può essere ridotta a un adempimento documentale.

Le responsabilità principali ricadono sul gestore dell'attività, ma nei condomìni non si può ignorare il possibile coinvolgimento di altri soggetti. L'amministratore è tenuto a **vigilare sull'uso delle parti comuni** e a intervenire qualora l'attività incida negativamente sulla sicurezza collettiva. Anche il proprietario dei locali può essere chiamato a rispondere se consente un utilizzo non coerente con le caratteristiche dell'immobile.

La circolare n. 674 del 3 febbraio 2026 offre dunque un messaggio chiaro: non è sufficiente guardare alla denominazione dell'attività, ma occorre valutare come essa viene effettivamente esercitata e quante

persone coinvolge. A tal fine risulta essenziale la valutazione dei singoli casi svolta da un professionista qualificato nella materia.

https://www.cristianangeli.it/bar-e-ristoranti-nei-condomini-la-circolare-vvf-3-febbraio-2026-e-le-ricadute-sulla-sicurezza-delledificio/