

Ristorazione, nuovi criteri per l'apertura di esercizi pubblici

Presenza di aree attrezzate per famiglie con bambini piccoli, accessibilità a tutti i locali da parte delle persone con disabilità, menù tradotti in diverse lingue e contenenti cibi idonei a persone con intolleranze alimentari. Sono queste alcune delle novità che caratterizzano i nuovi criteri e l'allegato regolamento per l'apertura di esercizi che somministrano alimenti e bevande, approvati dal Consiglio comunale di Reggio.

Le nuove disposizioni sono contenute in una delibera presentata dall'assessora alla Cura della comunità, con delega al Commercio, Natalia Maramotti. "Con questo documento - ha detto la Maramotti - si recepiscono normative europee (come la direttiva Bolkestein) e regionali che introducono nuovi elementi di programmazione, basati sull'idea che il criterio per l'apertura di nuovi locali deve essere la libera concorrenza e non il contingentamento degli spazi e del numero degli esercizi".



La "selezione" delle nuove attività, che riguarda tutto il territorio comunale, avviene attraverso punteggi assegnati secondo precisi criteri, che consentiranno di migliorare la qualità del servizio e ammodernare la rete degli esercizi, favorendone l'integrazione con il contesto sociale e ambientale. Per le zone della città meno popolate, inoltre, questi criteri sono finalizzati alla salvaguardia degli esercizi e alla loro riqualificazione. Tutto questo garantendo in alcune aree del territorio comunale la possibilità di vietare o limitare la somministrazione di bevande alcoliche o l'apertura di nuovi esercizi, nel caso esistano particolari problemi di sicurezza o di sostenibilità sociale.

Fatti salvi alcuni requisiti minimi - che riguardano le barriere architettoniche, la percentuale di superficie destinata alla somministrazione, gli spazi per la raccolta differenziata dei rifiuti, l'inquinamento acustico e i parcheggi - i nuovi criteri si riferiscono alla qualità dei locali e alla gestione. Non è obbligatorio che vengano seguiti tutti, ma la somma dei coefficienti stabiliti per ogni criterio deve comunque raggiungere un punteggio minimo necessario per aprire l'attività.

Le dotazioni strutturali richieste possono riguardare le dimensioni della sala di somministrazione, l'ubicazione in aree con scarsa presenza di esercizi, la presenza di sistemi di videosorveglianza. I due criteri più innovativi riguardano invece il totale abbattimento delle barriere architettoniche e la presenza di zone attrezzate per le famiglie con bambini, dal

fasciatolo sino alla zona per l'intrattenimento.

Numerosi sono i criteri relativi alla gestione. Si va dall'abbinamento con altre attività (ad esempio, culturali), alla valorizzazione dei prodotti tipici, all'apertura festiva o serale, ai prezzi agevolati per giovani e studenti universitari, ai menù specifici per i più piccoli o per chi ha intolleranze alimentari. Vengono inoltre valorizzate la professionalità dei gestori, che deve essere certificata, e la conoscenza delle lingue straniere. I menù, infatti, dovranno essere non solo in italiano, ma anche in una seconda lingua.

In precedenza, il Consiglio comunale ha approvato con voto unanime (22 voti a favore, astenuti 12 consiglieri di Pdl, Lega nord e Udc) il nuovo 'Titolo IV' del Regolamento di igiene degli alimenti e delle bevande. Approvato all'unanimità (34 voti a favore) anche un emendamento di Olivieri (Reggio 5 Stelle) che obbliga tutti gli esercizi ad avere "spazi e contenitori atti a consentire la raccolta differenziata dei rifiuti anche da parte di clienti ed avventori".

Anche in questo caso, si alleggeriscono gli adempimenti di chi inizia un'attività di somministrazione e deposito di alimenti. Infatti, mentre in passato era previsto il rilascio di una autorizzazione sanitaria da parte del Comune, ora è sufficiente presentare una notifica della registrazione dell'attività, da trasmettere all'Asl. Sono state riviste le tipologie degli esercizi e dei prodotti oggetto di somministrazione. Le novità riguardano in particolare le attività tipo "brasserie", le quali ora possono somministrare anche carni alla griglia, mentre gli esercizi con prevalente somministrazione di bevande (i bar) possono somministrare anche salumi e formaggi. Ulteriori novità riguardano le attività artigianali di focacceria, pizzeria d'asporto, piadineria, rosticceria, kebab, che nel momento della somministrazione di alimenti e bevande, devono possedere gli stessi requisiti igienico-sanitari dei ristoranti, e le modalità per valutare la dimensione della superficie della cucina dei ristoranti del centro storico, con una sala di somministrazione fino a 50 posti. Infatti, per questa attività il settore o il locale di lavaggio è da considerare parte della metratura globale della cucina.

* * * * *

Il Gruppo consiliare del **Partito Democratico** ritiene "il Regolamento per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande particolarmente premiante e in particolare nel metodo utilizzato nella sua redazione, che si è sviluppato con grande condivisione con le sigle datoriali che maggiormente rappresentano i pubblici esercizi a Reggio, ovvero Cna, Confesercenti e Confcommercio, che sostanzialmente approvano e sottoscrivono questo documento".

"Si tratta di proposte buone, che hanno saputo concretizzare in requisiti delle sensibilità importanti che caratterizzano la città di Reggio - scrive il Pd - In primis l'attenzione all'accoglienza dei bambini e delle bambine nelle strutture private che fanno ricezione in città, nell'ottica di salvaguardare il concetto di 'Reggio città educativa', che giustamente trova una sua affermazione anche nei servizi che Reggio offre ai bambini, alle famiglie secondo una strategia

di marketing territoriale ben visibile che attribuisce ben 15 punti (fasciatoi, strutture adatte alla ricezione dei più piccoli, menu per i più piccoli) a quegli esercizi attenti a famiglie e bambini con l'aggiunta di 10 punti per chi propone cibi idonei alle persone che soffrono di intolleranze alimentari, un problema molto diffuso nell'infanzia. Salutiamo con favore anche la valutazione che viene riservata all'"internazionalizzazione dei nostri gestori", e che attribuisce 5 o 10 punti alla conoscenza di uno o più lingue, e come prima lingua ovviamente l'inglese. Si tratta di una scelta politica precisa, di civiltà in primis e di accoglienza; sia per le 70mila presenze che la sola Reggio Children porta ogni anno a Reggio Emilia, sia per il riconoscimento del sistema di incoming della nostra città che è concentrato in particolare sul turismo di business grazie alla nostra vocazione meccanica e mecatronica e all'export".

"Terzo aspetto, l'attenzione ai giovani intesi sia come potenziali gestori di esercizi pubblici, sia come fruitori. C'è una grande attenzione all'aspetto professionale e formativo che sicuramente garantisce grande accessibilità ai giovani e a promuovere quegli esercizi che garantiscono sconti e convenzioni ai giovani. Del resto l'apertura di nuovi locali per giovani è un elemento importante, contenuto anche nel programma di campagna elettorale, così come l'idea di praticare sconti - conclude il Pd - Menzione positiva infine per i 10 punti assegnati a chi garantisce l'apertura domenicale, un problema sentito da tanti nella nostra città. Questo aspetto che è culturale sottolinea ancora una volta la vocazione del turismo di business della nostra città che si sviluppa sui giorni lavorativi, così come retaggi abitudinari dei reggiani che vivono la città in altri giorni. Oggi però Reggio Emilia è cambiata, accoglie nuove persone, e sono cambiate le abitudini agli spostamenti dei giovani e delle famiglie. Una città viva alla domenica è sicuramente una città ancora più civile".