

LA TRADIZIONE ECCELLENZE NOSTRANE

**Gli effetti devastanti di una
«liberalizzazione selvaggia»**

I negozi aperti 24 ore su 24 alimentano la movida notturna e danneggiano quelli 'storici' che faticano a gestire cambio generazionale e affitti spesso esorbitanti

«Kebab e chioschi, sì al giro di vite» I commercianti: città ridotte a suk

Boom di minimarket stranieri. Un freno dal decreto Franceschini

Achille Perego
MILANO

DAI KEBAB ai camion ambulanti che vendono bottigliette d'acqua a 3 euro, per passare ai centri massaggi cinesi o ai phone center degli extracomunitari. Senza dimenticare i minimarket che distribuiscono alcolici a tutte le ore, anche della notte. Negli ultimi anni i centri storici delle città hanno cambiato volto per colpa di quella che Esmeralda Giampaoli, presidente di Fiepet/Confesercenti, definisce una «liberalizzazione selvaggia». Un fenomeno che ha visto spesso protagonisti gli stranieri. Tanto che se sono 568.749 (dati diffusi ieri da Unioncamere) gli imprenditori extracomunitari, nel commercio e nel turismo (fonte Confesercenti) le attività a marchio estero sono 238.270, con incrementi boom negli ultimi cinque anni nel commercio ambulante (+38%) e nei minimarket (+36%) con in testa marocchini, bengalesi e cinesi. E gran parte di queste attività si sono insediate nei centri storici.

A cominciare da chioschi e Apini per la moda dello street food che ormai conta quasi 35mila attività, anche se quelle iscritte allo specifico registro della gastronomia ambulante, precisa Coldiretti, sarebbero solo 2.271.

L'INVASIONE dei centri storici forse non era nelle previsioni dell'ex ministro Pierluigi Bersani che ha promosso la liberalizzazione del commercio. Ma come sempre in Italia «fatta la legge, trovato l'inganno». Così, aggiunge Mar-



DELIZIE Sopra, una bottega storica in Toscana (Fornasari). A sinistra, Marcello Fiore

I NUMERI

Sono 568.749 gli imprenditori extracomunitari; 238.270 le attività a marchio estero

cello Fiore, direttore generale di Fipe/Confcommercio, la possibilità di tenere aperti i negozi 24 ore su 24 ha permesso il pullulare dei minimarket che spingono la «mala movida» vendendo bevande alcoliche anche ai minori.

Il mondo del commercio non poteva non promuovere il decreto del ministro Dario Franceschini per salvare le botteghe storiche dei centri urbani. Un provvedimento che, spiega Fiore, rafforza le normative locali introdotte per tutelare, rispetto alle nuove aperture, l'utilizzo nella ristorazione di materie prime del territorio. E quindi il 'made in Italy' agroalimentare per cui si batte con forza la Coldiretti. Proprio nei giorni scorsi migliaia di agricoltori hanno sfilato a Roma per difendere l'identità alimentare italiana, anche nello street food, che rischia di sparire dalle strade e dalle piazze sommersa da kebab e sushi.

Mentre, avverte il presidente di Coldiretti Roberto Moncalvo, scompaiono i cibi più rappresentativi della nostra identità alimentare, dal baccalà fritto a Roma al panino e milza di Palermo, all'intruglio della Versilia.

MOLTI Comuni, a partire da Firenze, hanno emanato norme che prevedono regole per la somministrazione di prodotti italiani. Peccato però che manchino spesso, denuncia Giampaoli, i controlli per colpire chi non le rispetta. Quell'assenza di controlli che ha permesso di stravolgere i centri desertificati dalle vecchie botteghe storiche costrette a chiudere non solo per la difficoltà del passaggio generazionale ma anche per affitti, sottolinea Fiore, esorbitanti. E quindi se il provvedimento di Franceschini risponde in pieno alla battaglia condotta dalla stessa Fipe bisognerebbe pensare anche a interventi in grado di aiutare l'attività delle botteghe o dei caffè storici. Poi che sia un cinese o un marocchino a condurli non importa. Così come i chioschi o gli ambulanti devono rispettare il principio del decoro. Sapendo però, chiosa Giampaoli, che dalla sera alla mattina non si potranno cancellare centinaia di attività nate in questi anni. Ma almeno costringerle, conclude Fiore, ad adeguarsi.





4886 prodotti

Sono stati censiti i prodotti alimentari tradizionali ottenuti secondo le stesse regole da almeno 25 anni

283 specialità

Sono 283 le specialità Dop/Igp riconosciute a livello comunitario, 415 invece i vini Doc/Docg