



# MAZZATA MCDONALD'S

## *Bocciatura totale del progetto*

### I cinque motivi del no di Palazzo Vecchio

di OLGA MUGNAINI

**E' UN NO PESANTE**, motivato in cinque punti. Ma per McDonald's non tutto è perduto, perché adesso – almeno in teoria – ha dieci giorni per presentare un'ulteriore integrazione e cercare di convincere la commissione del Comune a dare l'ok all'apertura in piazza Duomo. Nel frattempo la multinazionale del fast food incassa il colpo e studia come muoversi. Prossima mossa le vie legali? «La procedura in corso – hanno riferito all'agenzia Dire dai vertici di McDonald's Italia – si completa e si chiude con questa risposta che stavamo aspettando. Dopodiché tutto il resto è da valutare». La Commissione, composta da tre membri interni a Palazzo Vecchio e due esterni di Camera di commercio e Università di Firenze, nel verbale bocchia il progetto MacDonal'd's per la qualità dell'allestimento di vetrine, insegne e interni, la tipicità dei prodotti venduti o somministrati (nazionale o internazionale), la qualità delle materie



**Una delle immagini del ristorante che McDonald's ha presentato alla commissione per avere la deroga al vincolo del 50% di prodotti di filiera**

prime utilizzate, l'innovatività e l'originalità del progetto, l'integrazione con l'identità del tessuto storico, architettonico e commerciale della città e le modalità di gestione dell'attività. Nel verbale si legge che dall'analisi della domanda e delle integrazioni presentate emergono cinque considerazioni: «L'attività prevalente riguarda la vendita di panini della gamma classica

dell'azienda McDonald's accompagnata da patatine fritte (tipologia di somministrazione assimilabile pienamente alla definizione di fast food); nella domanda presentata si indica espressamente che saranno utilizzati prodotti surgelati (hamburger, cotolette, bocconcini di pollo, patate, filetti di pesce ...) che, per la loro tipologia, rappresentano ampiamente la base per la



preparazione della maggioranza dei prodotti venduti; i prodotti italiani certificati (Dop e Igp) sono utilizzati quasi esclusivamente nei prodotti stagionali, quindi non sempre presenti nell'assortimento». Inoltre, dalla documentazione presentata secondo la commissio-

---

#### **IL VERDETTO**

### **Prodotti surgelati, vetrine e insegne non idonee al contesto di piazza Duomo**

---

ne non si evidenzia in modo oggettivo il peso dei prodotti tipici indicati sulla gamma complessiva dei prodotti offerti alla somministrazione. Si riconosce che l'incidenza dei prodotti stagionali e dell'angolo toscano è apprezzabile, «ma evidentemente non prevalente». Infine non convince neppure il progetto architettonico, perché si conferma «l'impressione negativa già verbalizzata dalla commissione nelle riunioni del 9 e del 14 giugno sull'impatto del logo sulla facciata in Piazza del Duomo».