

CONFCOMMERCIO

ANGELINI: «LA LIBERALIZZAZIONE È LA MIGLIOR COSA, MA VISTO IL DEGRADO ABBIAMO DETTO SÌ AL PROVVEDIMENTO»

CONFESERCENTI

BIANCHI: «LA DEREGULATION HA PORTATO ALL'APERTURA DI SOLO 'FOOD' NEI CENTRI STORICI, CHE COSÌ SI SONO SNATURATI»

IL GIUDIZIO SUL RICORSO

«OGNI AZIENDA - DICE BIANCHI - HA IL DIRITTO DI TUTELARSI NELLE SEDI OPPORTUNE. NOI ABBIAMO DA SEMPRE INVOCATO LE REGOLE»

«No alla deregulation selvaggia Troppo degrado, servono regole»

Categorie compatte: «Città stravolta da fast food e cianfrusaglie»

PLAUDONO alle regole le associazioni di categoria. «Certo che siamo d'accordo col regolamento Unesco». Andrea Angelini, presidente Fipe Confcommercio, non ha il minimo dubbio. «Era l'unica strada da intraprendere», aggiunge. Solo lodi insomma per l'amministrazione. «Da un punto di vista commerciale, la liberalizzazione è la miglior cosa. Ma visto il degrado e soprattutto l'abuso di sostanze alcoliche da parte dei giovanissimi, abbiamo detto sì al provvedimento senza alcuna remora», aggiunge.

INSOMMA, gli esercenti si sono messi una manina sulla coscienza. E hanno pensato al bene dei ragazzi. E della città. «Nessuno dei nostri soci si è mai lamentato», rimarca. E rilancia: «Pensiamo sia l'ora di stilare un bel programma per incentivare la riapertura di quelle botteghe artigiane che hanno fatto la storia di Firenze. Or-

mai in questa città ovunque ci si giri c'è vendita di cibo. Ma i turisti, e i cittadini, cercano anche altro». Del tipo? «Facciamo riscoprire ai giovani gli antichi mestieri. Firenze era conosciuta anche per le attività tessili, che ora sono pressochè scomparse». Tornando al regolamento, Angelini aggiunge che «come Confcommercio avevamo addirittura proposto di creare alcune zone ristrette in cui

L'AFFONDO

«La multinazionale Usa è libera di fare causa, noi preferiamo norme certe»

fosse assolutamente vietato aprire altre attività di somministrazione». Un modello ancor più rigoroso per «salvaguardare l'identità di Firenze», stravolta da tempo da un proliferare di fast food e di vendita di cianfrusaglie che rappre-

sentano un cazzotto in un occhio per chi passeggia tra le bellezze del capoluogo toscano.

SULLA stessa onda Confesercenti: «Le regole ci piacciono – sorride Claudio Bianchi, presidente provinciale dell'associazione –. La deregulation selvaggia ha portato all'apertura di solo 'food' nei centri storici, che così si sono snaturati e hanno perso appeal». Ben venga dunque una stretta. «All'inizio eravamo stati critici su quel 70% di prodotti locali in un primo momento imposto alle attività. Ma poi le maglie sono state allargate, per fortuna. E quindi il problema è stato risolto». Che in merito al ricorso fatto da McDonald's si limita a dire: «Ogni azienda ha il diritto di tutelarsi nelle sedi opportune. Da parte nostra, abbiamo da sempre invocato una regolamentazione delle nuove aperture. Lo diciamo per il bene della nostra città».

Elettra Gullè



Confcommercio e Confesercenti sono d'accordo: basta con l'apertura di solo «food» in centro

