

I CASI MCDONALD'S PROIBITO, PANUOZZO ANCORA IN ATTESA DI GIUDIZIO E LA "GENUINITÀ" DI AMERICAN DINER

Regole Unesco, controlli a rilento

CONTROLLI mission impossible o quasi. Nessuna battuta d'arresto a nuovi ristoranti e negozi di alimentari. E salvo una vittima eccellente, il Mc Donald's, che infatti ha appena dichiarato una mega guerra legale al Comune, può accadere che locali con un concept basato non proprio su peposo e finocchiona ma su cibo americano e asiatico o supermercati generalisti come la Pam non abbiano alcun tipo di problema ad aprire i battenti. È un primo, sommario bilancio nove mesi dopo l'approvazione del regolamento Unesco, fortemente voluto dal sindaco Dario Nardella per porre un freno alla "banalizzazione" del commercio e del food nel centro storico. Non certo un debutto semplice. E ora il grande timore di Palazzo Vecchio che il Tar possa arrivare a scalfire il codice per la tutela dell'area Unesco.

Perché? Il ricorso promosso dalla multinazionale dei panini, che si è vista negare il permesso di aprire un ristorante con servizio al tavolo in piazza Duomo, impugna il regolamento Unesco in nome delle liberalizzazioni, delle direttive europee in materia di libera impresa e arriva a sfidare il Comune anche sull'arma legale in cui il sindaco confida di più: la cosiddetta legge Madia, che dovrebbe dare ai sindaci la facoltà di limitare la deregulation commerciale nelle città d'arte come Firenze. Mc Donald's sostanzialmente dice: con il protezionismo alimentare si tutela un centro storico? Sarà determinante capire cosa dice il Tar su questo punto. Anche se quel-

la di Mc Donald's è una battaglia che guarda non solo al Duomo ma a tutta Italia: è vero che se il Tar bocciasse il diniego di Palazzo Vecchio alla deroga Unesco chiesta dal colosso Usa tornerebbe in pista l'ipotesi dell'apertura del ristorante Mc nei locali oggi occupati da Universo Sport (che ha stretto pure nel frattempo un accordo col marchio Champions), ma lo è pure che forse quel che importa di più a Mc Donald's è evitare che Firenze diventi un precedente e tutte le città italiane

Da quando è entrato in vigore il nuovo codice che chiede il menù tipico, nell'area protetta hanno già aperto 113 tra bar e ristoranti

- come vuole fare Roma - si mettano a bloccare gli hamburger. Palazzo Vecchio sostiene peraltro di avere buone armi legali (le norme internazionali sulla tutela del centro Unesco e il Codice dei beni culturali) e di potersela giocare al Tar, meglio ancora quando ci sarà la legge Madia. Sono però i numeri ad essere impietosi finora: dall'entrata in vigore del regolamento, 18 gennaio 2016, hanno aperto nell'area Unesco la bellezza di 113 attività alimentari: come dire due alla settimana. Alla faccia del freno. Di quelle 113, 55 attività di somministrazione (ristoranti), 7 frutto di tra-

sferimenti di licenze esistenti, e 58 di commercio. Delle prime 55, ben 34 hanno dichiarato con autocertificazione di rispettare il regolamento Unesco che impone un punteggio minimo ottenibile con l'uso di prodotti toscani. Lo ha fatto anche "Panuozzo Mascolo", che vende cibo napoletano in Santa Croce: i vigili fecero un controllo insieme ai Nas nei mesi scorsi appurando che la toscانيت non era rispettata, ma da allora nessuna sanzione formale. Anche tra i negozi di alimentari, 21 hanno dichiarato di rispettare le regole, che parlano del 50% minimo di alimenti locali. I controlli? Latitano. Di «fase complicata» parlano da Palazzo Vecchio, dove ravvisano grande difficoltà a far chiudere o sanzionare un locale o una gastronomia che autocertificano di rispettare la toscانيت dei cibi e aprono con normale Scia. Ci sono anche casi significativi di quanto evidentemente pure il criterio della toscانيت non basti a impedire il dilagare del food globalizzato: American Diner, prossima apertura in via Nazionale (chiude in via del Moro), dichiara che servirà hamburger e cibo alla maniera Usa (ci sarà anche un parucchiere anni '50) ma con carne pane e verdure fiorentine: non avrà quindi nemmeno bisogno di deroga alle norme Unesco. Delle 6 richieste di deroga fin qui arrivate, bocciato il McDonald's e approvato il supermercato Pam. Mentre un ristorante asiatico va verso il sì ma gli sono state chieste integrazioni. (e.f.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IPUNTI

LA DIFFICOLTÀ

Le ispezioni nei locali per controllare che il regolamento Unesco venga rispettato si stanno rivelando difficili



L'ASSESSORE

Giovanni Bettarini è l'assessore che ha seguito tutte le fasi della richiesta avanzata dal colosso Mc Donald's



IL MANAGER

Roberto Masi è amministratore delegato per l'Italia di Mc Donald's ed è il manager che ha trattato l'apertura

"DIVERSO HAMBURGER"

Anche la catena American Diner cucina hamburger ma sostiene di utilizzare solo carne di filiera corta

