

Niente nuovi ristoranti nei centri storici

Lucca dà la linea: stop alle aperture dal 2018 E a Pistoia deroga solo per i prodotti tipici

di Stefano Taglione
► LIVORNO

I primi passi, Lucca, li ha mossi per tempo. Era il 2009 quando, per aiutare i ristoratori del centro, il Comune vietò i kebab. Da allora quattro erano, e quattro sono rimasti. Non a caso sono spesso pieni. Ma ora la battaglia non ha più confini, è a 360 gradi: niente più tavole calde.

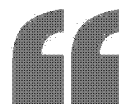
La giunta **Tambellini** (Pd) – che già da un anno ha bandito le attività di somministrazione di cibo e bevande nel “quadrilatero romano”, da piazza San Michele a piazza Napoleone – dal primo gennaio 2018 vieterà per almeno un anno l’apertura di altri ristoranti. Bastano quelli che ci sono. Come fermarli? Lo decideranno i tecnici, anche perché le normative dovranno fronteggiare la filosofia del libero mercato, tradotta in legge prima dall’Unione europea, poi dal nostro Governo. «Gli uffici comunali – confer-



ma l’assessora al commercio e alle attività produttive, **Valentina Mercanti** – sono al lavoro. La moratoria vigente, del resto, è stata un deterrente e ha funzionato».

A FIRENZE STOP PER TRE ANNI

Ma Lucca non è il primo Comune toscano che “chiude” il centro storico. Firenze lo ha già fatto: dallo scorso aprile – e per tre anni – nessuno può aprire alcun ristorante nell’area Unesco, in pratica all’interno dei viali. Non importa se nel menu ci sia scritto “bistecca alla fiorentina” o “sushi”. «Stava-



VALENTINA MERCANTI

Gli uffici comunali sono al lavoro: la moratoria già in vigore in centro sulle attività che somministrano cibo e bevande ha funzionato

mo perdendo la nostra identità – afferma l’assessora allo sviluppo economico, **Cecilia Del Re** (Pd) – dato che c’erano 217 esercizi di somministrazione per ogni chilometro quadrato, contro gli 11 degli altri quartieri. Firenze stava diventando una città solo di turisti e rischiava di perdere tutte le botteghe: noi tuteliamo un bene costituzionalmente garantito e lo stiamo difendendo anche da un ricorso di Federdistribuzione (l’associazione che rappresenta buona parte delle catene di supermercato ndr)».





La sala da pranzo
di un ristorante

➤ Nel cuore di Firenze l'ultima decisione è di aprile: per tre anni non si potranno aprire tavole calde e minimarket in tutta l'area Unesco racchiusa dai viali. Neanche coi prodotti locali

PISTOIA CI PENSA

Lucca e Firenze non sono sole: a breve, infatti, Pistoia vieterà le tavole calde non autoctone. Niente più ristoranti giapponesi o cinesi. È così già in piazza della Sala, vicino al Duomo. Ma il provvedimento verrà esteso a tutte le prime mura. «Lo faremo entro la fine del mandato – rassicura l'assessore alle attività produttive, **Gianna Risaliti** (area Fratelli d'Italia) – dato che nel cuore della città vogliamo conservare le nostre culture e tradizioni. La priorità va a sapori e prodotti ti-

pici pistoiesi».

STRETTA ANCHE AD AREZZO

La stretta contro i ristoranti etnici interessa anche Arezzo, dove dal 2015 governa il centrodestra. Dopo il bando ai money transfer (i centri per trasferire i soldi, molto utilizzati da chi vuole inviarli all'estero ndr) e «ai negozi di liquidi infiammabili – avverte l'assessore alle attività produttive, **Marcello Comanducci** – il nuovo regolamento frenerà l'apertura di ristoranti e chioschi che non vendono prodotti tipici. Ci stiamo confrontando con le asso-

ciazioni di categoria, ma la nostra intenzione è questa: entro fine anno entrerà in vigore il nuovo regolamento».

PISA CONTRO I MINIMARKET

La guerra, a Pisa, riguarda invece i minimarket. Con l'ultima delibera della giunta di centrosinistra, precedente l'estate, il Comune proroga ed estende «il divieto dell'apertura di nuovi esercizi di somministrazione e di vicinato alimentare che vendono bevande alcoliche, nonché del trasferimento di attività già in esercizio provenienti da altre zone» del centro. Le aree proibite – una sfilza già prima – ora includono tutti i Lungarni e la zona di Porta a Lucca. È così anche a Prato nell'area di via Cironi e dintorni. Mentre a Carrara niente kebab in centro, ad Avenza e a Marina.

GROSSETO "LIBERA"

Nel centro di Grosseto, invece, chiunque può aprire il proprio ristorante. Lo conferma l'assessore al commercio, **Riccardo Ginanneschi**, di area centrodestra. «C'è un mercato libero e oggi come oggi non si può impedire una cosa del genere», dice. Sul modello maremmano, anche Livorno, Empoli e Viareggio. Ma chissà per quanto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A NUMERO CHIUSO » LE CITTÀ SI BLINDANO

LUCCA



Dal primo gennaio 2018 per un anno a Lucca sarà impossibile aprire nuovi ristoranti all'interno della cinta muraria: nel 2009 erano già stati messi al bando i kebabbari

PISTOIA



Il Comune di Pistoia già vieta l'apertura di ristoranti "non tipici" in piazza della Sala: la nuova giunta ora però vuole estendere il provvedimento a tutto il centro storico (foto Lorenzo Enrico Gori)

FIRENZE



Per tre anni la giunta Nardella (Pd) da aprile 2017 ha bloccato l'apertura di ogni tipo di ristorante nell'area compresa fra i viali cittadini per preservare l'autenticità del centro storico