

CENTRO UNESCO DEROGA ALLA GELATERIA

Massimo Vanni

Largo a Gelatarium. Palazzo Vecchio rinuncia ai veti e promuove l'ice cream versione Fiandre nella centralissima via Cavour. La commissione Unesco di

Palazzo Vecchio ha dato l'ok a coppette e coni all'amarena, che prenderanno il posto dei libri di Feltrinelli International.

pagina V

Il caso

Deroga alla gelateria belga nel centro Unesco ma senza "cono fai da te"

Fu stoppata in pieno clima anti "mangificio" Ora via libera ma con prescrizioni, al piano di sopra una libreria

MASSIMO VANNI

Largo a Gelatarium. Palazzo Vecchio rinuncia ai veti e promuove l'ice cream versione Fiandre nella centralissima via Cavour. La commissione Unesco di Palazzo Vecchio ha dato l'ok a coppette e coni all'amarena, che prenderanno il posto dei libri di Feltrinelli International. Anche se i libri si prenderanno la loro rivincita, riprendendosi il piano superiore della ex libreria. Sopra i libri, sotto il gelato.

È qui del resto, nei locali di proprietà della Regione, che prenderà casa Gelatarium, frutto di una collaborazione tra il lucchese Riccardo Martinelli e la belga Pajot Dairy con sede a Elsenne, vicino a Bruxelles, socio di maggioranza. Una buona notizia per la Regione che, dopo anni di inutilizzo, potrà mettere a reddito i locali, grazie ad un contratto d'affitto di 102 mila euro l'anno. Una notizia più sofferta per Palazzo Vecchio.

La commissione Unesco ha concesso la deroga al blocco della somministrazione nel centro storico con soli 72,4 punti, rispetto al minimo richiesto di 70 pun-

ti su 100. In pratica, una decisione combattuta da parte della commissione comunale, che si avvale anche di esperti esterni. Ormai un anno e più fa, l'assessore al commercio Cecilia Del Re non nascose il suo disappunto per la decisione regionale di affittare il fondo ad una gelateria: «Avevano appena firmato con noi l'intesa contro il mangificio del centro, a favore del regolamento Unesco, e prima che potessimo approvare in giunta le misure di tutela salta fuori la decisione della gelateria», ricorda oggi l'assessore.

«Quella gelateria dovrà usare latte e ingredienti 100% toscani se vorrà aprire», sbottò allora Del Re. Ma oggi tutto sembra appianato. Anche senza l'utilizzo del latte a filiera corta, visto che il gelato ha come ingrediente principale il latte delle Fiandre. Che poi è la ragione che ha portato alla richiesta di deroga, una facoltà prevista espressamente dal regolamento Unesco, visto che la commissione di valutazione del progetto entra in gioco proprio quando non si prevede l'utilizzo di prodotti a filiera corta.

Solo che alla fine le prescrizioni della commissione non sono state poche: la formula di Gelatarium, che esiste già nel centro di Lucca, è stata bocciata: in via Cavour non vedremo il gelato-fai-da-te, con il cliente che si sceglie il gusto dall'erogatore e poi anche il "topping". La sommi-

nistrazione in self-service non è ammessa dal regolamento Unesco. Con la conseguenza che anche l'arredamento non sarà quello di Lucca, dove esiste il self-service. Al piano superiore non ci sarà gelato: è stato previsto invece un punto lettura accompagnato da una piccola libreria. Forse affidato alla cura di una associazione culturale. Mentre al piano inferiore, oltre alla gelateria, ci sarà anche un corner per i più piccoli con tanto di area giochi.

«Un anno fa eravamo in sintonia con l'assessore Del Re nel ribadire come fosse uno scandalo che la Regione, pur di non deprezzare il valore dell'affitto, non aveva inserito l'obbligo di rispettare il regolamento Unesco», dicono oggi Tommaso Grassi, Giacomo Trombi e Donella Verdi a nome della sinistra. «Ma è durato solo un anno. Perché si consente una deroga su una attività che facilmente potrebbe rispettare i parametri della tipicità, usando almeno il 50% di prodotti locali?», chiedono Grassi, Trombi e Verdi.



In via Cavour Gelatarium aprirà nei locali della Feltrinelli International



Peso:1-3%,5-30%