

Lunedì 18 ottobre 2010

Nuovi criteri per l'apertura di esercizi di ristorazione - Valorizzate le gestioni che prevedono, tra l'altro, spazi per bambini, menù tradotti in diverse lingue e accesso ai disabili

Approvate all'unanimità le modifiche al 'Titolo IV' del Regolamento di igiene degli alimenti e delle bevande

Presenza di aree attrezzate per famiglie con bambini piccoli, accessibilità a tutti i locali da parte delle persone con disabilità, menù tradotti in diverse lingue e contenenti cibi idonei a persone con intolleranze alimentari. Sono queste alcune delle novità che caratterizzano i nuovi criteri e l'allegato regolamento per l'apertura di esercizi che somministrano alimenti e bevande, approvati oggi dal Consiglio comunale.

Le nuove disposizioni sono contenute in una delibera presentata stasera al Consiglio comunale dall'assessora alla Cura della comunità, con delega al Commercio, **Natalia Maramotti** (il dibattito è in corso, il voto è previsto in serata).

“Con questo documento - ha detto Maramotti - si recepiscono normative europee (come la direttiva Bolkestein) e regionali che introducono nuovi elementi di programmazione, basati sull'idea che il criterio per l'apertura di nuovi locali deve essere la libera concorrenza e non il contingentamento degli spazi e del numero degli esercizi”.

La 'selezione' delle nuove attività, che riguarda **tutto il territorio comunale**, avviene attraverso punteggi assegnati secondo precisi criteri, che consentiranno di migliorare la qualità del servizio e ammodernare la rete degli esercizi, favorendone l'integrazione con il contesto sociale e ambientale. Per le zone della città meno popolate, inoltre, questi criteri sono finalizzati alla salvaguardia degli esercizi e alla loro riqualificazione.

Tutto questo, garantendo in alcune aree del territorio comunale la possibilità di vietare o limitare la somministrazione di bevande alcoliche o l'apertura di nuovi esercizi, nel caso esistano particolari problemi di sicurezza o di sostenibilità sociale.

Fatti salvi alcuni requisiti minimi - che riguardano le barriere architettoniche, la percentuale di superficie destinata alla somministrazione, gli spazi per la raccolta differenziata dei rifiuti, l'inquinamento acustico e i parcheggi - i nuovi criteri si riferiscono alla qualità dei locali e alla gestione. Non è obbligatorio che vengano seguiti tutti, ma la somma dei coefficienti stabiliti per ogni criterio deve comunque raggiungere un **punteggio** minimo necessario per aprire l'attività.

Le **dotazioni strutturali** richieste possono riguardare le dimensioni della sala di somministrazione, l'ubicazione in aree con scarsa presenza di esercizi, la presenza di sistemi di videosorveglianza. I due criteri più innovativi riguardano invece il totale abbattimento delle barriere architettoniche e la presenza di zone attrezzate per le famiglie con bambini, dal fasciatolo sino alla zona per l'intrattenimento.

Numerosi sono invece i criteri relativi alla **gestione**. Si va dall'abbinamento con altre attività (ad esempio, culturali), alla valorizzazione dei prodotti tipici, all'apertura festiva o serale, ai prezzi agevolati per giovani e studenti universitari, ai menù specifici per i più piccoli o per chi ha intolleranze alimentari. Vengono inoltre valorizzate la professionalità dei gestori, che deve essere certificata, e la conoscenza delle lingue straniere. I menù, infatti, dovranno essere non solo in italiano, ma anche in una seconda lingua.

In precedenza, il Consiglio comunale ha **approvato** con voto unanime (22 voti a favore, astenuti 12 consiglieri di Pdl, Lega nord e Udc) il nuovo 'Titolo IV' del **Regolamento di igiene degli alimenti e delle bevande**. Approvato all'unanimità (34 voti a favore) anche un emendamento di Olivieri (Reggio5Stelle) che obbliga tutti gli esercizi ad avere "spazi e contenitori atti a consentire la raccolta differenziata dei rifiuti anche da parte di clienti ed avventori".

Anche in questo caso, si alleggeriscono gli adempimenti di chi inizia un'attività di somministrazione e deposito di alimenti. Infatti, mentre in passato era previsto il rilascio di una autorizzazione sanitaria da parte del Comune, ora è sufficiente presentare una notifica della registrazione dell'attività, da trasmettere all'Asl. Sono state inoltre riviste le tipologie degli esercizi e dei prodotti oggetto di somministrazione. Le novità riguardano in particolare le attività tipo 'brasserie', le quali ora possono somministrare anche carni alla griglia, mentre gli esercizi con prevalente somministrazione di bevande (i bar) possono somministrare anche salumi e formaggi.

Ulteriori novità riguardano le attività artigianali di focacceria, pizzeria d'asporto, piadineria, rosticceria, kebab, che nel momento della somministrazione di alimenti e bevande, devono possedere gli stessi requisiti igienico-sanitari dei ristoranti, e le modalità per valutare la dimensione della superficie della cucina dei ristoranti del centro storico, con una sala di somministrazione fino a 50 posti. Infatti, per questa attività il settore o il locale di lavaggio è da considerare parte della metratura globale della cucina.