

# L'opposizione: prescrizioni che limitano la concorrenza

**SALVADOR: QUELLE  
REGOLE ILLIBERALI  
MARCON: ALCUNI  
PROVVEDIMENTI VALIDI  
SOLO IN ALCUNE ZONE  
E NON SU ALTRE  
DUBBI E CRITICHE**

**PORDENONE** Centrodestra e centrosinistra a parti invertite nel dibattito sul Regolamento per i pubblici esercizi, con l'opposizione che parla di provvedimenti "illiberali". «Ricondurre a una certa autonomia il Comune sulla scelta dei settori merceologici lo trovo positivo - premette Marco Salvador (Pnl291) -. Però dipende anche da come lo si fa. La percezione che ho è che ci siano alcuni elementi di stampo un po' illiberale e, invece di essere premianti verso la qualità, ostacolano l'ingresso di nuove imprenditorialità. In qualche modo, impoveriscono la città e premiano una certa cristallizzazione dell'offerta che in questo momento c'è». «Anche noi siamo favorevoli al provvedimento e siamo assolutamente d'accordo a criteri che contrastino il proliferare di fenomeni patologici come le ludopatie - commenta Lorenzo Marcon (Pd) - Ciò nondimeno, siamo abbastanza critici per quanto riguarda alcuni elementi del documento: innanzitutto, la divisione in aree non ci sembra così omogenea: ci sono aree extraring che per concen-

trazione di questo tipo di esercizi sono del tutto simili a quelle del centro come la piazza di Torre, una parte di via Montereale, una parte del centro di Borgomeduna e altre ancora, e altre aree del centro, come il Bronx, dove non c'è questo pericolo. Siamo poi un po' increduli per l'esclusione dalle prescrizioni degli esercizi di categoria B, cioè le attività prevalentemente di intrattenimento. Ci troviamo in una situazione bizzarra per cui un panificio che vuole aprire una nuova sede deve sottostare a norme di sicurezza come le telecamere ma un'attività di intrattenimento, invece, non lo deve fare. Arriviamo poi al bizzarro dove si rende obbligatorio per l'apertura di nuove attività anche l'inserimento di dieci etichette vinicole». «In linea di principio, credo che la concorrenza possa generare delle opportunità e che, prima di andare a limitarla, ci debbano essere delle buone motivazioni», concorda Nicola Conficoni (Pd), che sottolinea come alle nuove attività si chieda anche una maggiore attenzione e compatibilità con l'ambiente: «Queste sono esattamente le stesse cose - rileva - che noi vi abbiamo chiesto di legare alla concessione dello sconto sulla tariffa sui rifiuti. Voi l'avete accolto e poi, all'atto pratico, non l'avete messo in atto. Questo tipo di attività ispettiva è lo stesso che si deve tenere nei confronti dello sconto di tariffa».

**I.z.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**OPPOSIZIONE** Tra i più battaglieri in aula il consigliere della lista civica 1291 Marco Salvador

## Pordenone Il regolamento

# Nei nuovi bar l'obbligo di vini locali

Passa con il voto della maggioranza in consiglio comunale il nuovo regolamento che tutela gli attuali locali pubblici. Per aprire nuovi bar in centro storico, infatti, sarà necessario possedere almeno una decina di vini locali e servire, tra le altre cose, in prodotti regionali. **Zani a pagina 5**

# Nuovi bar in centro? Scatta l'obbligo di servire vini e altri prodotti locali

► Un esercizio dovrà avere almeno dieci etichette del territorio altrimenti nessun via libera del Comune

► Previsto anche l'adeguato isolamento per la musica. L'obiettivo è ridurre il numero dei troppi locali presenti

**RICHIESTA ANCHE  
UNA SUPERFICIE  
MINIMA DI 50 METRI  
E SERVIZI ACCESSIBILI  
PER I DISABILI**

**SI DOVRANNO AVERE  
ALMENO CINQUE  
TIPOLOGIE  
AGROALIMENTARI  
DEL TERRITORIO  
E NIENTE SLOT MACHINE**

## NUOVE REGOLE

**PORDENONE** C'è il requisito minimo di una superficie non inferiore a 50 metri quadrati e quello della presenza di spazi sufficienti per una corretta gestione dei rifiuti. Ma c'è anche l'obbligo di inserire nella propria offerta commerciale almeno dieci etichette di aziende vinicole del Friuli Venezia Giulia e almeno cinque prodotti di aziende agroalimentari friulane. Come dire che - stando al nuovo regolamento per l'apertura di esercizi di somministrazione nel centro cittadino - anche una caffetteria dovrà tenere dietro il banco dieci bottiglie di vini locali o che una pasticceria siciliana dovrà servire gubane e presniz. È uno dei punti più contestati del documento che ha ottenuto lunedì sera parere favorevole dal Consiglio comunale e che dovrà ora ritornare all'Uti per il via libera definitivo. Se anche le forze di opposizione concordano sulla necessità di disciplinare l'apertura di nuovi pubblici esercizi in centro e la conseguente concorrenza al ribasso, diversi sono infatti gli aspetti controversi, che riguardano anche temi più delicati quali quello del rumore, dal momento che i nuovi vincoli si applicano solamente alle attività di somministrazione mentre lasciano fuori, paradossalmente, alcune tipologie di locali come quelli di in-

trattenimento, i più "a rischio" da questo punto di vista, come il nuovo "Capitol", che rientra nella categoria dei circoli privati. Il nuovo regolamento è stato illustrato dall'assessore al Commercio Emanuele Loperfido: «Il precedente Piano dei pubblici esercizi - ha spiegato - era stato approvato nel 2005, successivamente però era entrata in vigore la direttiva Bolkestein, che ha fatto sì che con una semplice Scia si potesse aprire un'attività. Questo ha comportato una libera concorrenza che, sotto gli occhi di tutti, ha portato a un aumento quasi esponenziale di luoghi di somministrazione in aree già coperte dal servizio. Spesso tanti hanno provato ad affrontare l'avventura di gestore di pubblico esercizio come se fosse una cosa semplice da fare. Ecco allora che questa enorme offerta nella città da parte dei pubblici esercizi non ha potuto portare a un aumento di offerta qualitativa, ma a un'offerta livellata verso il basso, con un fiorire di pubblici esercizi, uno accanto all'altro, un impoverimento immobiliare e un proliferare della concorrenza illimitata in un mercato comunque abbastanza piccolo». I nuovi "paletti" non prevedono un contingentamento, ma una programmazione, con l'obiettivo di mantenere la competitività dei pubblici esercizi in relazione

alla popolazione esistente. "Una volta i gestori - spiega ancora l'assessore -, dopo un certo numero di anni vendevano il famoso "avviamento", che aveva un valore a seconda del brand e del sito. Ma con la Bolkestein questo valore è crollato». Ora per le nuove aperture è imposta una serie di requisiti - inseriti nell'articolo 6 - che comportano investimenti significativi: dalle caratteristiche di compatibilità acustica a una superficie minima di 50 metri quadrati (al netto di cucine e altri locali di servizio), dalla presenza di un servizio igienico accessibile ai disabili per tutti gli esercizi sopra i 100 metri quadrati (250 quelli previsti dalla normativa nazionale) all'installazione di sistemi di sicurezza quali le telecamere, dagli spazi per la raccolta differenziata a soluzioni all'insegna della sostenibilità, dalla presenza fra i prodotti somministrati di almeno dieci etichette vinicole di dieci aziende del Friuli Venezia Giulia e di cinque agroalimentari all'impegno a non installare slot machine, sia pure al di fuori del limite di 500 metri dai luoghi sensibili.

**Lara Zani**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**IN CENTRO**

## Chiude Adevè, caro ai vegani «La città non è ancora pronta»

**di Laura Venerus**

L'addio è previsto a fine giugno, quando Adevè, il locale "Orto e bar" di via Cavallotti chiuderà i battenti dopo due anni e mezzo. Specializzato in cucina vegana e vegetariana, è nato come un punto di riferimento per chi segue questo tipo di alimentazione, ma anche per tutti coloro che sono attenti a una dieta di qualità, con prodotti del territorio. È sempre stato questo lo spirito che ha animato Adele Damasco fin dal momento dell'apertura nel novembre 2015.

Da principio nel locale aveva tenuto un piccolo punto vendita di ortaggi, poi ha destinato tutto a ristorante. La città, però, non ha saputo rispondere positivamente a questa novità nel panorama della ristorazione. «Il mio rimane un locale di nicchia e sono contenta del prodotto che abbiamo offerto alla nostra clientela - ha affermato Adele -. Una clientela che si è dimostrata sempre fedele e attenta e che ringrazio all'infinito. Ma quel poco e buono non mi permette di coprire i costi di gestione e quindi sono costretta a passare la mano».

Tra un mese ci sarà la chiusura: in ballo c'è già qualcuno

che vorrebbe subentrare, ma Adevè non esisterà più e con essa scompare anche lo spirito che ha animato il locale in questi due anni. «La città nel complesso non è stata aperta - ha osservato - perché ha dimostrato un rifiuto del mondo vegano e vegetariano ritenendo questa una cucina lontana dalla nostra tradizione. Ma così non è, basta pensare alla pasta al pomodoro che è un piatto vegano. Eppure c'è gente che considera questo tipo di cucina come qualcosa di anormale».

L'addio di Adevè è soltanto l'ultima trasformazione, in ordine di tempo, di via Cavallotti. Sono tante le chiusure o il cambio di destinazione dei negozi che si affacciano sulla via. Il negozio di camicie si è trasferito in viale Marconi, approfittando di un'opportunità per abbattere le spese. Proseguendo lungo la strada, ha detto addio anche la birreria (aperta più o meno nello stesso periodo di Adevè) ed è stata sostituita da un'agenzia di lavoro interinale. E ancora, l'edicola e tabaccheria dei fratelli Giampaolo s'è trasferita in piazza Duca d'Aosta.

CRIPRODUZIONE RISERVATA

**CONSTATAZIONE  
AMICHEVOLE****di Enrico Galiano**

**C**hiude "Adevè". Il pordenonese medio, passando lì davanti, deve aver pensato: «Col cavolo che ci entro».

**I COMMERCianti**

## «Via Cavallotti abbandonata Ora è solo strada di passaggio»

Il comitato che coinvolgeva 22 negozi di via Cavallotti e che aveva lo scopo di animare e realizzare eventi non esiste più. «C'è stato un ricambio di negozi e non c'erano più i presupposti per il mantenimento del comitato – ha spiegato Angelo Carlet, dell'omonimo supermercato –. Via Cavallotti non è più la strada di chi guarda la vetrina, è una strada di passaggio».

Ormai, gli eventi che coinvolgono quest'area si limitano a Incontriamoci a Pordenone e anche piazzetta Freschi non è mai decollata come punto di

aggregazione. Vetrine spente e negozi chiusi disegnano la quinta di questa piazzetta «mai stata valorizzata, nemmeno dal Comune – ha affermato Carlet –. La piazzetta è abbandonata, quando invece si presterebbe bene all'organizzazione di qualche evento».

Un esempio potrebbe essere l'organizzazione di qualche appuntamento di Pordenonelegge: dopo la sperimentazione, nella scorsa edizione, di piazzetta Ottoboni, piazzetta Freschi potrebbe diventare un'altra novità del festival. (l.v.)



**LOCALI PUBBLICI » DENTRO IL RING**

# Nuovi bar, regole ferree Poi kebab e pizze al taglio

Limiti solo per gli avviamenti. Fra gli obblighi, tenere 10 etichette di vini locali  
La minoranza: «Illiberali. Colpite le pasticcerie, ma non chi fa intrattenimento»

**di Martina Milia**

Chi vorrà aprire un bar, un ristorante, una pasticceria all'interno del ring dovrà sottostare a nuove regole che corrispondono ad altrettanti investimenti. «A riprova della bontà delle intenzioni di investimento – ha sottolineato l'assessore al commercio Emanuele Loperfido –. Diversamente potrà rilevare una attività esistente senza dover sottostare alle regole». Il principio seguito dal Comune è chiaro: mettere un tetto alla presenza di locali e favorire chi già lavora. Con una eccezione: il regolamento stabilisce che la giunta può scegliere discrezionalmente se il progetto è ritenuto un investimento importante

**Fase due.** E ora scatterà la fase due: «Individueremo nuove regole anche per kebab, pizze al taglio e gelateria a finestra, perché anche qui serve mettere ordine» ha detto Loperfido.

**Le novità.** Chi vuole aprire ex novo un bar all'interno del ring deve provvedere al collaudo acustico e alla dimostrazione dei requisiti acustici passivi dei locali

(prima chiesto solo a chi faceva intrattenimento), deve dotarsi di impianto di videosorveglianza, di servizi accessibili ai disabili, deve bandire le slot e le videolottery. Ma deve anche promuovere i prodotti del territorio per cui è obbligato a tenere nel locale almeno dieci etichette locali di vino.

**Critici.** «Se dovesse aprire un'altra caffetteria Dersut, locale alcol free, sarebbe costretta a tenere dieci bottiglie di vino nel locale – ha elencato le incongruenze Lorenzo Marcon (Pd) –.

Che senso ha poi chiedere a una pasticceria di dotarsi di videosorveglianza e non a un locale che fa intrattenimento?». Marco Salvador (Pn 1291) ha evidenziato, pur riconoscendo le buone intenzioni, che il testo ravvisa profili illiberali: «Si va a premiare la cristallizzazione dell'offerta. Se le imprese presenti non hanno gli stessi requisiti dei nuovi, imporre questi limiti è illiberale. Inoltre c'è un obbligo a rispettare i paletti però poi la giunta mantiene la possibilità di decidere diversamente. Anche

obbligare a mettere la videosorveglianza mi sembra illiberale. Quanto all'impatto acustico, il problema è creato dai clienti dei locali di mescita, ma all'esterno». Nicola Conficoni ha puntato sui requisiti per ridurre l'impatto ambientale: «A noi avevate detto che controllare l'uso di stoviglie biodegradabili e di monoporzioni non era possibile. Ora lo prevedete». Appuntati da M5s sulle sanzioni, ritenute troppo basse, ma Loperfido ha spiegato che sono previste dalla norma regionale.

**Favorevoli.** Mattia Tirelli (Pn cambia) ha evidenziato il lavoro pionieristico del Comune – è il primo in regione a dotarsi dello strumento – e la volontà di aumentare la qualità delle imprese. «Un'offerta di alta qualità – aggiunge Massimo Drigo –, non improvvisata da esercenti last minute, che possa sostenersi grazie alla professionalità e all'offerta commerciale, senza dover ricorrere alle Video Slot per coprire le spese di gestione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## LA STRETTA DEL COMUNE SUI NUOVI BAR

### Chi vorrà aprire un nuovo bar

o una pasticceria all'interno del ring dovrà sottostare a regole ferree



### Ci vorranno, fra gli altri requisiti,

**collaudo acustico,** impianto di video-sorveglianza, servizi per disabili, assenza di slot e promozione dei prodotti del territorio (almeno 10 etichette di vini locali)



### I prossimi esercizi di nuova apertura

sottoposti a tale regolamento saranno pizze al taglio, gelaterie a finestra e punti vendita di kebab



### È già polemica,

da parte dell'opposizione, sul fatto che il nuovo regolamento riguarda i bar e non i locali di intrattenimento



### ➔ IL CASO

## Capitol? Un circolo Interrogazione

In quale tipologia rientra il Capitol? «È un circolo privato ha risposto Loperfido a Salvador, che ha anticipato l'intenzione di presentare un'interrogazione, dopo aver fatto un accesso agli atti sulla procedura autorizzativa. Quanto al nuovo regolamento, ora serve il sigillo dell'Unione territoriale del Noncello, perché il parere del consiglio comunale della città - passato con l'astensione delle opposizioni - era consultivo.