

ALPINI: BANCHETTE SELVAGGE, "PURE BENZINAI VENDERANNO ARROSTICINI"

6 Maggio 2015



L'AQUILA - "In occasione dell'Adunata anche chi vende scarpe potrà somministrare bevande e alimenti e fare soldi senza pagare le tasse".

A denunciare "il far west di autorizzazioni indiscriminate", che il Comune dell'Aquila potrebbe rilasciare in vista dell'Adunata degli alpini prevista dal 15 al 17 maggio, è Gabriele Sorrentino, storico ristoratore aquilano che ha fatto domanda come molti altri, per l'attività temporanea di vendita e somministrazione di alimenti e bevande, con la concessione di spazi pubblici esterni attrezzati.

La scadenza della domanda, con l'inoltro della Segnalazione certificata di inizio attività (Scia) allo sportello unico della attività produttive (Suap), è stata fissata dal Comune al 20 aprile.

"Come spesso accade in questa città non saremo tutelati: chiunque vorrà, anche se non è mai appartenuto al nostro settore, potrà vendere cibo, cuocere arrosticini e quant'altro sul percorso della sfilata - prosegue Sorrentino - Ci sono benzinai che per l'occasione si improvviseranno ristoratori e i soliti noti della movida aquilana che faranno cassa nella tre giorni di adunata senza pagare un euro di tasse e sfruttando capannoni inutilizzati".

Per poter aprire le attività temporanee, inoltre, è necessario rispettare i criteri sanitari e inoltrare al Comune la domanda di Nias, per la notifica di inizio attività sanitaria che sarà vagliata dalla Asl.

"In questa città sono sempre gli stessi a fare soldi e ad approfittare delle situazioni, a scapito di chi questo lavoro lo fa da vent'anni - aggiunge - Per poter somministrare bevande e alimenti bisogna avere dei requisiti per la manipolazione degli alimenti inseriti nella normativa Haccp. Non ci si improvvisa ristoratori".

"Tutto in regola - secondo l'assessore comunale alle Attività produttive Giancarlo Vicini - C'è una legge che consente tramite Scia di poter aprire attività temporanee, ma solo a chi ha i requisiti e cioè solo a chi fa somministrazione e a chi ha l'idoneità professionale che si ottiene dopo aver fatto il corso specifico".

Le domande arrivate al Comune per la Scia sono circa un centinaio, mentre quelle degli ambulanti 170, secondo quanto precisano dagli uffici preposti.

Non ci sarà "nessuna discriminazione" nei confronti delle attività del territorio, assicura Vicini.

"Con una delibera ad hoc abbiamo fatto in modo che i proprietari delle attività potranno fare la mescita all'esterno, occupando suolo pubblico-privato e mettendo tavolini, senza limiti di orario sulle chiusure - precisa - Più di questo, cosa avremmo dovuto fare?".

Le attività di ristorazione potrebbero addirittura "non essere sufficienti", a fronte dell'invasione delle 300 mila penne nere, secondo il direttore regionale di Confcommercio, Celso Cioni.

"Non ci si improvvisa ristoratori, è vero, e infatti la legge prevede che chiunque voglia aprire un'attività temporanea per

somministrazione di cibi e bevande debba avere la figura indicata del preposto, cioè una persona che abbia l'autorizzazione e abbia fatto corsi di formazione nel settore degli alimenti".

"Anche chi non è del settore - conclude - lo può fare, ma deve avere chiamato a lavorare un professionista specializzato".