

NUOVA ORDINANZA “CENERENTOLA” A PESCARA: STOP TAVOLI ESTERNI RISTORANTI DOPO LE 24

30 Maggio 2025



PESCARA – Prorogata a Pescara la cosiddetta ordinanza ‘Cenerentola’ che, nel centro della città, vieta la somministrazione ai tavoli all’aperto dopo la mezzanotte, il venerdì, il sabato e la domenica.

Il nuovo provvedimento, analogo a quello già in vigore, scatterà dal primo giugno e resterà valido per 60 giorni.

Se fino ad ora tali misure – disposte nell’ambito del Piano di risanamento acustico – hanno interessato principalmente i cocktail bar, con l’arrivo del caldo i divieti avranno effetti anche sulla ristorazione, come sottolinea Confartigianato Pescara, secondo cui “in una città di mare, che cerca una vocazione turistica, d’estate, in pieno centro, oltre ai problemi già sperimentati dalle cocktailleries, adesso, dopo una certa ora, non si potrà neanche far cenare i clienti all’aperto”.

Il provvedimento riguarda l’area di piazza Muzii, il più grande distretto food and beverage d’Abruzzo. Quale prosecuzione di due ordinanze precedenti, il nuovo provvedimento impone dalle ore 24 alle 6 dei giorni venerdì, sabato e domenica, il “divieto di somministrazione su tavoli e sedie che insistono aree esterne, pubbliche o private, qualunque sia il titolo per l’occupazione, assentite per la somministrazione”.

Vietata, inoltre, negli stessi giorni e negli stessi orari, la vendita per asporto di bevande alcoliche. La somministrazione può continuare all’interno dei locali.

La questione dei rumori antropici a Pescara fa discutere da anni, tanto che nei mesi scorsi il Comune era stato costretto a pagare un risarcimento di 450mila euro in favore dei residenti proprio per i rumori.

“Le regole, con l’arrivo della bella stagione, iniziano ad interessare anche i ristoranti, che stanno allestendo i tavoli all’aperto, e ora vedremo i veri effetti – afferma il direttore di Confartigianato Pescara, Fabrizio Vianale – Il rischio è che salti l’ultimo turno di cena: gli esercenti del centro, infatti, allo scoccare della mezzanotte saranno costretti a far andare via i clienti o a farli spostare all’interno. Ma nei weekend estivi, magari dopo una giornata di mare, non di rado le cene si concludono dopo la mezzanotte. Noi avevamo proposto orari differenti per lo stop alla somministrazione ai tavoli all’aperto: mezzanotte e mezza nei giorni infrasettimanali e l’1.30 nel weekend”.

“Ora che si è creato un equilibrio tra ristorazione e cocktalleria è indispensabile comprendere che la presenza di quelle attività è un valore aggiunto per la zona, nonché una tutela per i residenti rispetto a situazioni di degrado. A nostro avviso – conclude – è necessario un accordo di buon senso”.