

# Esercenti e plateatici, umori diversi in città Tra proteste e attesa si vive nell'incertezza

Si temono danni economici. «Accanimento su di noi»

**TRENTO** Il rinvio a settembre della decisione sul regolamento dei plateatici scontenta tutti. La politica, che non può dare una risposta a un problema accertato. La soprintendenza ai Beni culturali, che dovrà accettare per (almeno) ancora un mese e mezzo una «situazione indecorosa», come l'ha definita il sovrintendente Franco Marzatico. Ma, soprattutto, i titolari dei locali coinvolti, costretti a vivere in un clima di incertezza.

La polemica è nota. La presenza di tavolini, vasi di fiori, ombrelloni, cartelli dei menu in via Verdi e nelle vie limitrofe sono, sostiene la soprintendenza, un danno tanto artistico, rovinando la vista di monumenti storici e luoghi di interesse, quanto logistico, rischiando di intralciare il passaggio di mezzi autorizzati, come le ambulanze. Il disordine si spinge fino alle porte della cattedrale, con il sacerdote del duomo che si è lamentato soprattutto della presenza di cartelloni di menu a due passi dall'uscita.

Parlando con gli esercenti si raccolgono umori diversi, da chi è preoccupato dell'esito delle trattative a chi invece non vede l'ora che si arrivi a mettere nero su bianco le nuove norme. Tutti, però, sembrano stufi di una situazione che si protrae da tempo e che continuerà a farlo fino a settembre. L'augurio è che questo tempo serva per nuovi confronti tra le parti in causa: titolari di bar e ristoranti, Co-

**Critiche**  
Nel mirino delle istituzioni c'è il danno artistico e logistico causato dai plateatici

mune, soprintendenza.

Sui modi in cui viene condotto il dialogo, però, ci sono delle critiche. «Non ci ascoltano mai — afferma Erika Manca, titolare dell'Osteria Te Ke Voi in piazza Duomo —, parlano solo con le associazioni di cui facciamo parte, ma sarebbe utile un dialogo diretto anche con noi». In generale, però, l'atteggiamento delle istituzioni non le piace: «È un accanimento contro di noi. In questo modo si danneggia anche il turista, perché poi va a finire che chi viene in città non ha un posto dove sedersi

**I tempi**  
Bisognerà attendere settembre per una decisione sulle regole



In strada Alcuni tavolini in via Verdi, vicino all'ingresso del duomo

a mangiare».

Dello stesso avviso il titolare di un locale vicino, che preferisce rimanere anonimo. «Vogliono portare studenti e turisti, ma poi ci impongono di ridurre i posti». Per lui, il danno economico sarebbe ampio: perderebbe poco più di metà dei posti all'aperto, con conseguente taglio di personale. Il

tutto, dice, per poco più di una manciata di centimetri.

Non tutti gli esercenti vogliono fare un braccio di ferro con l'amministrazione. Ermut Borrelli, titolare del Ristorante pizzeria Al duomo in via Verdi, vuole che siano approntate delle regole, «ma che siano uguali per tutti». Il problema, sostiene, è che tra deroghe, concessioni e controlli poco efficaci alla fine uno è portato a fare quello che vuole o a copiare il vicino se questi è inadempiente e si allarga più del dovuto. I suoi cartelli menu sono tra quelli che hanno fatto arrabbiare il sacerdote del duomo. «Se non li metto, a pranzo non lavoro», si difende. Ma aggiunge: «Se le nuove regole mi imporranno di toglierli, sarò ben contento di rispettarle e farlo». Poi invita a una riflessione: «Quando si perdono dei posti all'aperto bisogna riuscire a far apprezzare ai clienti anche l'interno del locale. E i clienti devono imparare ad accettarlo».

Intanto, la stagione è nel vivo e sui locali pende la minaccia della multa (un centinaio di euro) alla prima inadempienza, la chiusura temporanea dalla seconda. Sarà così per tutta l'estate.

**Francesco Crippa**

© RIPRODUZIONE RISERVATA