

IN CENTRO

Gli esercenti critici con il Comune. «Lavorare diventa sempre più difficile. Va bene il decoro urbano, ma basta sfiorare anche di poco con i tavolini e ti tolgono i punti»

Anche il colore degli ombrelloni diventa un problema. Si chiedono tempi celeri per arrivare alla decisione: «Vogliamo sapere le regole per pianificare gli acquisti»

Plateatici e sanzioni: «Questo è accanimento»

FABIO PETERLONGO

Cresce la frustrazione tra gli esercenti del centro storico in merito alla gestione dei plateatici nei pressi del Duomo. Per alcuni, la frustrazione è verso gli altri esercenti che non rispettano le regole.

Per altri, la maggioranza di coloro che abbiamo incontrato, la frustrazione è verso la Soprintendenza e il Comune che vogliono una "stretta" sulla regolamentazione degli spazi all'aperto. Ma, alla luce delle criticità espresse dalla Soprintendenza e alla difficoltà di far valere gli accordi raggiunti, la decisione definitiva da parte del Comune è stata rinviata a settembre.

Abbiamo scambiato qualche parola con gli esercenti della zona "super-protetta" attorno a piazza Duomo. Alcuni non vogliono rilasciare commenti, ma ci dicono di vivere con fatica quello che percepiscono come un monitoraggio vessatorio verso la loro attività. Altri parlano volentieri. È il caso di **Erika Manca**, titolare dell'Osteria "Te ke voi" all'angolo tra piazza Duomo e via Verdi: «È sempre più difficile lavorare, se sforo anche di poco con i tavolini ti tolgono i punti, - ha raccontato Manca - È giusto rispettare il decoro urbano, ma percepiamo un accanimento. Veniamo dagli anni difficili del Covid ed affrontiamo una stagione estiva partita molto in ri-



Tavolini all'aperto e ombrelloni in piazza Duomo e, a destra, in via Verdi: gli esercenti esprimono frustrazione sia per la "stretta" del Comune riguardo agli spazi esterni, sia per i comportamenti "fuori norma" di alcuni colleghi



tardo, a luglio. Devi lavorare con l'ansia, i controlli passano a ogni ora».

Di diverso avviso è **Helmut Porrelli**, titolare del Ristorante Duomo, ex "civico 77": «Serve a poco protestare, le regole vanno rispettate, altrimenti si crea una situazione ingestibile, ognuno fa quello che vuole. È giusto che ognuno presenti una planimetria al Comune e rispetti quella planimetria. Io ho preso una multa due giorni fa e hanno avuto ragione». **Mirko Deavi** è il titolare della pizzeria "5 sensi" affacciata su

piazza D'Arognò ed è critico verso le amministrazioni: «Nelle ore di afflusso maggiore, ovvero pranzo, cena e aperitivo, i clienti se non trovano posto a sedere se ne vanno scontenti, creiamo un disagio a loro e anche ai cittadini. Allarghiamo i posti a sedere per poco tempo, giusto quella mezz'ora per il pranzo. Siamo imprenditori, abbiamo dei dipendenti e dobbiamo pagare loro lo stipendio. È ora di smetterla di mettere i bastoni tra le ruote a chi lavora».

Deavi rivendica il valore del

suo lavoro come elemento di decoro: «Fino a qualche anno fa piazza D'Arognò era luogo di degrado, persino di spaccio. La presenza degli esercizi pubblici ha messo un freno a tutto ciò».

Ci siamo spostati in via Belenzani: anche qui Comune e Soprintendenza hanno rilevato troppo caos. **Silvia Caputo**, titolare del bar "Perla", ha chiesto che le amministrazioni arrivino a decisioni in tempi rapidi: «Per noi il problema probabilmente sarà il colore degli ombrelloni, bordeaux, che a

quanto pare non va bene, - riflette Caputo - Eppure il bordeaux è il colore del Trentino. Ma a parte questo, vogliamo sapere in tempi brevi quali saranno le regole in modo da poter pianificare i nostri acquisti». Il riferimento è al fatto che nelle bozze di regolamento, le amministrazioni vogliono colori neutri come beige o grigio. «I plateatici sono importanti, - sottolinea Caputo - Ci sono colleghi che hanno dovuto lasciare a casa dei dipendenti in quanto gli spazi all'interno non sono sufficienti».

Il presidente di Fiepet Conferenti **Massimiliano Peterlana** ha espresso una netta critica verso le amministrazioni, "colpevoli" d'aver rinviato la decisione: «La situazione è ridicola, c'è un regolamento in vigore, lo si faccia rispettare - ha detto - Se ci sono da comminare sanzioni, lo si faccia, ma bisogna saper gestire l'ordinaria amministrazione. Gli esercenti non ampliano i plateatici per antipatia verso il Comune, ma c'è una posizione troppo rigida che non porta da nessuna parte».