

E l'happy hour arrivò in macelleria

Aperitivo liberalizzato, i ristoratori contro la legge regionale: concorrenza sleale

di **Andrea Senesi**

L'happy hour in macelleria e in pescheria. È l'effetto di un articolo del disegno di legge sulla semplificazione approvato dalla giunta regionale e in attesa ora del via libera definitivo dell'aula del Pirellone. Un provvedimento che ha già sollevato le proteste dei titolari di bar e ristoranti, preoccupati dalla deregulation dell'aperitivo e dalla «concorrenza sleale» che il dispositivo introdurrebbe nel settore.

a pagina 8

L'happy hour arriva in macelleria I ristoratori: concorrenza sleale

I pubblici esercizi contro la legge regionale. L'assessore Parolini invita a trattare

La protesta

«Così ci costringono ad accettare provvedimenti che dequalificano l'offerta»

L'happy hour in macelleria e in pescheria. È l'effetto di un articolo del disegno di legge sulla semplificazione approvato dalla giunta regionale e in attesa ora del via libera definitivo dell'aula del Pirellone.

Un provvedimento che ha già sollevato le proteste dei titolari di bar e ristoranti, preoccupati dalla deregulation dell'aperitivo in arrivo e dalla «concorrenza sleale» che il dispositivo introdurrebbe nel settore.

Dice la legge della regione che «gli esercizi commerciali di vicinato che esercitano in via prevalente l'attività di vendita al dettaglio di carne o pesce è consentito il consumo immediato dei prodotti di gastronomia presso i locali dell'esercizio, con l'utilizzo degli arredi aziendali e di stoviglie e posate a perdere, ma senza servizio ed assistenza di somministrazione».

La conseguenza più rilevante sarebbe la possibilità offerta di utilizzare spazi ed aree pubbliche all'esterno del negozio.

Secondo la Fipe, l'associazione che raccoglie i pubblici esercizi (bar, locali e ristoran-

ti), saremmo di fronte a una tripla violazione delle regole sulla corretta concorrenza: «nei confronti degli altri commercianti di alimenti che non possono utilizzare gli spazi antistanti; nei confronti degli artigiani che sono limitati nella vendita ai soli generi di propria produzione; nei confronti degli esercizi della ristorazione che propongono pietanze di carne e di pesce identiche a quelle fornite da detti esercizi dovendo rispettare regole molto più stringenti e che comportano costi altissimi».

«Trovo davvero paradossale — attacca il numero uno di Fipe, Lino Stoppani — che da una parte si consideri importante e strategico il settore della ristorazione per la promozione turistica dei territori, per la valorizzazione dei prodotti della filiera agro-alimentare, per il ruolo sociale che svolge e dall'altra parte la si costringa a subire provvedimenti che indeboliscono e dequalificano l'offerta, alimentano concorrenza sleale e disorientano il consumatore. E tutto questo nel bel mezzo di Expo».

Stoppani ha annunciato, nella stessa lettera inviata al governatore Roberto Maroni, di essersi autosospeso dal ruolo di consigliere di Confcommercio Lombardia delegato al «confronto» con la Regione.

Un passo indietro, spiega, dettato «dal sistematico maltrattamento di un settore che non poteva avere un servizio peggiore». La legge è stata fortemente voluta dalla Lega Nord, ma nella maggioranza di centrodestra che governa il Pirellone non tutti apprezzano la deregulation dell'aperitivo.

L'assessore al Commercio di Palazzo Lombardia, Mauro Parolini (Ncd) è per esempio assai prudente. «Da un lato — spiega — c'è il tema dell'innovazione che non può essere eluso: il mondo del commercio o cambia o muore. Dall'altro c'è però la necessità di non introdurre norme che favorirebbero una concorrenza sleale tra diverse categorie di esercenti».

La legge uscita dalla giunta non è insomma blindata, lascia intendere l'assessore. Aggiustamenti e modifiche potranno arrivare in fase di discussione in aula.

A.Se.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Le norme

L'articolo contenuto nel disegno di legge sulla semplificazione dice che gli «esercizi commerciali di vicinato che esercitano l'attività di vendita al dettaglio di carne o pesce è consentito il consumo dei prodotti di gastronomia presso i locali dell'esercizio, con l'utilizzo degli arredi aziendali e di stoviglie e posate a perdere, ma senza servizio ed assistenza di somministrazione»

La conseguenza più rilevante è la possibilità offerta a macellerie e pescherie di utilizzare spazi ed aree pubbliche all'esterno del negozio

Secondo la Fipe, l'associazione che raccoglie i pubblici esercizi (bar, locali e ristoranti), si tratta di una violazione delle regole sulla concorrenza



Notti bianche

La zona Garibaldi, uno dei luoghi simbolo della movida milanese: quest'anno esclusi i limiti orari