

# E intanto tra i ristoranti e le pizzerie a taglio è scoppiata una nuova guerra per i tavolini

## La sentenza

**Confcommercio** contro Confesercenti per tavolini e sedie, piatti e tovaglioli, in pizzerie al taglio, paninoteche o friggitorie di Roma. A scendere un campo è il commissario della **Fipe** Roma, Giancarlo Deidda, con dure critiche alla recente sentenza del Consiglio di Stato che ha dato ragione al ricorso della Confesercenti (ovvero dell'Alva, l'Associazione artigiani alimentari di Roma, e che è sostenuta da Cna e Confartigianato), permettendo gli arredi nei laboratori artigianali. Deidda ritiene non solo che vi sia una disparità di trattamento con bar e ristoranti, ma si vada anche, e sempre più, a dequalificare l'offerta della Capitale, con esercizi di ristorazione che non rispettano neppure standard minimi come la presenza dei servizi igienici.

Una delibera del 2010 tuttora in vigore, inoltre, non permette - a tutela del decoro - di aprire nuovi ristoranti e bar nel centro storico: perché «delle circa 15 mila attività di ristorazione, un quarto sono nella piccola porzione che è il patrimonio Unesco, e dunque in appena il 6% del territorio comunale urbanizzato insiste il 24% delle attività di ristorazione (circa 3.500)», spiega Giancarlo Deidda. «Quindi logica vorrebbe che se non si possono aprire nuovi bar e ristoranti non si possa neppure aprire qualsiasi altra attività di ristorazione - precisa -, a maggior ragione se meno qualificata in

termini di servizi per i consumatori». Invece in questi anni «minimarket, paninoteche, kebab, pizzerie a taglio, friggitorie si sono trasformate in normali luoghi di ristorazione mettendo tavoli e sedie in pochi metri quadrati, senza servizi igienici, senza personale. Solo in Centro il numero di questi esercizi è cresciuto in 10 anni del 57%, mentre i bar, quelli che i turisti mettono tra le prime 5 cose che più apprezzano della città, sono diminuiti del 6%».

Un fenomeno più volte denunciato. Adesso, però, il commissario della **Fipe** ritiene che «alcuni recenti pronunciamenti del Consiglio di Stato, in contrasto con numerose sentenze del Tar Lazio, lasciano sgomenti». Secondo Deidda si arriva a una difformità di trattamento, non giustificata dalla mancanza di servizio ai tavoli: sia perché bar e ristoranti devono offrire sempre e comunque servizi igienici, non obbligatori nei laboratori artigianali; sia perché è diversa la tassa sui rifiuti che per i pubblici esercizi è il quintuplo di quella dei laboratori artigianali. Per non parlare della vendita di alcolici: «Se un bar dà una birra ad un minore di 16 anni rischia una sanzione penale e persino la chiusura dell'esercizio, mentre la paninoteca rischia, se proprio va male, una semplice sanzione amministrativa». In definitiva, per il commissario della **Fipe**, è sbagliato dire «no a ristoranti e bar spaziosi, che creano più posti di lavoro, e sì a minimarket, paninoteche, kebab senza aree confortevoli, servizi igienici e personale».

**Lilli Garrone**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**I giudici**  
Grazie alla recente sentenza del Consiglio di Stato anche i kebab potranno avere sedie e tavolini