

Rapallo. Dopo l'approvazione di un primo regolamento su sagre e feste di paese da parte del comune di Lavagna, Confesercenti ha sottoposto una richiesta di incontro al comune di Rapallo per definire un provvedimento analogo. "Quanto ottenuto a Lavagna è il frutto di un lavoro che abbiamo portato avanti insieme all'amministrazione negli ultimi due anni. Provvedimenti di questo tipo sono sempre più numerosi in tutta Italia, a dimostrazione che adottare provvedimenti equilibrati ed efficaci è possibile", spiega il segretario provinciale di Fiepet Confesercenti, Cesare Groppi.

"In particolare con Lavagna abbiamo steso un regolamento teso a preservare nel contempo gli interessi di promozione del territorio e la valorizzazione dei prodotti e delle tradizioni locali, la possibilità per le associazioni di volontariato di raccogliere fondi a scopi benefici, la tutela dei consumatori e, non da ultimo, la leale concorrenza nei confronti dei pubblici esercizi ed il contrasto all'abusivismo", aggiunge. "Durante gli anni della crisi i fenomeni di abusivismo e concorrenza sleale hanno raggiunto livelli insostenibili in quasi tutti i settori", sostiene anche Enrico Castagnone, coordinatore di Confesercenti Rapallo. "In particolare i pubblici esercizi si trovano anche a fronteggiare il fenomeno crescente dell'home restaurant e della somministrazione abusiva fatta da soggetti con autorizzazione all'attività artigianale o commerciale di vicinato o per la ricettività". Ecco allora la proposta elaborata per un corretto svolgimento delle sagre e feste gastronomiche: definizione delle attività temporanee di somministrazione alle quali si applica il regolamento, che si rivolge non solo alle sagre propriamente dette, ma anche a quelle feste, manifestazioni ed eventi che prevedono la somministrazione di alimenti e bevande ed hanno anche scopi commerciali; limite al numero e alla durata degli eventi che possono essere organizzati in ogni mese dell'anno; definizione dei requisiti per la somministrazione di alimenti e bevande, in termini di disposizioni di legge sotto il profilo della sicurezza, impatto acustico e igienico-sanitario e di adeguata formazione per il personale; concertazione delle iniziative, al fine di monitorarne la proliferazione e valutare la concessione di eventuali deroghe al limite di una sagra per mese; identificazione del tema della festa o sagra attraverso un menu che ne salvaguardi la tipicità; sanzioni amministrative per i trasgressori, divieto di organizzare attività temporanee di somministrazione nei tre anni successivi.