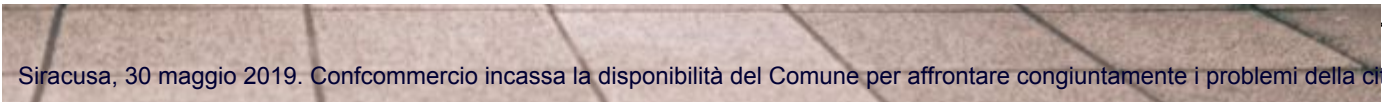


News

CONFCOMMERCIO E COMUNE DI SIRACUSA SI INCONTRANO PER RISOLVERE LE PROBLEMATICHE LEGATE ALLA GESTIONE DEL SUOLO PUBBLICO





Siracusa, 30 maggio 2019. Confcommercio incassa la disponibilità del Comune per affrontare congiuntamente i problemi della città.

Una delegazione di Confcommercio composta dal presidente Elio Piscitello, il direttore Francesco Alfieri e i ristoratori Gianpiero Sproviero ed Edoardo Faraci, ha incontrato l'assessore al bilancio Nicola Lo Iacono e l'assessore alle attività produttive Fabio Moschella, insieme ad alcuni funzionari di settore, per discutere delle problematiche riguardanti il suolo pubblico emerse qualche giorno fa, in seguito alla richiesta del pagamento dei canoni aumentati fino al 200 per cento. La Confcommercio contestava il metodo degli aumenti repentini, benché sostenuti dall'esigenza di recuperare maggiori introiti per le casse comunali per una gestione più virtuosa del bilancio d'esercizio.

L'associazione dei commercianti aveva chiesto un incontro per evitare il pagamento delle «bollette pazze» e finalmente ieri l'incontro non soltanto è avvenuto ma ha gettato le basi per una fruttuosa, almeno sembrerebbe, collaborazione.

Il presidente Piscitello ha subito chiarito la posizione dei ristoratori e dell'intera associazione: «Noi non siamo, come già detto in altre occasioni, aprioristicamente contrari agli aumenti razionali e motivati, ma contestiamo il metodo e i tempi. Sosteniamo che tutta la comunità aretusea deve insieme stabilire le regole del gioco, ognuno per la propria parte di competenza. La Confcommercio - continua il numero uno dell'Associazione - non soltanto rappresenta le istanze della categoria, ma propone alla città soluzioni per tutto il territorio. Abbiamo il dovere etico-morale di creare una comunità di senso per poter migliorare le performance di tutta la città».

L'amministrazione si è dimostrata disponibile al dialogo. Infatti, chi dovrà pagare il suolo pubblico potrà farlo da subito rispetto alla tariffa che pagava lo scorso anno, fermo restando che sarà aumentata, in sede di conguaglio, di circa il 20 per cento per un adeguamento delle tariffe già deliberato dal Consiglio comunale. Inoltre, dall'incontro, è emerso che saranno individuate delle zone dove il rincaro sarà maggiore in considerazione del prestigio del luogo, fino ad arrivare ad un prezzo più contenuto per le zone con un impatto turistico-commerciale più basso.

La Confcommercio nel rappresentare le esigenze dei ristoratori ha prospettato anche dei progetti per migliorare la qualità dei servizi offerti.

«Noi vogliamo essere partner del Comune - ha affermato il direttore Alfieri - infatti possiamo da subito organizzare il marchio di qualità e di legalità che i ristoratori, in regola con tutti gli adempimenti burocratico-amministrativi, potranno esporre nella propria attività per indicare la qualità dei processi produttivi e la regolarità degli adempimenti aziendali».

Ma la vera scommessa sarà il giro di vite nei confronti degli abusivi o di chi non rispetta le regole. Potranno fare ristorazione soltanto coloro i quali hanno i requisiti di legge, così come ben delineato nella sentenza del Tar Lazio dello scorso 2 maggio. Basta panifici, salumerie, pizzerie da asporto, attività alimentari e laboratori artigianali che allestiscono ristoranti a cielo aperto. «Il periodo della tolleranza deve finire - continua Piscitello - per il rispetto delle regole, per la salvaguardia dei consumatori e di chi, come i ristoratori, ha l'obbligo di innumerevoli autorizzazioni».

Dunque allarme rientrato, sebbene occorre ricostruire una programmazione, anche quella legata agli aumenti giustificati, con un dialogo serrato tra la pubblica amministrazione e le imprese, tramite i loro rappresentanti istituzionali.