Confcommercio Sicilia

Via Emerico Amari 11. - 90139 Palermo (PA)

Tel. 091 323420 - Fax 091 6110891 -

web: www.confcommerciosicilia.it - e-mail: sicilia@confcommercio.it

Rassegna Stampa

notizie-confcommercio-siracusa-174004.cfm

Giovedì 30 Maggio 2019 pagina

PALAZZO VERMEXIO Suolo pubblico a Siracusa, Confcommercio e Comune si incontrano: “aumenti del 20% solo in fase di conguaglio”

Confcommercio incassa la disponibilità del Comune di Siracusa per affrontare congiuntamente i problemi della città, partendo dal s

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 quindi a 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.