

«Plateatici, più spazi e meno limiti»

Baristi e ristoratori chiedono certezze per poter investire su dehors più belli

Commercio

Antionioli: «Gli esercenti vogliono sicurezza per investire in strutture più moderne»

di Sara Russo

Plateatici sì o plateatici no? È una domanda che da poco tempo di stanno facendo anche i ristoratori del centro storico della nostra Regione, che si sono visti modificare o negare i permessi che avevano chiesto. Fino ad oggi, delle cinquanta domande analizzate, sedici sono state respinte, con delle prescrizioni o dei dinieghi. Una situazione che già era stata denunciata da Massimiliano Peterlana della Fiepet Confesercenti. «La sovrintendenza, con la quale siamo al tavolo per discutere le nuove regole per i plateatici, sta modificando le dimensioni, sta dando delle restrizioni per quanto riguarda le forme, per gli ombrelloni e per le pedane - commenta Francesco Antonioli presidente dell'associazione ristoratori di Trento - Tutte cose di cui non riusciamo a capire il perché, in questo periodo, venga disposto un diniego o una prescrizione». Un cambiamento di rotta che sta avvenendo solo nel centro città di Trento, mentre le altre città italiane continuano ad affidarsi alla deroga, i ristoratori e i baristi del centro storico del capoluogo della nostra regione si trovano in una situazione



Esercenti Fabia Roman, Francesco Antonioli e Marco Fontanari

di assoluta precarietà. «Noi fino al 31 dicembre 2024 siamo in un periodo di deroga ai regolamenti in tutta Italia - continua Antonioli - Non capiamo come mai a Trento questa deroga, pur essendo recepita dalla Provincia Autonoma, non venga rispettata». Proprio per questo viene chiesto alla Provincia di non modificare la situazione dei plateatici almeno fino alla scadenza della deroga, nata durante il periodo del Covid-19. «Stiamo cercando di ragionare su quello che sarà il futuro della città di Trento, una realtà bellissima, con dei palazzi e delle vie assolutamente di pregio a livello architettonico - spiega il presidente dell'associazione ristoratori - Noi

vogliamo rispettare questa bellezza, vogliamo concorrere a rendere questa città moderna, vivibile, vissuta». Un progetto che vedrebbe la realizzazione di strutture leggere, trasparenti, che non coprirebbero le bellezze architettoniche della nostra città. «Non vogliamo un museo spento, morto, ma vogliamo un museo vissuto da tanta gente in maniera corretta, bella e moderna - continua Antonioli - Vogliamo che alle nostre imprese sia permesso d'investire, quindi dandoci la possibilità di ragionare su più anni». Una richiesta di ascolto e tutela, per impedire che il vestito che è stato cucito su Trento venga sfilato, impoverendo di nuovo una città che

ormai è entrata nelle liste dei turisti. «La nostra paura è che nel 2025 si ritorni indietro, gli ombrelloni, che sono il metodo più classico, si vedono ormai nelle cartoline di cinquant'anni fa - commenta Antonioli - Se un ristoratore ha voglia d'investire deve poterlo fare». Un passo indietro che la città di Trento non può permettersi, soprattutto dopo la ribalta turistica di questi ultimi anni. «Noi siamo stanchi, vorremmo poter lavorare, poter concorrere a rendere la città bella e permettere ai nostri esercenti di poter vivere», spiega Antonioli. Una situazione stancante, nata dalla richiesta della sovrintendenza di avere un

approccio diverso. «Loro sostengono che si debba guardare alle regole in maniera più attenta, cosa in questo periodo del post Covid non è stata fatta - continua il presidente - Secondo noi c'è una visione miope della sovrintendenza, perché c'è un'attenzione ingiustificata ad applicare delle regole che hanno possibili tolleranze che invece sono state applicate in maniera restrittiva». Un botta e risposta che, ad oggi, non ha ancora trovato una soluzione giusta per tutte le parti. «Stiamo già lavorando a dei tavoli con il comune per risolvere la questione dei plateatici nel centro città - commenta Fabia Roman, presidente dei pubblici esercizi del Trentino - Adesso si guarda al futuro. In questo periodo abbiamo allargato i nostri plateatici, abbiamo potuto mettere delle strutture che ci permettevano di lavorare e che permettevano ai nostri clienti una maggiore sicurezza». Una situazione a cui la cittadinanza si è abituata, e che anzi, apprezza molto, visto soprattutto l'arrivo della bella stagione. «Noi siamo d'accordo sul rimettere ordine, perché in questo momento magari qualche plateatico si è allargato troppo o ha usato materiali non consoni - continua la presidente - Però non possiamo permetterci di tornare indietro alle strutture di prima». Una richiesta lecita che si sta scontrando con le istituzioni, preoccupate che queste strutture rovinino la bellezza di Trento. «Su certi punti il comune non si sta comportando come pensavamo noi, sono già state fatte delle limitazioni di spazi e materiali - spiega Roman - Noi dobbiamo guardare al futuro, non tornare indietro».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il viaggio | Le richieste degli esercenti. Walter Botto: «Destagionalizzare le strutture». Maddalena Tulanti: «La Soprintendenza deve capire»

«Gli esterni sono vitali per noi: fateci lavorare»

Testimonianze

«Senza plateatici la città si svuota, non è più accattivante e sicura per i turisti»

di Ottilia Morandelli

Tornano stringenti le norme sui plateatici. Il malcontento e la preoccupazione si sono ormai diffusi fra gli esercenti di bar e ristoranti di Trento. Dopo due anni di deroghe per risolvere questa categoria, particolarmente colpita nel periodo della pandemia, ora le regole sembrano tornare quelle prima del lockdown. Nel comune di Trento sono state infatti emesse numerose limitazioni per l'occupazione del suolo pubblico, che impediscono che i proprietari di bar e ristoranti usufruiscano dei plateatici. Ieri, per parlare della questione Confesercenti del Trentino ha indetto una conferenza stampa alla presenza della Soprintendenza della Provincia e degli assessori Gottardi, Failoni e Gerosa, insieme al Consorzio dei Comuni e al Comune di Trento. «Vogliamo più spazi, non possiamo andare avanti con gli ombrelloni e basta - spiega Walter Botto, proprietario del Caffè Tridente in



Gestore Walter Botto del Caffè Tridente

piazza Duomo - Chiediamo la destagionalizzare delle strutture. La Soprintendenza sta disegnando il nuovo regolamento, sembra che non vogliono i plateatici e sono intervenuti anche sulle concessioni in deroga di quest'anno». Lo spazio per i posti a sedere all'esterno del locale di Botto, come racconta il gestore, «è già stato ridotto di due tre metri». Tante le preoccupazioni per i gestori dei locali in centro storico: «Siamo ad aprile, la bella stagione è iniziata, abbiamo già assunto. Vogliamo solo poter lavorare in tranquillità - continua il gestore del bar Tridente - Tutti si riempiono la bocca su come sarà la città del futuro, ma se togliamo i



Baristi Maddalena Tulanti e Paolo Pederzoli, proprietari del bar La Bella Vita in via Oriola

plateatici ci ritroviamo una piazza vuota, poco attrattiva per i turisti e poco sicura, qui nessuno considera che i tavolini all'esterno sono un presidio per la sicurezza e rendono le persone più tranquille». Dello stesso avviso anche la signora Maddalena Tulanti proprietaria insieme al marito Paolo Pederzoli del bar La Bella Vita, in via Oriola: «Sono qui da 17 anni e i tavolini all'esterno ci sono sempre stati. Non hanno mai dato problemi, i plateatici poi li paghiamo fior di quattrini. La Soprintendenza dovrebbe capire che con i plateatici all'esterno noi offriamo un servizio alla città. Ci stanno impedendo di lavorare bene, dobbiamo lasciare il

posto alle macchine forse? I bar che lavorano sono sempre ostacolati, non possiamo tenere aperto fino a tardi perché si fa rumore, non vogliono i plateatici perché ingombrano sulla strada. Noi non sappiamo più come fare per riuscire a sopravvivere. Dovrebbero aiutarci, qui abbiamo sei dipendenti in piena stagione. Come facciamo a pagarli se ci tolgono posti a sedere?». Indignazione, malcontento e stupore sono i sentimenti della maggior parte degli esercenti di Trento. «Una situazione ridicola, sembra una battaglia contro i lavoratori», racconta Alex dipendente del Bar Bistrò Duomo,

locale all'angolo di via Verdi. Anche i locali in via Belenzani vivono la stessa situazione. Paola, barista del bistrò vegano Black Sheep racconta: «Al nostro locale non va così male, ci hanno tolto il plateatico di fronte però perché dicono che stava coprendo un palazzo storico. Non mi sembra proprio che quello sia un edificio dal gran valore architettonico. A noi, come le dicevo, in realtà va abbastanza bene perché ci hanno lasciato mantenere lo stesso numero di tavolini dell'anno scorso - continua Paola - Su via Belenzani non si può comunque fare un plateatico che sia ben riparato e strutturato perché in occasione delle fiere in questa zona bisogna smantellare tutto e questo impedisce di attrezzarsi bene». Confesercenti ha raccolto il disagio di tanti lavoratori. Dopo le deroghe del periodo della pandemia per poter occupare posti all'esterno dei locali, le nuove regole della Soprintendenza sono considerate «troppo stringenti, un passo indietro rispetto a quanto fatto in questi ultimi due anni». Ma i gestori dei locali di Trento non si fanno intimorire: «Questa è una battaglia, mi sento di parlare per tutti i gestori dei locali quando dico che noi non ci arrendiamo. Dobbiamo avere strutture idonee, moderne e adeguate per tutte le stagioni. Non toglieremo i plateatici», conclude Walter Botto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA