

Ambulanti a San Marco, arrivano i nuovi banchetti

COMMERCIO

VENEZIA Il commercio in piazza San Marco si rifà il look. La Giunta comunale ha approvato la revisione del piano legato alle attività ambulanti dell'area marciana e dei Giardinetti. L'aggiornamento più importante portato dall'amministrazione comunale e dall'assessore al Commercio Sebastiano Costalonga riguarda i nuovi banchetti che saranno standardizzati. Niente più "sforamenti", niente più sviluppi "ad ombrello" in verticale, ma un preciso modello uguale per tutti. La delibera consentirà ai 35 ambulanti di ruotare sui 18 spazi individuati adottando però un "banco tipo", approvato dalla Soprintendenza. Il processo per giungere a questo risultato è stato laborioso e intrapreso già negli anni '90 dall'ex presidente dell'Ascom Roberto Magliocco, mancato da poco. Il banco avrà un'altezza di poco meno di due metri e mezzo compreso il punto di appoggio massimo da cui partirà la tenda. Una volta aperta, questa arriverà a 220 centimetri e sarà larga 250 centimetri. La possibilità di esporre la merce sarà contenuta in nove spazi con altrettante mensole per lato, che potranno avere un'altezza complessiva massima di 180 centimetri. L'innovazione servirà in gran parte anche ai lavoratori, perché la tenda consentirà di ottenere

►Una delibera comunale per il riordino: dimensioni standard senza più sforamenti

►Le trentacinque attività ruoteranno sui 18 postazioni adottando un "banco tipo"

ombra, riparandoli sia d'estate dal sole, che d'inverno dalla pioggia.

LUNGO PERCORSO

«C'è voluto molto tempo e altrettanto impegno per raggiungere questo traguardo, il tema mi aveva appassionato ancora negli anni Novanta, quando l'amico Magliocco, che dall'alto sicuramente ci guarda, aveva iniziato questo percorso», ha esordito Costalonga. L'assessore ha chiarito la motivazione che sta dietro alla decisione di un cambio di passo: «Piazza San Marco è una zona che ha eco in tutto il mondo, per questo volevamo fare un po' di or-

dine. Le priorità erano rendere migliori le condizioni lavorative degli operatori e rendere più gestibili i banchetti anche in ottica di rispetto delle regole». Per ora si è messo mano ad un'area circoscritta e, sebbene non vi sia un piano dettagliato per proporre ulteriori modifiche in altre zone della città, l'ipotesi non è da escludersi a priori: «Ci sono posti di Venezia dove i banchetti hanno misure che potrebbero essere al vaglio del soprintendente, nel futuro si potrebbe ipotizzare di adottare strumenti più contenuti e decorosi».

IL CONFRONTO



VENEZIA Il prototipo di banco che sarà utilizzato in area marciana

SARANNO ALTI DUE METRI E MEZZO CON UNA TENDA LA MERCE SARÀ ESPOSTA SU 9 SPAZI CON 9 MENSOLE PER LATO



LA ZONA Turisti estivi davanti ai Giardinetti reali

Durante il confronto con l'associazione di categoria, Costalonga si è detto soddisfatto per il dialogo venutosi a creare: «Mi è piaciuta molto l'atmosfera che si è generata, i lavoratori hanno iniziato a parlarsi e collaborare gli uni con gli altri, portando avanti idee comuni sul decoro e sul concetto di qualità. Hanno capito che la deriva sarebbe potuta essere differente dall'auspicato e sono consapevoli che ci saranno controlli da parte dei vigili. Quindi ci sarà anche una sorta di mutuo controllo affinché nessuno sgarri». I nuovi banchi saranno anche più funzionali: «La caratteristica di essere modulare farà sì che sia più agevole farli entrare nei magazzini senza danneggiare i muri delle callette, mentre quando si aprono non sono esagerati né impattanti. Siamo contenti di aver trovato una soluzione che faccia felici tutti, compresa la Soprintendenza». Costalonga sottolinea anche come l'innovazione sia stata recepita dagli operatori del commercio su piazza: «Nel corso dei vari dialoghi, una volta che la delibera è stata approvata c'è stato chi, soprattutto tra i più "anziani", si è messo a piangere. Erano oltre trent'anni che si aspettava una cosa del genere». Da ultimo, i ringraziamenti: «Il sindaco Luigi Brugnaro che fin da subito mi ha supportato e ha appoggiato le mie idee, il soprintendente Fabrizio Magani che ha accolto con spirito collaborativo le proposte, l'ex prefetto Michele di Bari, il cui contributo è stato determinante per la messa in sicurezza soprattutto della zona dei Giardinetti reali e l'assessore ai Lavori pubblici Francesca Zaccariotto che si è adoperata per limitare i disagi degli operatori dei chioschi».

Tomaso Borzoni

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le categorie

«Ci auguriamo un'assunzione di responsabilità degli operatori»

LE REAZIONI

VENEZIA C'è apprezzamento per l'approvazione della nuova delibera che stabilisce le regole per i banchetti di piazza San Marco. Gli operatori si dicono soddisfatti per una situazione che si è venuta a sbloccare dopo decenni di stallo. Dal presidente dei commercianti veneziani Roberto Panciera c'è felicità per la chiusura di un cerchio: «Accogliamo con gran-

de soddisfazione e ringraziamento sindaco e giunta per l'approvazione di questa delibera che mette la parola fine ad un percorso iniziato molti anni fa dal compianto presidente Roberto Magliocco e che ha visto attraversare l'arco di più legislature comunali». Il numero uno dell'Ascom continua: «Il riordino delle postazioni di commercio su aree pubbliche, con le nuove misure previste dalla delibera e l'approvazione ad essa collegata del "banco

tipo", consentiranno anche da un punto di vista paesaggistico un'abbellimento di questa parte di città così storicamente e architettonicamente importante per i cittadini veneziani che la vivono e per i milioni di turisti che ogni anno la visitano». L'auspicio è che da ora in poi regni il rispetto: «Ci auguriamo che d'ora in avanti ci sia da parte di tutti gli operatori un'assunzione di responsabilità che consenta l'applicazione puntuale della delibera e ci sia la presa di



PANCIERA: «UN ABBELLIMENTO PER TUTTI ANCHE DAL PUNTO DI VISTA PAESAGGISTICO»



SARDEGNA: «STRUTTURE AL PASSO CON I TEMPI, PIU' CONSONE AL LUOGO»

VENEZIA A sinistra Roberto Panciera, Concommercio, a destra Giacomo Sardegna, Fiva

consapevolezza di una forma di reciproca autodisciplina». Contento anche il presidente Fiva Concommercio Giacomo Sardegna: «La delibera approvata ieri dalla Giunta Comunale porta la revisione e l'adeguamento delle strutture commerciali esistenti al passo con i tempi correnti, rendendole più consone al luogo e all'arredo dell'Area Marciana. Si ringrazia la Soprintendenza di Venezia per il lavoro svolto, il sindaco di Venezia Luigi Brugnaro e l'assessore al Commercio Sebastiano Costalonga per l'impegno profuso».

t.borz

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RISTORAZIONE

VENEZIA - Apre i battenti oggi, dopo quattro mesi di restauri, la nuova gestione dell'ex osteria "Giorgione" (oggi "Nevodi"), in Via Garibaldi, lo storico locale che per 32 anni è stato la "creatura" di Lucio Bisutto, il ristoratore-musicista che con le sue canzoni veneziane e la cucina tradizionale preparata con cura dalla moglie Ivana, ha rappresentato per Via Garibaldi e non solo una vera e propria istituzione. A prendere in mano gli spazi dello storico locale, cogliendo il testimone nel segno della venezianità è un altro ristoratore di Via Garibaldi, ovvero Silvio Colauzzi che, insieme al figlio Andrea e al nipote Matteo, ha acquistato il "Giorgione" (anziché la proprietà dell'immobile) per trasferirvi il

Apri i battenti il "nuovo" Nevodi al posto dell'ex osteria Giorgione

suo locale "Nevodi" aperto nel 2016.

Al posto del vecchio "Nevodi" aprirà il primo aprile un locale tutto nuovo, "El Bò", ristorante specializzato in piatti di carne, gestito sempre da un veneziano, ovvero Tobia Lenarda già titolare del bacaro "Basegò" sempre in Via Garibaldi. Insomma vari cambi di gestione, nell'arco di poche centinaia di metri, e tutti tassativamente veneziani, nel segno della continuità e della tradizione culinaria. Già nel giorno della grande festa di addio organizzata da Lucio Bisutto lo scorso 31 ottobre, Colauzzi aveva annunciato un omaggio al ristora-



RISTORAZIONE Apre i battenti il Nevodi in via Garibaldi

tore e amico: «Una saletta interna sarà intitolata a Lucio con una targa in ottone a suo nome, un segnale di rispetto per una persona speciale a cui noi tutti vogliamo bene».

E, come promesso, la saletta tributo sarà completata a breve e aperta al pubblico come location più appartata rispetto al resto del locale. La proposta gastronomica di Colauzzi si conferma di tipo tradizionale con un tocco di fantasia con predilezione per i piatti di pesce fresco: «Avremo pasta e pane fatti in casa, preparati nel nostro laboratorio e punto vendita "Pizza Lab", sempre in Via Garibaldi - spiega Silvio - Io-

lio Evo utilizzato in cucina è biologico e proviene da un'azienda di Malcesine, biologici e con l'etichetta "Nevodi" anche due vini, un bianco Soave ed un rosso Merlot fatti per noi da un'altra piccola azienda del veronese». Insomma tanta cura per i dettagli e amore per la cucina per un ristoratore di lungo corso che, prima di aprire il primo "Nevodi", ha gestito e fatto conoscere a veneziani e turisti altri due locali: il ristorante "Canaletto", a San Lio e "La Valigia", in calle dei Fabbri, assicurandosi, nel tempo, una vasta ed affezionata clientela. Ieri sera la festa d'inaugurazione del nuovo corso di "Nevodi" che, come puntualizza Colauzzi: "affonda le sue radici nella tradizione e, allo stesso tempo, guarda all'innovazione".

Claudia Meschini

© RIPRODUZIONE RISERVATA