



COMUNICATO STAMPA – 15/08/2024

Regole per un commercio compatibile con la città

Il tema del commercio a Venezia ha visto negli anni il proliferare di aperture di bar e ristoranti che si fanno una forte concorrenza tra loro, tanto che anche l'associazione di categoria ne evidenzia il numero spropositato. Questo numero si mantiene con la massa sempre più numerosa di turisti che ogni giorno affollano la città e non certo per il numero degli abitanti indigeni. Operare però sulle norme in vigore è molto difficile, perché negli anni sono state prodotte leggi di liberalizzazione delle attività che potevano essere solo arginate con un regolamento comunale che andasse a regolamentare le aperture e le tipologie di attività.

Dobbiamo dire che questa amministrazione lo ha fatto, forse in modo tardivo rispetto al passato ma lo ha fatto. Con il Regolamento approvato nel 2018 e recentemente modificato a marzo 2024 (1) il Comune di Venezia ha disciplinato l'apertura nel Centro storico di Venezia di nuovi esercizi di somministrazione di bevande e alimenti. Trattasi quindi di atti approvati dall'amministrazione guidata dal Sindaco Brugnaro. Nel Centro storico di Venezia il regolamento comunale utilizza ampiamente la facoltà, consentita ai Comuni dalla legge nazionale di recepimento della direttiva comunitaria sulla concorrenza ("Direttiva Bolkenstein"), di limitare l'apertura di nuovi esercizi in zone del territorio sottoposte a tutela per motivi di sicurezza, tutela del diritto dei residenti alla vivibilità del territorio e alla normale mobilità, salvaguardia del patrimonio storico-ambientale-artistico, come precisate all'art. 64 del Dlgs 59/2010 (2). Anche la Legge Regionale N. 29/2007 consente la facoltà per i Comuni di vietare o sottoporre a limitazioni l'attività di somministrazione di alimenti e bevande in aree di particolare interesse storico-artistico ed ambientale, aggiungendovi inoltre la possibilità di estendere i vincoli predetti anche ad aree tipizzate da consolidate tradizioni locali (3). Dato questo quadro normativo nazionale e regionale, il Regolamento comunale dichiara all'art. 1 di voler contemperare l'interesse individuale al libero esercizio dell'attività con l'interesse collettivo a salvaguardare le ragioni di pubblico interesse, tra cui l'ordine pubblico, la sanità, la tutela dell'ambiente urbano e dell'ecosistema lagunare e del patrimonio storico-artistico. In particolare il Regolamento comunale vieta all'art. 3 l'avvio di nuove attività nelle zone classificate come Ambiti di Tutela, individuate con l'art. 10, che suddivide il territorio del Comune di Venezia in Zone e Microzone. Negli Ambiti di Tutela non è consentito neppure il trasferimento di attività provenienti da altre Micro-Zone, né la trasformazione di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande in esercizi di somministrazione caratterizzati da servizio di pasti con prodotti precotti industriali e riscaldati in microonde, cucina fast-food. Il trasferimento di sede è pertanto consentito solo all'interno della singola Micro-zona (ad es. Santa Margherita). Va sottolineato che nella Zona Venezia/Centro Storico pressochè tutte le micro-zone sono classificate come Ambiti di Tutela, ad eccezione solamente della Giudecca e del Tronchetto. Analogamente sono classificate come Ambiti di Tutela anche le Zone di Murano e Burano. Nessun'altra Zona del Comune è classificata come Ambiti di Tutela. Ne deriva pertanto che già il vigente Regolamento vieta l'apertura di nuovi esercizi di somministrazione di bevande ed alimenti in quasi tutto il Centro storico e nelle isole di Murano e Burano. Tuttalpiù può essere valutata l'opportunità di includere anche la Giudecca nelle micro-zone qualificate come Ambiti di Tutela. Pertanto sta alle associazioni di categoria di qualificare l'offerta e di fare proposte di riforma delle leggi che intervengono nella materia come la LR 29/2007 che ha generato un po' di confusione eliminando le tipologie che differenziavano ristoranti e bar, chiedendo ai propri associati di puntare su una Ristorazione di qualità e tradizione rispetto ai Take away



Per migliorare la qualità della vita e del lavoro e' condivisibile la proposta di ripristinare le tipologie dei pubblici esercizi, questo permetteva una stabilità economica tra i locali che oggi non si vede più.

Paolo Bonafè – Segretario Comunale

Paolo Diprima – Delegato al Programma ed agli Enti partecipati