

LA NOSTRA CITTÀ**LA RISPOSTA**

GIÀ 176 PERSONE HANNO DATO UNA RISPOSTA ALLA CONVOCAZIONE

LE NORME

DA RISOLVERE IL NODO DELL'ADEGUAMENTO AI NUOVI REGOLAMENTI

ANNUNCIO A SORPRESA SU FACEBOOK IN VISTA DI UNA POSSIBILE RIAPERTURA DELLA DISCO

Le Acque cercano personale

Il 6 maggio 'casting' per baristi, cassieri, cameriere, pr e maschere

di VALENTINA VACCARI

LE LUCI non si sono spente del tutto e puntano ancora sulla pista da ballo delle 'Acque'. Qualcosa, infatti, si sta muovendo. La società 'V&L', gestrice del parco dal 2010 ma attualmente in liquidazione, ha commissionato Adriatic Coast Group, azienda di Cervia che organizza

eventi in diversi locali da ballo, di «cercare nuovo personale per le mansioni di barista, cassiere, cameriere, maschera, pr, ragazze immagine». E' una parte dell'annuncio pubblicato sulla pagina facebook 'Discoteca AcqueImola'. Da quel che si legge, si tratterebbe di un vero e proprio 'casting' che andrà in scena mercoledì 6 maggio al-

le 15 in via Kennedy. E, fino alle 19 di ieri, già 176 persone avevano confermato la partecipazione. In realtà è tutt'altro che scontata la riapertura della discoteca in vista della sempre più vicina stagione estiva. Un passo indietro. Dopo un lungo braccio di ferro con il Comune, che l'anno scorso aveva sospeso l'attività per lo sfioramento dei para-

metri di legge sul rumore, Valentino Boschi aveva dichiarato al Carlino di aver dato mandato al commercialista di mettere in liquidazione la società, presentando inoltre ricorso al Tar per contestare la decisione dell'amministrazione. Procedimento che è ancora in corso. Ma nel frattempo, la giunta ha messo mano al regolamento delle attività

rumorose, anche per trovare una soluzione alla vicenda delle 'Acque'. Via la classificazione di discoteca al posto di quella di pubblico esercizio, ma con una speciale concessione: 50 giornate di spettacoli danzanti e musicali. Questa, in soldoni, la modifica più consistente. Però, insieme con il regolamento, cambia anche la prassi burocratica da seguire per il futuro gestore, diventando, il locale, un pubblico esercizio. Ergo, una nuova trafila da intraprendere. E oggi il calendario segna 24 aprile. Così, per farsi avanti coi lavori, la società di Boschi ha chiesto alla srl della riviera di verificare prima di tutto se c'è ancora disponibilità di risorse umane qualificate, in vista di una reale apertura. Anche perché, di solito chi fa questo mestiere alla vigilia di maggio è già 'piazzato', senza contare il fatto che la 'V&L' risulta ancora in liquidazione, altro aspetto da risolvere. Tuttavia, dagli ultimi movimenti si evince che c'è ancora una seria volontà dell'imprenditore di rimettersi in campo per salvare l'estate 2015. Se lo augurano anche tutti coloro che amano le Acque



Una immagine storica della pista delle Acque Minerali gremita di amanti del ballo, provenienti da tutto il circondario, dal Bolognese e dal Ravennate: il locale all'aperto è sempre stato molto apprezzato

IN PILLOLE**La prospettiva**

La vecchia società gestrice 'V&L' risulta ancora in liquidazione, altro aspetto da risolvere. Tuttavia, dagli ultimi movimenti si evince che c'è ancora una seria volontà dell'imprenditore di rimettersi in campo per salvare l'estate 2015. Se lo augurano anche tutti coloro che amano le Acque

INCONTRO NELLA SEDE DI CONFARTIGIANATO: «CI SONO EVENTI CHE PREPARANO PRANZI DA 600 PERSONE»

Sagre di paese, i ristoratori continuano la loro battaglia

«**NON SIAMO** qui per contestare gli appuntamenti che durano un giorno, ma feste come quelle che si svolgono alla Cittadella di Bubano, che in un solo weekend, grazie ai tanti volontari, mette a tavola 600 persone». E' la voce di protesta di alcuni ristoratori che si è alzata ieri nell'ambito di un incontro promosso da Confartigianato Assimpres Bologna Metropolitana. L'argomento verte ancora una volta sulla questione della «concorrenza sleale esercitata da sagre e feste parrocchiali o di partito».

«**LO SPIRITO** dell'incontro di oggi (ieri, ndr) - riassume il segretario Amilcare Renzi - nasce da una discussione nata in associazione rispetto al tema delle regole. Non si tratta di essere contro alle sagre storiche di un paese, ma c'è preoccupazione per una serie di attività che hanno un tratto di volontariato commerciale». Alla presenza dei sindaci di Castel San Pietro, Fausto Tinti (in rappresentanza del Circondario), Castel del Rio, Alberto Baldazzi, e dell'assessore al commercio di Imola, Eli-

sabetta Marchetti, i ristoratori hanno elencato una lunga serie di eventi che somministrerebbero cibo e bevande in parrocchie o centri sociali e che «poco hanno a che fare con la loro mission» spiegano. Dal canto suo, Marchetti ha sciorinato numeri che parlano di una «diminuzione delle richieste di iniziative a Imola nel 2014

rispetto al 2013». Dati alla mano, lo scorso anno erano 115 le domande di cui 56 con somministrazione di cibo e bevande, mentre nel 2013 sono state rispettivamente 110 e 76. «Il mondo della ristorazione ha una serie infinita di adempimenti e in molti faticano a tenere aperta l'attività - prosegue Renzi -. E' vero che le richieste sono

diminuite, ma basterebbe andare in quei due o tre contenitori che conosciamo tutti». E auspica un «maggiore controllo contro il fenomeno dell'abusivismo».

BALDAZZI sottolinea invece l'importanza di realizzare un lavoro di «collaborazione tra sagre, che dovrebbero fare incoming, e ristoratori che, insieme con tutta la comunità, ne beneficiano». Il sindaco Tinti invita ad alcune riflessioni: «Le associazioni si basano sul volontariato, mentre i ristoranti devono creare profitto, per cui c'è una netta differenza tra capitale economico e capitale sociale». E si chiede: «La fetta di mercato si sovrappone? I clienti delle sagre sono quelli dei ristoranti? E comunque mi piacerebbe vedere seduti al tavolo di confronto tutti i soggetti che sono stati chiamati in causa, Curia compresa».

Valentina Vaccari



Da mesi associazioni di categoria ed enti locali cercano di trovare una soluzione al 'problema' rappresentato dalla concorrenza delle sagre ai ristoranti

NEL DETTAGLIO**La domanda**

«I clienti delle sagre sono quelli dei ristoranti? Ci piacerebbe vedere seduti al tavolo di confronto tutti i soggetti chiamati in causa, Curia compresa»