



IMOLA



FASE 2 | PREPARATIVI PER RIPARTIRE

Ampliamenti e dehor, già una trentina di richieste

Intanto il commissario concede ulteriori spazi ai locali di somministrazione e impone ad Area Blu tempi stretti di risposta alle imprese

IMOLA

Sono già una trentina le richieste pervenute ad Area Blu da parte di bar e ristoranti, prevalentemente del centro storico di Imola, per ampliare dehor e tavoli all'aperto. «Non saranno pronte tutte le autorizzazioni per lunedì 18, ma saremo malleabili - spiega Romano Andalò di Area Blu -, ma stiamo lavorando più velocemente possibile, anche noi in attesa che arrivino le specifiche esatte con la pubblicazione del decreto. Per chi sostanzialmente chiede gli ampliamenti come gli anni passati si farà prima, per chi ne ha chiesti di ulteriori va verificato bene, anche perché in alcuni casi l'allargamento delle attività comporta spostamenti di fioriere, porta biciclette o altri arredi o segnaletica». Insomma la ripartenza un po' cambierà anche l'aspetto consueto della città, ma soprattutto accadrà in fretta. Anche perché il commissario del Comune Nicola Izzo, dopo aver annunciato la scorsa settimana la delibera sugli sconti Cosap e sulla possibilità di richiedere il 50% in più degli spazi, ha aggiunto nuovi dettagli, e fra questi impone ad Area Blu tempi strettissimi per dare risposta a qualsiasi esercente avanzi la sua richiesta, tre giorni al massimo, non di più per acquisire tutti gli elementi.

Efficienza e rapidità

Procedure semplificate per il rilascio delle concessioni di occupazione suolo pubblico necessarie per i dehor, tempi celeri di risposta. Stabilisce questo la nuova delibera approvata ieri dal commissario Nicola Izzo. «Avvio del procedimento da parte di Area Blu che riceve la domanda in via ordinaria entro 2 giorni dal ricevimento; nell'attività istruttoria, prevedere l'acquisizione in via ordinaria da parte di Area Blu spa del parere da parte degli uffici competenti, sia della società in house che di quelli comunali o gestiti in forma associata, entro

tre giorni, trascorsi i quali si intendono acquisiti». Inoltre, «nel caso l'occupazione necessiti di ordinanza per la disciplina della circolazione, Area Blu provvede a predisporre la proposta di ordinanza dirigenziale di competenza della polizia locale (nel cui ambito è individuato il responsabile del procedimento) ed a tal fine si concede ad Area Blu un accesso alla procedura informatizzata del Comune di Imola SICR@WEB, nominando Area Blu quale responsabile di trattamento esterno dei dati personali, come da modello allegato alla presente quale parte integrante e sostanziale».

Ulteriori ampliamenti

Per quanto riguarda gli spazi, rispetto a quanto anticipato qualche giorno fa, la delibera definitiva approvata stabilisce che per bar e ristoranti «l'ampliamento dei dehor per l'adeguamento alle norme sul distanziamento sociale è possibile fino ad un massimo del 50% della superficie attualmente concessa, mentre le nuove concessioni di spazi dedicati alla somministrazione sono possibili per massimo mq 50, integrabile del 50%». Sia l'ampliamento, che le nuove concessioni suddette saranno esenti dal pagamento del canone Cosap, come stabilito dal Decreto Rilancio.

Vengono riconfermati gli altri punti comunicati qualche giorno fa. Quindi, per i mercati ambulanti viene stabilito che «non è dovuto il canone di occupazione suolo pubblico (Cosap) per il periodo di sospensione dei mercati derivante dalle disposizioni di contenimento del contagio da Covid 19 e il periodo di sospensione non è da conteggiare come assenza delle singole imprese concessionarie».

Sempre per i bar e ristoranti, è riconfermato che «l'esenzione prevista per le attività di somministrazione alimenti e bevande per superfici fino a 30 mq e di durata inferiore a 180 giorni situate

in centro storico è estesa a tutte le attività (di somministrazione) del territorio comunale». Inoltre, che «non è dovuto il canone di occupazione suolo pubblico per l'installazione di sistemi di gestione della fila e fornitura alla clientela di dispositivi per la prevenzione del contagio (es. gel mani e guanti monouso) fino al 31 ottobre 2020 e comunque fino a quando saranno necessarie misure di prevenzione del contagio».

Medicina reclama i fondi da "zona rossa"

Anche dalla Città metropolitana di Bologna si reclamano i fondi assegnati nel decreto Rilancio alle aree dichiarate "zona rossa" durante l'emergenza coronavirus: in questo caso è Medicina ad essere rimasta fuori dall'elenco. «È necessario che i fondi per i Comuni zona rossa siano estesi anche ai Comuni zona rossa per iniziativa regionale», dicono il sindaco metropolitano Virginio Merola e quello di Medicina, Matteo Montanari. Il Comune di Medicina «ha sofferto di più - sottolineano Merola e Montanari - anche per la sicurezza di tutti i cittadini della città metropolitana. Inoltre va risolta la posizione dei lavoratori di Medicina bloccati dalla zona rossa per cui ancora dopo oltre due mesi non ci sono indicazioni da parte dell'Inps che li parifichino ai lavoratori delle altre zone rosse. Lo abbiamo chiesto al Governo e abbiamo interessato la Regione». Intanto il Comune di Medicina sta preparando un piano di nuove agevolazioni per consentire l'utilizzo di suolo pubblico gratuito a esercizi di ristorazione e bar per garantire le misure di prevenzione. Il Comune ha chiesto agli esercenti «di inviare proposte per l'utilizzo del suolo, prevedendo la riapertura con le misure di distanziamento tra persone».



In alto lo staff del San Domenico al lavoro per la sistemazione dei tavoli all'aperto e sotto

«Escludere la responsabilità delle imprese sui contagi»

IMOLA

Non sono pochi i dubbi che attanagliano ancora oggi le imprese alla vigilia della ripartenza, in attesa della pubblicazione del decreto nazionale e del recepimento definitivo delle declinazioni regionali dello stesso. Fatto sta che a preoccupare gli imprenditori c'è anche un altro spetto che

la Confartigianato rilancia all'attenzione pubblica: l'equiparazione da parte dell'Inail del contagio da Covid-19 agli infortuni sul lavoro preoccupa molto le imprese, con il datore di lavoro che rischia di essere chiamato a rispondere anche penalmente del contagio pur avendo preso tutte le precauzioni previste dal Protocollo sicurezza del 24 apr



ROMANO ANDALÒ AREA BLU

«Non tutte le autorizzazioni saranno pronte per lunedì, ma stiamo valutando in fretta le richieste e saremo malleabili»

MAX MASCIA CHEF SAN DOMENICO

«Ripartiamo con più tavoli all'aperto e la proposta inedita di un brunch tutti i sabati e le domeniche»



Max Mascia e la sua brigata nelle cucine del San Domenico FOTO MMPH

Anche lo stellato San Domenico pronto a riaprire

Tavoli all'aperto e una novità: il brunch nel giardino il sabato e la domenica mattina

IMOLA

Anche il ristorante San Domenico di Imola da lunedì riparte. Senza mai essersi lasciati scorgere dalla crisi più imprevedibile e terribile per il settore ristorativo a livello globale, e dopo aver affrontato fra i primi locali della sua categoria la via inconsueta del delivery, il ristorante due stelle Michelin di Imola riaprirà alla sua clientela con un menù già proiettato all'estate, i tavoli all'aperto ben distanziati e anche alcune novità inedite. «Abbiamo raccolto l'opportunità data dal Comune di poter ampliare gli spazi fuori e quindi abbiamo chiesto le autorizzazioni per ampliare del 50 per cento la superficie – spiega lo chef Massimiliano Mascia –. Stiamo aspettando la definizione ultima delle metrature da rispettare, ma in ogni caso sia dentro che fuori non avremo alcun problema a far sedere almeno una trentina di persone». Lo chef racconta anche come in questi mesi i ristoranti siano stati subissati da una folla di proposte fra sanificazioni e vendita di divisori in plexiglass per i tavoli. «So di molti ristoratori che stremati e preoccupati hanno anche acquistato questi strumenti che non sono però mai stati definiti necessari da nessuna autorità – racconta Mascia –. Ovviamente i divisori in plexiglass sono una cosa che noi abbiamo escluso a priori; ne abbiamo installato solo uno nell'ufficio dove i clienti pagano alla cassa, e dove le distanze si accorciano, ma niente più».

Per il resto anche i camerieri e i cuochi del San Domenico avranno le loro mascherine, in sala come in cucina dove in realtà non ci sarà bisogno di modificare più di tanto perché gli spazi erano già ampi. «Le nostre cucine sono abbastanza grandi per cucinare in sicurezza e il distanziamento è ben oltre il metro già normalmente – spiega Mascia –. Fra l'altro gli stage delle scuole alberghiere questa estate non li ospiteremo e sarà al lavoro una brigata un po' più contenuta del solito. Ciò non toglie che lo standard sarà elevato, questa è la nostra via e anche se si riparte dopo due mesi di chiusura tutto dovrà essere perfetto». Con anche una bella novità in arrivo: ogni sabato e domenica mattina nei tavoli all'aperto allargati nel giardino pubblico che porta lo stesso nome del locale, verrà servito un brunch, cosa fin qui del tutto inedita. Mentre quello che a breve sparirà sarà il delivery, che dopo una prima fase di consegne solo su Imola, aveva allargato il raggio anche fino a Bologna, Forlì e Ravenna. «Faremo ancora gli ultimi week end di maggio – dice Max Mascia – poi lo sospenderemo, saremo aperti infatti tutti i giorni e tutta l'estate, esclusa forse una settimana a Ferragosto, e dobbiamo concentrarci quindi sul locale. Avendo però sperimentato questa modalità che non avevamo mai affrontato prima, ed essendoci stata di sostegno a mantenere i contatti con i clienti in un periodo così difficile, devo dire che stiamo valutando la possibilità di fare delivery spot con menù ad hoc per ricorrenze speciali, ad esempio il pranzo di Ferragosto o Natale, stiamo valutando. Intanto ripartiamo con tutto il nostro entusiasmo». **L.G.**



La squadra della birreria Gut al lavoro FOTO MMPH



Tornano all'aperto anche i tavoli della pasticceria Costanzi in via Appia

le 2020, sottoscritto con il Governo dalle Associazioni di categoria e dai sindacati. «Le nostre imprese hanno già preso tutte le precauzioni per evitare che si verificano contagi all'interno delle aziende, a difesa della salute sia dei lavoratori sia di eventuali clienti qualora si tratti di imprese di servizi, commerciali e di somministrazione – commentava ieri Amilcare Renzi, segretario di Confartigianato Bologna Metropolitana –. Come può una piccola impresa, già alle prese con una situazione durissima lavorare con serenità se manca chiarezza

su questo punto?». E ancora: «Se un datore di lavoro affronta la Fase 2 riaprendo la propria attività lo fa con la certezza di aver preso tutte le misure necessarie per farlo in sicurezza – continua il segretario Renzi –. A fronte di ciò non può sentirsi sulle spalle responsabilità civili e penali in caso di un contagio che può essere avvenuto anche in luoghi e contesti differenti da quello di lavoro. La disposizione Inail va cambiata e sollecitiamo una norma che esoneri il datore di lavoro dalle responsabilità per i contagi in azienda».



Amilcare Renzi, Confartigianato