

ALLEGATO A

(estratto dell'allegato A alla Del. C.C. n. 38/2006)

La situazione nel Comune di Pistoia

Fra le novità contenute nel Codice del commercio c'è quella di avere recuperato il parametro della superficie, che la L.287/1991 aveva eliminato, ritenendolo poco significativo, con la conseguenza che in tutti questi anni un piccolo esercizio con pochi metri di superficie è stato equiparato in termini di programmazione e quindi anche dal punto di vista autorizzatorio ad un esercizio di grandi dimensioni. Il Codice recupera questo parametro, che nei prossimi anni potrà essere utilizzato per una migliore programmazione urbanistico-commerciale.

Nel nostro Comune questa esigenza era emersa da tempo, ed aveva portato ad esempio ad interpretare il regolamento edilizio, in attesa di analoghe modifiche nelle N.T.A. del PRG, nel senso di consentire che nelle zone industriali potessero essere aperti ristoranti di piccole dimensioni, da considerare non già come attività commerciali, ma come servizi a disposizione di chi opera nelle aziende. Non avendo a disposizione il parametro della superficie per distinguere l'esercizio piccolo da quello grande, si è fatto riferimento al numero dei posti-tavola. Comunque in questo momento, dovendo descrivere la situazione del nostro Comune in termini di esercizi di somministrazione dobbiamo fare riferimento soltanto al loro numero, senza tenere conto della loro effettiva consistenza.

Con i Piani approvati dal Consiglio comunale negli ultimi 15 anni in materia di somministrazione di alimenti e bevande si è sempre fatto riferimento ad una suddivisione del nostro territorio in 5 zone e 3 sottozone:

1. Centro storico;
2. Comparto della Sala (distinto dal Centro storico, come zona a sé stante);
3. Aree residenziali;
4. Direttrici di crescita;
5. Aree esterne (suddivise in 3 sottozone: Pianura, Collina e Montagna).

In coerenza con i principi di snellimento e di semplificazione che sempre più ispirano la pubblica amministrazione, si ritiene di dover andare verso una riduzione di queste zone, in attuazione delle decisioni che il Consiglio adotta in materia di "Suddivisione del territorio in zone commerciali" con separato atto. Per questo motivo descriviamo la situazione pistoiese in materia di esercizi di somministrazione facendo riferimento alla medesima suddivisione del territorio comunale in 4 sole zone:

1. Centro Storico (comprensivo del Comparto della Sala);
2. Resto del Capoluogo (che riunisce le Aree residenziali e le Direttrici di crescita della vecchia programmazione comunale)
3. Pianura
4. Aree collinari e montane

Nel nostro Comune al 31/10/2005 sono attualmente operanti 437 autorizzazioni, che se fossero valutate nella maniera tradizionale senza tenere conto della tipologia unica, sarebbero suddivise fra 150 di tipologia A (ristoranti, pizzerie e simili) e 287 di tipologia B (bar).

Si tratta nel complesso di un numero consistente, come si può osservare rapportando la situazione del nostro Comune con quella toscana e quella nazionale.

<i>Tab. 1</i>			
Esercizi di somministrazione			
	<i>Tip. A</i>	<i>Tip. B</i>	<i>A + B</i>
Pistoia	150	287	437
Toscana	7.043	9.301	16.344
Italia	86.600	141.758	228.358

Fonte dei dati regionali e nazionali: C.S. Fipe

<i>Tab. 2</i>				
Esercizi X 1000 abitanti				
	<i>Abitanti</i>	<i>Tip. A</i>	<i>Tip. B</i>	<i>A + B</i>
Pistoia	85.000	1,76	3,37	5,14
Toscana	3.566.000	1,97	2,60	4,58
Italia	57.000.000	1,52	2,48	4,00

Elaborazione su dati C.S. Fipe

<i>Tab. 3</i>				
Abitanti per esercizio di somministrazione				
	<i>Abitanti</i>	<i>Tip. A</i>	<i>Tip. B</i>	<i>A + B</i>
Pistoia	85.000	566	296	194
Toscana	3.566.000	506	383	218
Italia	57.000.000	658	402	249

Elaborazione su dati C.S. Fipe

Nelle tabelle 2 e 3 si nota che la rete comunale di bar e ristoranti, "pesati" nel loro insieme, è più consistente rispetto alla media regionale ed ancora di più rispetto a quella nazionale.

E' interessante notare che nel nostro Comune la rete dei ristoranti è più "leggera" rispetto a quella dei bar; ma questo si può spiegare, almeno in parte, con i provvedimenti adottati dalla nostra Amministrazione per consentire anche ai bar, in presenza di idonee condizioni igienico-sanitarie, la somministrazione di veri e propri pasti (i cosiddetti "pasti veloci"): fin dal 1995 il Sindaco con proprio decreto aveva autorizzato i bar "... alla somministrazione di prodotti di gastronomia intesi anche come pasti costituiti da primi piatti e da pietanze, a condizione che si tratti di cibi precotti e surgelati in altre strutture esterne ... appositamente autorizzate ..."; e nel maggio 2004, riprendendo alcune circolari ministeriali, il dirigente del Servizio Sviluppo Economico ha ampliato le possibilità offerte nel 1995, consentendo anche ai bar il vero e proprio confezionamento dei pasti con l'impiego di fonti di calore a fiamma libera. Ma si tratta di una spiegazione parziale, perché molti altri Comuni, a partire da Firenze, nel corso degli anni avevano emanato analoghe disposizioni. Probabilmente una spiegazione più convincente è data dalle caratteristiche del nostro turismo, che è un turismo "mordi e fuggi" e che, in quanto tale, è portato ad apprezzare in modo particolare il "pasto veloce" offerto dai bar. Resta comunque la realtà che nel nostro Comune, rispetto alla media regionale ed a quella nazionale, la consistenza della rete di bar è superiore a quella dei ristoranti.

Fra le 4 zone commerciali che abbiamo individuato, i 437 esercizi di somministrazione si distribuiscono nel modo seguente:

Centro Storico	166
Resto del Capoluogo	115
Pianura	85
Collina e montagna	71

In rapporto alla popolazione, questa distribuzione interna al territorio comunale porta ai risultati evidenziati nelle due tabelle sottostanti:

<i>Tab. 4</i>		
Esercizi per 1000 abitanti		
	<i>Abitanti</i>	<i>A + B</i>
Centro Storico	8.914	18,6
Resto del Capoluogo	30.441	3,77
Pianura	33.163	2,56
Collina e Montagna	12.482	5,68

<i>Tab. 5</i>		
Abitanti per esercizio di somministrazione		
	<i>Abitanti</i>	<i>Ab./ (A + B)</i>
Centro Storico	8.914	54
Resto del Capoluogo	30.441	265
Pianura	33.163	390
Collina e Montagna	12.482	175

L'esame delle tabelle 4 e 5 mette in evidenza la situazione in cui si trovano gli esercizi di somministrazione, in relazione alla zona di appartenenza:

1. la zona del Centro Storico è caratterizzata da un numero di esercizi di somministrazione assai consistente, che resta alto anche pensando all'attrazione che questa zona suscita per l'alto numero di uffici pubblici e privati, di servizi e di esercizi commerciali, oltre che come *Città d'arte*,
2. il Resto del Capoluogo e la Pianura si trovano in uno stato di salute soddisfacente;
3. gli esercizi di somministrazione presenti nelle aree collinari e montane operano in situazioni di difficoltà, soprattutto tenendo conto di quanto la popolazione sia sparsa su questo territorio.

L'analisi quantitativa non deve però essere disgiunta da alcune considerazioni di tipo qualitativo, frutto, tra l'altro dei risultati di una indagine condotta nei mesi scorsi per conto dell'Amministrazione comunale (Programma integrato di rivitalizzazione del Centro storico (P.I.R.) Relazione tecnica di analisi. *Sincron Polis s.r.l.*, dicembre 2005).

L'indagine, condotta sia mediante rilevatori sul campo sia analizzando i "punteggi" attribuiti ai pubblici esercizi pistoiesi da parte delle più quotate pubblicazioni del settore, porta a concludere che *"Pistoia presenta una rete di bar e ristoranti che attualmente viene percepita su livelli medio bassi rispetto ad altri capoluoghi toscani"*. Inoltre, *"nel caso dei bar la sola Grosseto appare disporre di una densità qualitativa inferiore in base alle valutazioni effettuate sulla manualistica specializzata"*.