

La storia/ La battaglia di Firenze sui ristoranti a chilometro zero Chef in rivolta: perde la cucina

ANNOVAZZI, FERRARA E MONTANARI A PAGINA 23

“Nei ristoranti solo cibi locali” il menù che divide Firenze

La stretta del Comune: in centro apre chi vende il 70% di prodotti toscani
Madame Pinchiorri guida la protesta degli chef: «È una scelta ottusa»

Il sindaco: «Nessuna crociata contro i piatti etnici. Altre città ci prenderanno a esempio»

**ERNESTO FERRARA
LAURA MONTANARI**

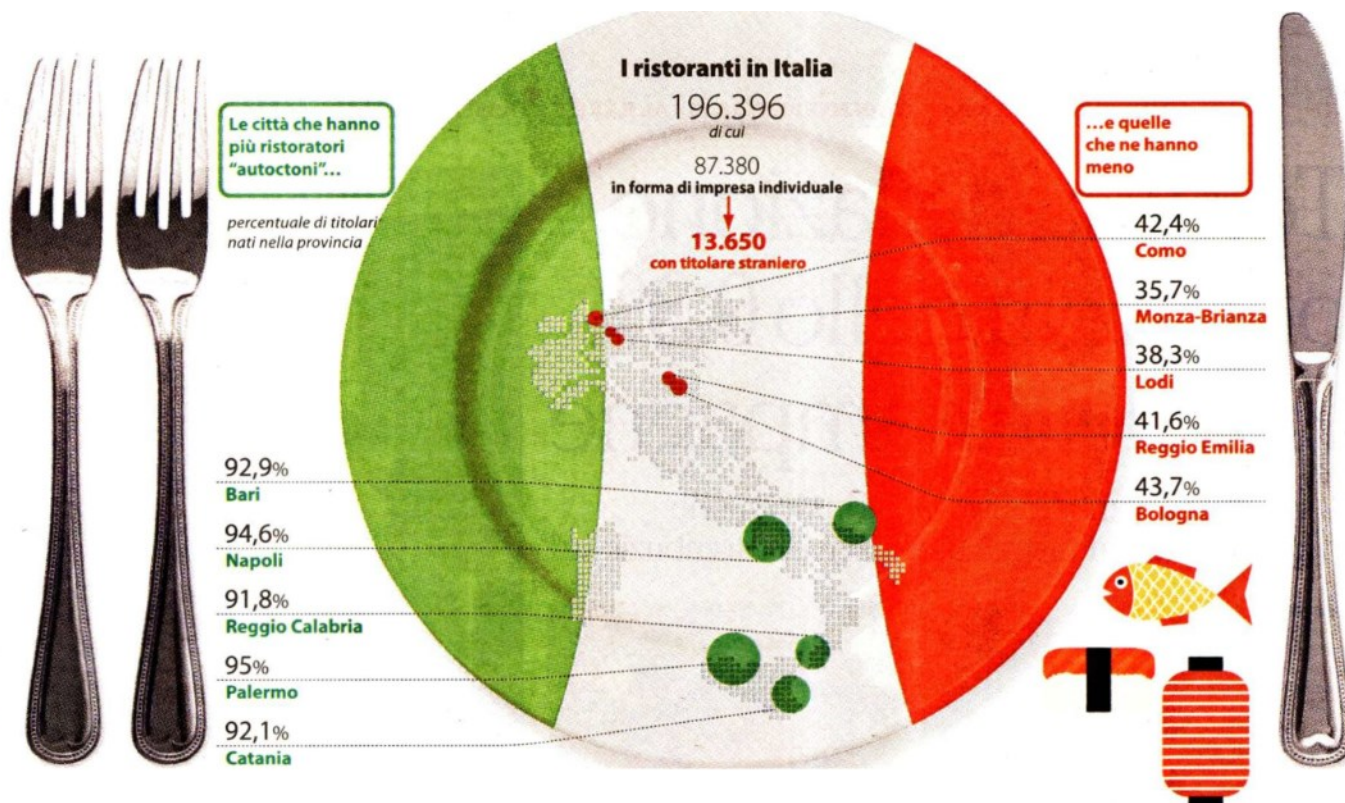
FIRENZE. Chi aprirà un ristorante, una paninoteca o un negozio di alimentari nel centro storico di Firenze dovrà vendere al 70% prodotti toscani. A marchio Dop, Igp o nell'elenco delle tipicità agroalimentari della Regione. Dal fagiolo zolfino al lardo di Colonnata al pecorino, tanto per citarne alcuni. La gastro-crociata contro kebabbari e mini-market che vendono alcolici, già intrapresa da alcune città italiane, conosce un nuovo capitolo che rischia però di colpire le divise amiche del food italiano. Il capitolo lo ha scritto qualche giorno fa la giunta guidata dal sindaco Dario Nardella e ha due parole d'ordine: difesa dell'identità e qualità del cibo. Le nuove aperture che non rispettano questa filiera dal raggio cortissimo dovranno passare al vaglio di una commissione comunale di 5 saggi che avrà la possibilità di concedere deroghe in base al singolo progetto. «Questo provvedimento — spiega il sindaco — arriva in una situazione difficile per le

città d'arte, perché la deregulation Bersani-Monti ha cancellato qualunque forma di autorizzazione e controllo sulla vendita e la somministrazione di alimenti. L'effetto è stato lo snaturamento dei valori culturali del food in centro. Qui apre un ristorante a settimana, cibo di massa a soppiantare osterie e botteghe storiche. Noi vogliamo mettere un filtro contro questa dequalificazione». Nessuno vieterà un ristorante cinese o spagnolo di qualità, non fanno che ripetere da Palazzo Vecchio. Ma il giro di vite sull'invasione del food globale è evidente: i milioni di turisti che ogni anno passano nel quadrilatero compreso fra il Duomo, Santa Croce e gli Uffizi devono poter apprezzare il *made in Tuscany* anche a tavola. «Non possiamo lasciare che il commercio di questa città continui ad essere stravolto», spiega l'assessore allo Sviluppo economico Giovanni Bettarini. Così due mesi dopo l'ok al primo regolamento anti minimarket in nome della tutela Unesco ecco la nuova mossa "salva-centro". Forse quella decisiva, sebbene più delicata sul fronte giudiziario: reggerà l'impianto normativo all'urto dei ricorsi? Come si difenderà il Comune da chi opporrà la disparità di trattamento

fra nuovi e vecchi ristoranti, visto che le regole non sono retroattive? «Non vogliamo affatto colpire i cibi etnici, ma alzare la qualità dell'offerta in città», spiega di nuovo Bettarini che rivela pure: «Da diverse parti ci hanno chiesto informazioni, sta nascendo un fronte: Bologna, Ferrara, Belluno, Venezia. Col timore di passare da leghisti, la sinistra ha tralasciato il tema dell'identità, che invece è importante». A Firenze le polemiche si sono accese e il fronte si è diviso. La bocciatura di una parte dei consiglieri comunali del Pd ha viaggiato su WhatsApp: «Che sciocchezza», «che esagerazione». La cosa ha mandato su tutte le furie il sindaco. Bocciatura pure da Annie Féolde, la signora Pinchiorri, chef e fondatrice della celebre Enoteca: «Il pianeta è diventato piccolo, non possiamo essere così ottusi. Certi prodotti che si trovano qui vicino potrebbero avere ingredienti pessimi». Il Comune però la invita a far parte della commissione dei saggi. Su tutt'altra linea Oscar Farinetti, che a Firenze ha un negozio Eataty: «Non è una brutta idea, il 70% mi sembra tanto ma è sensato che i territori difendano la propria biodiversità».

CRIPRODUZIONE RISERVATA





Le città con più ristoranti stranieri

imprese individuali



FONTE Elaborazioni InfoCamera su dati Registro imprese al 31.12.2015



I ristoranti etnici in Italia

dati 2014 in percentuale



FONTE Stime Fipe

I CASI

Spaghetti turchi

La finanza di Genova ha sequestrato in porto un milione di chili di spaghetti prodotti in Turchia: le violazioni riguardano il made in Italy. Ovvero la mancata chiarezza sul luogo di produzione e la quantità superiore di grano tenero rispetto al duro. La proprietà, un pastificio del sud, ha già fatto ricorso in Cassazione

Formaggi romeni

Un bimbo di 14 mesi è stato ricoverato al Meyer di Firenze per intossicazione alimentare da Escherichia coli, causata probabilmente da un formaggio a pasta molle della ditta romena Bradet. I prodotti a rischio, fa sapere il ministero della Salute, sono stati distribuiti anche in Lazio e Campania. Chi li avesse in casa è invitato a restituirli