# Roma chiude le consegne alle 8. I ristoratori: così aumenteranno i costi

Dal **7 settembre** nel Tridente romano i mezzi commerciali dovranno effettuare le consegne prima delle 8 del mattino. Per le derrate alimentari a temperatura controllata sono previste alcune deroghe, ma il nuovo regime sta mettendo in allarme ristoratori, enoteche, fornitori e alberghi del centro. Il Gusto ha raccolto le loro testimonianze, dalle quali emerge un problema molto più concreto della semplice opposizione a una ZTL: far coincidere la logistica delle forniture con attività che spesso aprono quando i mezzi non possono più entrare. Pierluigi Roscioli, per esempio, spiega che oggi consegna pane appena sfornato anche tre volte al giorno ad alcuni grandi alberghi del Tridente: con le nuove regole potrà farlo una sola volta. E se per rispettare gli orari serviranno più furgoni o personale, avverte, il costo finirà inevitabilmente sui prezzi. Altri operatori sollevano problemi analoghi per vino, manutenzioni, biancheria e attrezzature. La questione posta dall’articolo va quindi oltre Roma. Rendere i centri storici meno congestionati è un obiettivo difficilmente contestabile; farlo senza considerare come viene rifornito un ristorante rischia però di trasferire traffico, costi e complessità altrove. La vera sfida delle ZTL non è decidere se limitare la logistica urbana, ma costruire regole compatibili con il funzionamento delle attività che quelle stesse zone contribuiscono a mantenere vive.