# Movida, Fipe: "Stop a crescita senza controllo di esercizi commerciali"

movida-6d8f819a

"Non sono le ordinanze la soluzione contro la **mala movida**. Serve piuttosto un **corpus di regole strutturali per arginare il proliferare incontrollato di un microcosmo di minimarket, take away e tutti quei piccoli esercizi commerciali** che operano con personale ridotto al minimo e in spazi limitati favorendo la concentrazione della clientela (e il relativo consumo) all'esterno". Questa la posizione espressa da **Fabio Spada**, presidente di **Fipe Roma** a seguito dell'ordinanza emanata sul tema qualche giorno fa dal sindaco di Roma **Virginia Raggi** contro la vendita di bevande alcoliche e il loro consumo in ogni angolo della città.

Secondo i dati della Fipe Roma, nel solo centro storico della Capitale si contano 1.573 ristoranti, 900 bar, 110 gelaterie, a cui si uniscono 343 take away. "Da questi numeri ben si può comprendere quanto a Roma si riscontri un **eccesso di offerta**, situazione analoga per molte altre città italiane - prosegue Spada -. Proprio l'eccesso di offerta, insieme all'aumento di locali di ridotte dimensioni e senza servizio, e la possibilità per chiunque, anche in forme abusive, di vendere bevande alcoliche sono le cause principali alla base del fenomeno della mala movida. Per questo è ormai fondamentale intervenire su questi aspetti, bloccando in primo luogo le nuove aperture, a cominciare da **take away, minimarket e chioschi**. Alcuni sindaci in diverse città italiane hanno già operato in questa direzione, per salvaguardare l'ordine pubblico e il decoro dei centri storici, e sarebbe opportuno che anche Roma seguisse questo esempio".

In particolare la Federazione chiede alle istituzioni un impegno strutturato per incrementare il decoro urbano e la sicurezza, il consumo di alcol soprattutto all'interno dei pubblici esercizi: "Dentro questo percorso trovano anche legittimità le ordinanze come quella emanata qualche giorno fa dalla sindaca Virginia Raggi che ha come primo obiettivo il contrasto della vendita di bevande alcoliche e il consumo in ogni angolo di strada della città, nel centro storico così come in periferia - prosegue Spada -. Occorre **riportare le persone a consumare all'interno dei locali**, che hanno regole chiare e

responsabilità precise per vendere e somministrare bevande alcoliche. Come Fipe Roma siamo favorevoli al blocco della vendita per asporto alle ore 22, e anche all'utilizzo della plastica sempre dalle 22, ma sulle basi enunciate diventa difficilmente comprensibile il motivo per il quale anche il blocco di somministrare bevande alcoliche all'interno dei locali viene anticipato di un'ora dalle 3 alle 2. Non si può impedire alla gente di stare in un locale e consumare nel rispetto dei limiti di consumo previsti dal codice della strada".

"Sono pertanto necessarie, più che ordinanze straordinarie, regole di carattere strutturale - conclude Spada -. La logica emergenziale va superata per ridefinire l'assetto del mercato secondo regole precise in cui si impedisca che tutti fanno tutto. **Regole più coerenti da mettere a punto con le categorie** perché la partecipazione e la condivisione delle scelte aiuta a raggiungere gli obiettivi senza dimenticare che servirebbe più controllo del territorio per ristabilire quella percezione di sicurezza e pulizia di cui si avverte una necessità prioritaria".