

In vista nuovo regolamento Tari scontata del 50 per cento

Meno tasse a chi serve i cibi tipici veronesi

VERONA Chi serve in tavola pearà, pastissada, polenta e renga e gli altri piatti tipici della nostra cucina tradizionale pagherà il 50 per cento in meno di Tari. È questa tra le proposte di una riforma del regolamento comunale.

a pagina 7



Chi serve la pearà pagherà meno tasse

VERONA Chi serve in tavola pearà, pastissada, polenta e renga e gli altri piatti tipici della nostra cucina tradizionale pagherà meno tasse. E Palazzo Barbieri fa un altro passo all'insegna dello slogan «prima i veronesi», anche in tema...culinario. È questo infatti l'obiettivo di una riforma del regolamento comunale che ha iniziato il suo iter, ieri pomeriggio, all'interno della commissione comunale sulle attività economiche.

Solo poche ore prima, l'assessore al Commercio, Francesca Toffali, aveva consegnato la targa di riconoscimento ad altri 7 ristoranti tipici, che adesso sono in tutto 14 (su 600 aperti in tutta la nostra città, sono quindi pochi eletti). E la stessa Toffali, in commissione, ha proposto di ri-

conoscere ad essi alcune agevolazioni fiscali, a partire da una netta riduzione della Tari, la Tassa sui rifiuti, che per i ristoranti costituisce sicuramente una voce cospicua e che potrebbe gradatamente essere ridotta fino al 50 per cento. L'obiettivo, ovviamente, è quello di valorizzare la

cucina scaligera, con piatti locali preparati con prodotti locali. L'ipotesi su cui si è cominciato a discutere (e che non sembra trovare finora opposizioni barricate) è quella di ridurre la Tari del 10 per cento sin dall'apertura del locale (con un costo per il Comune stimato in 50 mila euro) per poi passare al 30 per cento dopo 3 anni di attività e al 50 per cento di sconto dopo il primo decennio.

Con polemiche molto più aspre, due anni fa venne varata la delibera che vietava in centro storico l'apertura di nuove attività artigianali per la produzione e la vendita di

cibi etnici (kebab, cinesi da asporto e via dicendo) «a tutela - aveva spiegato l'allora sindaco Flavio Tosi - anche della tradizione e della tipicità culturale del territorio veronese». Adesso la questione è appunto limitata a 14 esercizi (ma nulla vieta che possa allargarsi in futuro) e l'indicazione generale sembra essere dello stesso tenore. L'elenco dei «Ristoranti tipici di Verona» era nato nel 2013 a tutela dei piatti enogastronomici della tradizione scaligera.

Le 7 nuove targhe di riconoscimento sono state conse-

gnate ieri ai rappresentanti dei locali cittadini Osteria Dogana Vecia, Osteria dal Cavaliere, Locanda Ristori, Bottega del Vino, Caffè Monte Baldo, Al Calmiere, Ristorante Scaligero.

Gli altri sette ristoranti, che già avevano ottenuto la qualifica, sono la Trattoria Tre Marchetti, Emanuelcafé, l'Osteria de la Renga, il ristorante Al Bersagliere, il ristorante Greppia, l'Osteria Verona Antica e l'Osteria Ai Osei. A sostegno di queste attività sono previsti nuovi progetti, come la creazione di un sito tematico dedicato e la promozione di una serie di eventi. La commissione per l'ammissione nell'elenco (e per la scelta dei cibi da proporre) è formata da Leopoldo Rampogni di Confcommercio, Rosalina Vertuani di Coldiretti, Paolo Bortolazzi dell'Associazione Sommelier, Carmela Solinas per i consumatori e dallo chef Fabio Tacchella.

Ma quali sono i locali che potranno accedere a questi sconti fiscali? Il regolamento prevede due categorie: da un

lato trattorie, locande e osterie, dall'altro i ristoranti. Gli esercizi devono avere ovviamente sede nel territorio comunale e rispettare alcuni parametri: «Gli interni devono far percepire al consumatore l'idea di un'atmosfera confortevole e accogliente...la biancheria da tavola deve essere di stoffa (ma alle locande ed alle osterie è consentito l'uso di copritavoli di carta e di comuni bicchieri di

vetro, ndr)...le stoviglie e la posateria, non sono in materiale plastico» e via dicendo. Alla base di tutto, peraltro, c'è il menù, all'interno del quale «i piatti tradizionali devono rappresentare almeno il 50% dell'offerta gastronomica ed essere preparati prevalentemente nella cucina del locale, utilizzando il 50% di prodotti tipici della provincia di Verona o del Veneto ovvero di prodotti a "chilometro zero"». La selezione dei vini, inoltre,

«deve essere coerente con il menù offerto; la scelta deve privilegiare per almeno il 50% le denominazioni e le aziende che producono e imbottigliano in provincia di Verona, e l'olio extravergine di oliva collocato sul tavolo deve essere prodotto in ambito locale». La Giunta comunale approva infine la lista dei piatti, redatta dalla citata commissione di esperti.

Lillo Aldegheri

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Proposta e regole

Avviato l'iter per le agevolazioni

Palazzo Barbieri ha avviato l'iter della proposta di ridurre le tasse (soprattutto la Tari, ma anche l'imposta sulla pubblicità ed altro) ai ristoranti tipici

L'albo dei locali di cucina tipica

I locali che servono piatti veronesi, con prodotti veronesi e accompagnati da vini veronesi, vengono iscritti in un apposito Albo e godono di apposite promozioni

Si aggiungono sette ristoranti

I 7 nuovi locali riconosciuti dal Comune come tipici: Osteria Dogana Vecia, Osteria dal Cavaliere, Locanda Ristori, Bottega del Vino, Caffè Monte Baldo, Al Calmiere e ristorante Scaligero

Il divieto di kebab e prodotti etnici

Da due anni è vietato aprire in centro storico attività artigianali per la produzione e la vendita di cibi etnici (kebab, cinesi da asporto e via dicendo).



Classico carrello

Lo chef del «Calmiere» alle prese con il carrello dei bolliti. In basso a destra, i rappresentanti dei sette nuovi locali che ieri hanno ricevuto in Comune la targa di «Ristorante tipico di Verona»



Il Comune in aiuto di osterie e ristoranti dediti alla cucina tipica veronese: riduzione della Tari fino al 50 per cento

