

Il divieto di consumazione in alcune strade e piazze di Firenze è rimbalzato in tutto il mondo da New York a Sidney fino al Giappone.

Il provvedimento concede oggi agli agenti della Municipale di poter intervenire a propria discrezione **tra le 12 e le 15 e le 18 e le 22** nel caso in cui il soffermarsi degli avventori presso i marciapiedi e lungo la strada diventasse **un**

ostacolo alla libera circolazione

ed alla

vivibilità

della strada.

Le sanzioni **vanno da 150 a 500 Euro** e questo ha contribuito all'amplificazione della notizia che **rischia però di diventare un boomerang** per

Firenze, se passasse nel mondo l'idea di

una guerra allo street food

o peggio di una

caccia al turista straniero

attirato in Italia dal cibo di strada.



La motivazione, ribadita anche da Palazzo Vecchio è mantenere l'ordine e tutelare la libera circolazione e fruizione degli spazi da parte di tutti i residenti e turisti, non solo di coloro che sono interessati alla consumazione. **La gestione dei flussi turistici** prevede oggi anche la soluzione di simili problematiche, come ricordato durante la Borsa del Turismo online 2018 tenutasi in Fortezza da Basso al tavolo tra le città di Firenze, Roma, Venezia, Milano e Napoli.

Una ordinanza contro l'Antico Vinaio? Il titolare del noto locale di via de' Neri mette il cellulare sul tavolo della cucina di casa ed apre una diretta social durante la quale interviene sulla vicenda, rispondendo alle domande *"L'ordinanza prevede il divieto di consumare cibi e bevande soffermandosi in strada, sui marciapiedi o davanti alle vetrine dei negozi"*; spiega Tommaso Mazzanti, il titolare dei quattro locali fiorentini dedicati ai prodotti tipici che aggiunge *"Non è una operazione contro i miei locali. Siamo abituati a collaborare con i colleghi commercianti e con le istituzioni. Ho incontrato il sindaco [Dario Nardella](#) e l'assessore Cecilia Del Re e siamo in ottimi rapporti: il problema esiste. Non ho mai parlato male dei commercianti vicini e spero che questo non avvenga da parte dei colleghi. Mi auguro non sia questione di invidia, ma parlo dei miei locali dove lavorano ragazzi che adoro perché sono loro il valore aggiunto oltre alle schiacciate"*;

Le code. “Le code ci sono, è vero. Con l'apertura del quarto locale le code sono diminuite e ci siamo attivati anche con del personale chiamato appositamente per pulire il marciapiede. Siamo in Via de' Neri dal 1989 e non era la strada famosa che è oggi, ma accanto a noi ci sono tante attività e siamo i primi a voler promuovere la strada”.

Tavoli e panchine? “Se via de' Neri **diventasse pedonale**, saremmo i primi ad attivarci in questa direzione, al momento però non è possibile mettere tavolini e sedie.

Sarebbe occupazione di suolo pubblico

, quindi non è questa una soluzione possibile benché l'abbia vista scritta in numerose critiche rivolte al nostro locale”.

Come mai una ordinanza simile solo a fine estate? “Il tutto è partito da una rissa tra un commerciante che da 30 anni è in via de' Neri ed un gruppo di turisti spagnoli, avvenuta circa due settimane fa”.

ricorda Tommaso Mazzanti nella diretta Facebook ed Instagram seguita in tutto il mondo.

Soluzioni? “Sindaco ed Assessore mi hanno confermato che sarà allestita una zona apposita in **piazza San Firenze**, dove saranno messe delle panchine. Per chi ci conosce noi siamo a pochi metri. Per quanto mi riguarda ho dato mandato di creare delle mappe di Firenze sulle quali **saranno**

segnalati luoghi curiosi ed insoliti nei quali potersi soffermare a consumare i nostri prodotti

Saranno a carico nostro e le distribuiremo e divulgheremo in tutti i modi. Ci teniamo a via de' Neri e a Firenze, lo abbiamo dimostrato sostenendo anche la festa patronale con i Fochi di San Giovanni del 24 giugno

”.

Alcuni lettori [commentando la notizia](#) sul profilo Facebook di Nove da Firenze hanno sottolineato il rapporto tra residenti e turisti nella città d'arte fiorentina, altri hanno recensito il prodotto venduto nelle strade cittadine ritenendolo sopravvalutato rispetto alla ristorazione tradizionale consumata al tavolo con pane e coperto.

Il turismo mordi e fuggi contemporaneo è fatto di stanze in affitto e panini oltre ad alberghi e ristoranti. Le recenti stime confermano il trend positivo del turismo esperienziale e se piace vivere da residenti facendo la spesa negli store di prodotti tipici di marca sfruttando l'uso cucina, piace anche scegliersi gli ingredienti da inserire nel panino o nella schiacciata tra finocchiona, pomodori secchi e crema di pecorino.

Il successo del prodotto che ha **generato il fenomeno** di alcuni imprenditori illuminati che hanno saputo cavalcare l'avvento dei social network o dei ristoratori che si sono qualificati affidandosi alle piattaforme delle recensioni, è soggetto come tutta la produzione del web alle leggi del mercato ed agli algoritmi. La gestione dell'interesse pubblico è regolamentata invece dalle amministrazioni locali.

Fonte: <https://www.nove.firenze.it/mangiare-a-firenze-la-vivibilita-tra-panini-e-schiacciate.htm>

Antonio Lenoci

Aiutaci ad informarti meglio visitando il sito: www.rivistalagazzettaonline.info o