



COMUNE DI ANGIARI

(Provincia di Arezzo)

Disciplina comunale degli esercizi di somministrazione di
alimenti e bevande

Articolo 42 bis della L.R. 7 febbraio 2005, n. 28

a cura del dr. Andrea Kaczmarek - Perugia

7 Dicembre 2010

Sommario	Pagina
Premessa	2
1 - L'evoluzione della normativa di settore	3
2 - Il panorama della somministrazione	6
3 - La popolazione ed il turismo	10
4 - Gli esercizi di somministrazione	22
5 - Il requisiti degli esercizi	34
6 - Normativa	41



Premessa

Il presente atto di programmazione è emanato dal Comune di Anghiari in attuazione di quanto disposto dall'articolo 42 bis della legge regionale 7 febbraio 2005, n. 28, come modificata dalla legge regionale 5 giugno 2007, n. 34, tenuto conto delle recenti ed importanti modifiche normative di cui al d.lgs. 59/2010 di ricezione della direttiva comunitaria "servizi" o Bolkestein (123/CE/2006).

L'intervento del Comune è finalizzato all'elevazione qualitativa degli esercizi ed alla salvaguardia di motivi imperativi di interesse generale, attraverso la previsione di divieti, prescrizioni, requisiti come previsto dalla l.r. 28/2005 e dal decreto 59/2010 che, nel disporre in linea generale il divieto di regolamentazione del mercato, fa tuttavia salvo il potere comunale di indirizzo dello sviluppo commerciale in funzione di altri interessi pubblici preminenti.

Per la definizione degli indirizzi comunali, è stata, preliminarmente, sviluppata una breve panoramica del settore, sono state valutate alcune caratteristiche del comune ed operata la ricostruzione della rete degli esercizi di somministrazione, per comprenderne l'articolazione e le caratteristiche, anche in relazione ai dati disponibili relativi agli anni passati, così da individuare in quali direzioni impostare il processo di elevazione qualitativa dell'offerta e la sua modernizzazione sulla via di una sempre migliore risposta alle esigenze del residente e del turista.

* * *



1 - L'evoluzione della normativa di settore

La somministrazione di alimenti e bevande è stata, in Toscana, disciplinata fino al 2005 dalla legge statale 287 del 1991; successivamente, con la riforma del titolo V della Costituzione ed il trasferimento di competenze alla Regioni, è stato emanato il Codice del commercio (l.r. n. 28 del febbraio del 2005), contenente una specifica sezione per la somministrazione di alimenti e bevande, entrata subito in vigore. Le principali novità introdotte dalla l.r. 28 risultano:

- l'abolizione dell'autorizzazione, sostituita in tutti i casi con una D.I.A.;
- l'abolizione del REC e delle anacronistiche Commissioni;
- la previsione di un'unica tipologia di esercizio, in luogo delle precedenti quattro (A, B, C, D);
- la possibilità di vendere per asporto qualsiasi prodotto somministrato;
- la conservazione della programmazione comunale;
- la disciplina più puntuale delle attività a carattere temporaneo;
- la conferma (art. 48) delle attività escluse dalla programmazione, mantenendo, nell'ambito della somministrazione annessa ad attività trattenimento e svago, la distinzione tra prevalente e non;
- la previsione di un bando pubblico di assegnazione, successivamente abolito dalla l.r. 34/2007.

Quanto ai rapporti con la normativa statale, la circolare esplicativa regionale del 12 maggio 2005, ha chiarito che:

- la d.i.a. abilitante all'esercizio della somministrazione ai sensi della normativa regionale toscana è valida anche come licenza di pubblica sicurezza di cui all'art. 86 del TULPS;
- sempre applicabili sono le norme statali sulla sicurezza e l'ordine pubblico compresa la sorvegliabilità dei locali (d.m. 564/92);



- parimenti applicabile la normativa specifica relativa ai circoli privati, di cui al d.p.r. 235/2001.

La legge regionale 34/2007 ed il regolamento 15/R/2009

Il quadro normativo sopra delineato ha subito una modifica ad opera della l.r. 5 giugno 2007, n. 34 che, innanzitutto, ha definitivamente abbandonato la programmazione con parametri numerici a favore di quella attraverso requisiti qualitativi. Dispone, infatti, l'articolo 42 bis che i Comuni stabiliscano i requisiti degli esercizi di somministrazione, anche differenziati per zona, riferiti anche alla materia urbanistica, edilizia, igienico-sanitaria, all'impatto ambientale e all'adesione a disciplinari di qualità o alla qualificazione professionale dell'esercente. Vi è poi la possibilità di stabilire una specifica destinazione d'uso funzionale di somministrazione per gli immobili, di limitarne le variazioni di destinazione, di disporre divieti, vincoli, limitazioni e prescrizioni in aree di particolare interesse.

Altre novità introdotte dalla legge regionale 34/2007 concernono:

- la qualificazione professionale (art. 14) ed il riconoscimento delle qualifiche ai cittadini di stati membri dell'U.E. (art. 14);
- il richiamo alle disposizioni del d.p.g.r. 40/R/2006 di attuazione della direttiva CE 852/2004 in materia sanitaria;
- l'ampliamento delle possibilità di limitare la somministrazione di alcolici, sempre vietata con apparecchi automatici;
- la previsione dell'efficacia immediata della d.i.a.;
- la possibilità di stabilire turni di apertura obbligatoria anche in periodi di minore afflusso turistico;
- alcune modifiche in tema di sanzioni e decadenze (103, 107).

Quanto al regolamento 15/R del 2009, di rilievo nella materia risultano solamente:

- le puntualizzazioni delle modalità di concertazione (art. 6 e ss.);



- alcuni chiarimenti in tema di titoli abilitanti (artt. 35 e 36);
- la modulistica allegata al regolamento (modello specifico per la somministrazione n. 8 e altri modelli generali nn. 14, 16, 17, 18 20).

La direttiva CE 123/CE/2006, il d.lgs. 59/2010 e la Circolare regionale 638/2010

L'entrata in vigore del d.lgs. 59/2010 che ha recepito in Italia la direttiva comunitaria "Servizi" o "Bolkestein", ha determinato ulteriori modifiche al quadro normativo fin qui esposto: in particolare sono senz'altro applicabili tutte le disposizioni di carattere generale contenute nella parte I del decreto 59, concernenti l'impostazione della programmazione delle attività economiche, la non discriminazione, la proporzionalità tra obiettivi ed interventi, la trasparenza ecc.

Non trova, invece, diretta applicazione, secondo l'interpretazione data dalla Regione Toscana nella circolare 638/2010, la disciplina specifica contenuta nell'articolo 64 del d.lgs. 59/2010 in quanto la l.r. 28/2005 sarebbe da considerare già allineata con la Direttiva Servizi e, pertanto, non applicabile per effetto della clausola di cedevolezza di cui all'art. 84 del decreto 59/2010. Direttamente applicabili, invece, sarebbero le disposizioni in materia di qualificazione, trattandosi di normativa di competenza statale. A tale linea interpretativa il presente atto si attiene.

Infine, il recente d.l. 78/2010 ha sostituito la dichiarazione di inizio attività (d.i.a) con la segnalazione certificata di inizio attività (s.c.i.a.), anche in tutte le normative regionali. Pertanto laddove la l.r. 28/2005 aveva previsto la d.i.a. deve oggi farsi ricorso alla s.c.i.a.

* * *



2 - Il panorama della somministrazione

Gli esercizi della somministrazione di alimenti e bevande hanno subito in questi ultimi anni una profonda trasformazione sia sotto il profilo della funzione sociale che esercitano nel panorama delle attività economiche, sia sotto quello del servizio offerto al consumatore.

Il numero complessivo delle attività è stato in costante aumento fino al momento della crisi economica generale da cui ormai sembra si stia faticosamente uscendo.

Non vi è coincidenza tra i dati di fonte Istat e del Registro delle imprese specialmente a causa di differenti criteri di imputazione delle attività all'uno o all'altro dei due principali segmenti (ristorazione, somministrazione di bevande) ed Istat, generalmente, dà per la ristorazione una incidenza percentuale più elevata rispetto alla fonte camerale. C'è invece concordanza di fondo sull'andamento dei principali processi in atto che vedono la crescita, in percentuale, del settore della ristorazione sul totale, specie in seguito all'abolizione delle pregresse tipologie.

I dati censuari ISTAT mostrano il seguente andamento che evidenzia la maggiore crescita percentuale avutasi in Toscana:

Anno	RISTORANTI					
	N. esercizi			Variazione %		
	Toscana	C.Italia	Italia	Toscana	C.Italia	Italia
1971	2807	10038	48480	100,0	100,0	100,0
1981	3571	11158	51587	127,2	111,2	106,4
1991	4981	14953	70186	177,4	149,0	144,8
2001	6824	20182	89917	243,1	201,1	185,5



Per i bar, invece, si è avuto il fenomeno opposto:

BAR						
Anno	N. esercizi			Variazione %		
	Toscana	C.Italia	Italia	Toscana	C.Italia	Italia
1971	7654	19993	105349	100,0	100,0	100,0
1981	7186	20143	110795	93,9	100,8	105,2
1991	7308	21116	113031	95,5	105,6	107,3
2001	8104	23754	121751	105,9	118,8	115,6

Gli anni più recenti

Negli ultimi anni, secondo i dati elaborati da FIPE – Confcommercio su dati Cerved, a livello nazionale abbiamo la seguente situazione:

	ITALIA		
	Bar e caffetterie	Ristoranti	Totale pubblici esercizi
Apr. 2005	141.758	86.600	228.358
Giu. 2006	155.609	98.641	254.250
Mag. 2007	157.605	108.256	265.861
Feb. 2008	133.426	91.321	224.747
Feb. 2009	135.906	96.888	232.794

Fonte: Elaborazione C.S. Fipe su dati Cerved

Appare evidente una notevole crescita numerica degli esercizi di somministrazione che si è interrotta nel 2007.

Il tipo di ditta che prevalentemente gestisce gli esercizi di somministrazione è tuttora la ditta individuale che si riscontra in circa la metà dei ristoranti ed il 60% dei bar; le s.n.c. sono poco più del 20% del totale ed ancor meno le altre forme (s.a.s, circa il 15%, s.r.l. il 5-10%).



Anche a livello regionale si è registrata nell'ultimo periodo una ripresa della crescita numerica degli esercizi di somministrazione, dovuta tuttavia solo al settore della ristorazione, laddove quello dei bar continua a registrare un regresso. Tale processo, più accentuato rispetto al quadro nazionale, appare probabilmente incentivato dall'unificazione delle tipologie formali, ormai risalente al 2005.

L'occupazione in Toscana è elevata. Infatti, gli addetti medi risultano superiori alla media nazionale. Come è evidente, poi, la ristorazione richiede maggiore personale, anche in relazione agli spazi più ampi nei quali di norma si articola.

Anche per la Toscana riportiamo per gli ultimi anni i dati elaborati dalla FIPE.

	TOSCANA		
	Bar e caffetterie	Ristoranti	Totale pubblici esercizi
Apr. 2005	9301	7043	16344
Giu. 2006	10071	8167	18238
Mag. 2007	10017	8854	18871
Feb. 2008	8253	7216	15469
Feb. 2009	8181	7488	15669

Fonte: Elaborazione C.S. Fipe su dati Cerved

La provincia di Arezzo

Infine nella provincia di Arezzo, nel 2005 in occasione di uno studio promosso dalla Regione e realizzato da Simurg, si è rilevato un indice di concentrazione, a parità di abitanti, sostanzialmente allineato sulla media regionale, mentre se si considera la superficie territoriale l'indice scende al di sotto delle medie essendo la provincia molto vasta.



	kmq	Abitanti	Esercizi	Densità per 1000 abitanti	Densità per kmq
Arezzo	3.232	333.385	1.667	5,0	0,52
Firenze	3.514	965.388	3.552	3,7	1,01
Grosseto	4.504	218.159	1.654	7,6	0,37
Livorno	1.213	330.739	2.068	6,3	1,71
Lucca	1.773	379.117	2.368	6,2	1,33
Massa-C	1.157	200.644	1.126	5,6	0,97
Pisa	2.448	394.101	1.662	4,2	0,68
Pistoia	965	277.028	1.342	4,8	1,39
Prato	365	238.826	681	2,9	1,86
Siena	3.821	260.882	1.487	5,7	0,39
Toscana	22.992	3.598.269	17.607	4.9	0.77

Fonte: Elaborazioni Simurg Ricerche su dati Regione Toscana – Anno 2005

L'aspetto quantitativo, può sembrare oggi sfumato o di minore interesse, data la nuova impostazione qualitativa della programmazione che discende sia dalla l.r. 28/2005 sia dal d.lgs. 59/2010, tuttavia serve per inquadrare correttamente i processi in atto a livello comunale.

* * *



3 – Il Comune di Anghiari

Una analisi dettagliata delle caratteristiche socio-economiche del comune di Anghiari è stata sviluppata, recentemente, in occasione della redazione del piano strutturale; ad essa faremo riferimento nelle pagine che seguono, aggiungendo alcuni aggiornamenti ed approfondimenti.

L'andamento demografico

La popolazione residente nel comune ha subito, nel corso degli ultimi anni, una consistente contrazione, accentuata intorno agli anni '60 con la crisi dell'agricoltura, così come avvenuto in molte realtà italiane: si passa, infatti, dalle 8.528 unità del 1951, alle 5.859 del 2006, alle 5.858 del 2010.

Tale contrazione è frutto, in un primo periodo, di un saldo migratorio fortemente negativo, fino a circa il 1972, cui ha fatto seguito una inversione di tendenza accompagnata, tuttavia, dall'inizio di saldo naturale negativo, con notevole invecchiamento della popolazione. Questi processi sono in gran parte comuni all'intera Valtiberina toscana, nei confronti della quale Anghiari presenta indici demografici appena migliori, al contrario di quanto avviene nei confronti della provincia di Arezzo.

In particolare, operando un confronto con la provincia riferito all'anno 2009, possiamo notare nel comune un minore indice di natalità e, per converso, uno maggiore di mortalità con saldo negativo del tasso di incremento naturale, quasi riequilibrato dal tasso migratorio, anche legato alla presenza di stranieri, cosicché da alcuni anni la popolazione appare nel complesso stazionaria. Nel 2008 le differenze degli indici di incremento naturale rispetto alla Provincia erano più accentuate.



INDICATORI DEMOGRAFICI 2009	Anghiari	Prov. Arezzo
Tasso Natalità	8,71	8,74
Tasso Mortalità	12,29	11,27
Tasso Incremento Naturale	-3,58	-2,52
Tasso Emigrazione	18,27	23,25
Tasso Immigrazione	20,31	30,95
Tasso Incremento Migratorio	2,05	7,70
Tasso Incremento Totale	-1,54	5,18
Indice di Vecchiaia	224,9	176,1
Indice di Struttura	131,2	118,7
Indice di Ricambio	53,2	65,9
Indice di Dipendenza	59,3	54,2

Fonte: Provincia di Arezzo

LEGENDA

- Tasso di **natalità**: nati vivi nell'anno su popolazione residente a fine anno per 1.000;
- Tasso di **mortalità**: morti nell'anno su popolazione residente a fine anno per 1.000;
- Tasso di **incremento naturale**: saldo naturale su popolazione residente a fine anno per 1.000;
- Tasso **emigrazione**: emigrati nell'anno su popolazione residente a fine anno per 1.000;
- Tasso **immigrazione**: immigrati nell'anno su popolazione residente a fine anno per 1.000;
- Tasso **incremento migratorio**: saldo migratorio su popolazione residente a fine anno per 1.000;
- Tasso **incremento totale**: saldo totale su popolazione residente a fine anno per 1.000;
- Indice di **vecchiaia**: popolazione di 65 anni e più su popolazione 0-14 anni per 100;
- Indice di **struttura**: popolazione 40-64 anni su popolazione 15-39 anni per 100;
- Indice di **ricambio**: popolazione 15-19 anni su popolazione 60-64 per 100;
- Indice di **dipendenza**: popolazione 0-14 anni più popolazione di 65 e più anni su popolazione in età 15-64 anni per 100.

Al 2009, rispetto alla provincia di Arezzo, abbiamo una percentuale minore di giovani ed una maggiore di anziani.

CLASSI DI ETA 2009 - % sul totale	Anghiari	Prov. Arezzo
0-14	11,5	12,7
15-64	62,8	64,8
> 64	25,8	22,4
Totale	100,0	100,0
di cui > 75	12,5	10,7

Fonte: Provincia di Arezzo



Al tempo del censimento del 2001, avevamo invece la seguente situazione:

	Indici		
	Vecchiaia	Dipendenza	Ricambio
Anghiari	211.4	53.8	127.6
SEL 26 Valtiberina	217.9	59.5	145.2
Prov. Arezzo	184.0	53.0	140.8

Fonte: Relazione piano strutturale

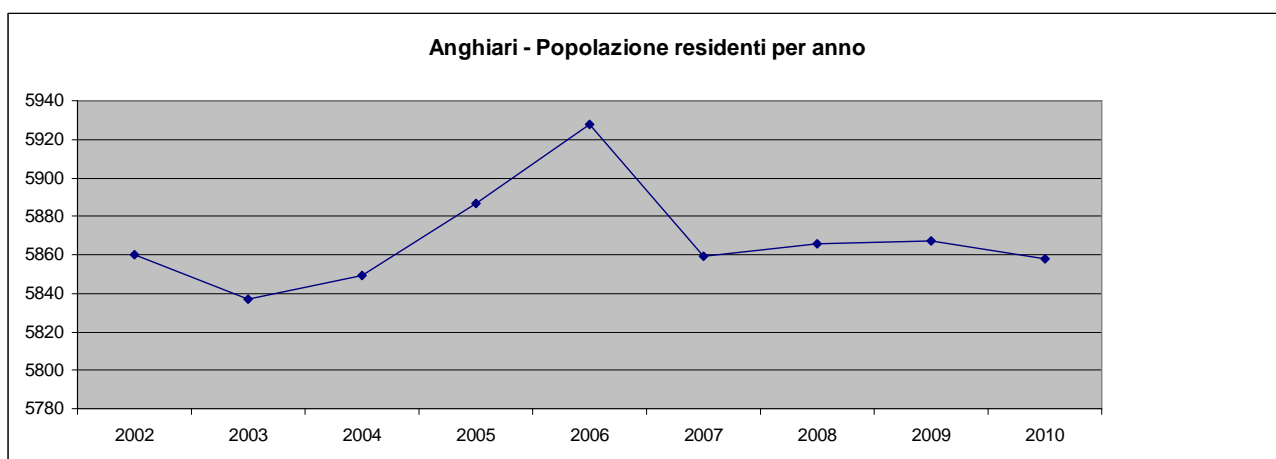
Connesso al calo della natalità ed alle profonde trasformazioni del tessuto sociale è l'aumento del numero delle famiglie con corrispondente diminuzione della loro ampiezza media: questo fenomeno ha investito anche Anghiari che, tra il 1951 ed il 2006, ha visto diminuire l'ampiezza media delle famiglie da 4.9 a 2.6 componenti, fenomeno cui si accompagna una maggiore domanda di abitazioni. Nel comune si è avuto un calo dell'indice di affollamento ed una crescita di abitazioni non occupate o utilizzate per usi diversi dalla residenza stabile: ciò da un lato ha forse permesso una maggiore conservazione del valore culturale ed identitario dell'edilizia storica, ma si è anche accompagnato alla carenza di interventi di ammodernamento e ristrutturazione. Il surplus tra numero di abitazioni e famiglie si nota, soprattutto, al capoluogo, Tavernelle e Motina.

Con riferimento al territorio si è assistito anche ad Anghiari, soprattutto fino agli anni '70, al processo di accentramento della popolazione nell'abitato con perdita di popolazione nelle campagne e case sparse con scomparsa di numerosi nuclei minori; ciò ha spesso comportato l'abbandono di aree, specie montane, con la conseguenza che diverse sistemazioni agrarie (ciglioni e terrazzamenti) sono state ormai inglobate in aree boscate. Crescita demografica si è avuta, tra il 1951 ed il 2001,



per Motina, San Leo, Tavernelle, intesi tuttavia come nuclei e centri, laddove le relative frazioni nel loro complesso e, soprattutto, le case sparse hanno registrato un forte regresso. Infine circa la popolazione attiva ad Anghiari, nell'intervallo 1951-2001, si è avuto un aumento della componente non attiva (bambini, anziani ecc.), ma nell'ambito di quella attiva è aumentata la percentuale di occupati. Tali considerazioni, tuttavia, vanno lette con prudenza a motivo della crisi economica che ha investito gli ultimi anni.

Negli ultimi anni la popolazione residente risulta nel complesso stazionaria, come mostra il grafico che segue che evidenzia una crescita in corrispondenza dell'anno 2006, poi rientrata:



Fonte: Istat

La suddivisione del territorio

Tenendo conto dei processi evidenziati, ma anche e soprattutto delle specifiche finalità del presente atto di programmazione degli esercizi di somministrazione, il territorio comunale è stato suddiviso in cinque zone che saranno utilizzate anche per analoghi interventi di programmazione economica.

Tali zone sono:



- **Zona 1 - Centro antico**, corrispondente all'area della variante del centro storico che è stata individuata come realtà a sé a motivo delle esigenze di tutela che presenta in modo assai più accentuato rispetto al resto del territorio;
- **Zona 2 – Resto del capoluogo**, comprendente la rimanente parte, inclusi Campo alla Fiera, Bernocca, S. Stefano;
- **Zona 3 – San Leo**, comprendente l'omonima località e S. Lorenzo che – come si è detto – mostra indici di sviluppo;
- **Zona 4 – Tavernelle**, comprendente anche Ponte alla Piera, Motina, Viaio;
- **Zona 5 – Resto del territorio**, comprendente tutte le frazioni e località non incluse nelle precedenti quattro zone e, in particolare, Chiavaretto – Montemercole – Scheggia – Catigliano – Bagnaia – Castiglioncello – Alta collina Val Soara - Casale – Toppole

Tra queste zone la popolazione, sulla base di una ricostruzione operata dagli uffici anagrafici, approssimativa ma più che sufficiente alle finalità del presente studio, al settembre del 2010 risulta suddivisa nel modo che mostra la tabella che segue la quale evidenzia anche la corrispondenza tra le zone commerciali assunte e le UTOE previste dello strumento urbanistico:

Denominazione	UTOE	Abitanti settembre 2010
1-Centro antico	1	218
2-Resto capoluogo	1	2829
3-San Leo	2	822
4-Tavernelle	3-6	1337
5-Resto territorio	7-12	652
ANGHIARI		5858



Il tessuto economico

Quanto alle attività economiche, un tempo l'economia di Anghiari era incentrata sull'agricoltura (tabacco, allevamento di bovini, noceti ecc.), anche se con scarso legame con l'industria che, tuttavia, negli anni successivi ha avuto un forte incremento con apice intorno al 1981. Il successivo pesante ridimensionamento, anche occupazionale, è comune a molte realtà italiane ed ha investito in modo assai minore il settore artigianale.

Oltre all'agricoltura, settori economici di rilievo risultano le attività manifatturiere di oreficeria, lavorazione del legno e dei metalli, il settore tessile, quello agroalimentare e meccanico nonché il settore delle costruzioni che, forse, ha tenuto più di altri.

Un fenomeno particolare che ha investito non solo Anghiari, ma l'intera Valtiberina toscana, concerne la fuoriuscita di attività produttive e, in particolare, di alcune imprese di maggiori dimensioni, in direzione dell'Umbria.

Nelle attività commerciali, oggetto del presente studio, ad Anghiari si sono avuti processi di ridimensionamento comuni ad altre realtà italiane cui si aggiunge l'effetto rilevante della vicinanza ed estrema facilità di raggiungimento di San Sepolcro che ha visto un forte sviluppo della grande distribuzione che attrae fortemente i residenti di Anghiari, sia per l'aumento della mobilità individuale, anche connessa a motivi di lavoro, sia per il profondo mutamento delle abitudini di acquisto.

Nell'artigianato, nel corso degli anni, si è formato un tessuto di microaziende (agroalimentare, lavorazione di metalli, tessile, meccanica ecc.), tra cui hanno forte radicamento nel territorio quelle operanti nel settore dell'artigianato artistico (legno, ferro, ceramica) valorizzati da iniziative varie, aventi rilevanza anche nel campo del turismo, quali la



nascita dell'Istituto statale per l'arte del legno o la Mostra dell'Antiquariato anche se vi è forse carenza di ampi spazi per lavori di grandi dimensioni o per esposizione permanente che potrebbero dare ulteriori impulsi a questo settore.

Anche per le attività economiche abbiamo operato un confronto comune-provincia con dati recenti (2009) pubblicati dalla Provincia di Arezzo. Abbiamo ad Anghiari 833 imprese, contro le 40810 della provincia e, fatto 100 tale valore totale, la ripartizione secondo le categorie economiche ATECO appare la seguente:

ATTIVITA' ECONOMICHE - 2009	Anghiari	Prov. Arezzo
A - Agricoltura, silvicoltura e pesca	42,1	17,7
B - Estrazione di minerali da cave e miniere	0,1	0,1
C - Attività manifatturiere	11,2	14,6
D - Fornitura di energia elettrica, gas, vapore e aria condiz.	0,0	0,2
E - Fornitura di acqua; reti fognarie, att.gest.rifiuti e risanam.	0,1	0,2
F - Costruzioni	12,4	15,4
G - Commercio ingr.e dett.- Riparaz. Autoveicoli e motov.	16,0	24,9
H - Trasporto e magazzinaggio	1,4	2,6
I - Attività di servizi alloggio e ristorazione	5,2	5,8
J - Servizi di informazione e comunicazione	0,6	1,5
K - Attività finanziarie e assicurative	1,8	2,7
L - Attività immobiliari	1,8	4,1
M - Attività professionali, scientifiche e tecniche	1,4	2,3
N - Noleggio, agenzie viaggio, servizi supporto imprese	0,8	2,0
P - Istruzione	0,2	0,4
Q - Sanità e assistenza sociale	0,0	0,3
R - Attività artistiche, sportive, intrattenimento, divertimento	1,4	1,0
S - Altre attività di servizi	3,1	3,9
U - Organizzazioni ed organismi extraterritoriali	0,0	0,0
X - Imprese non classificate	0,2	0,3
TOTALE	100,0	100,0

Nel 2008, con differente classificazione, la situazione era la seguente:



ATTIVITA' ECONOMICHE - 2008	Anghiari	Prov. Arezzo
A - Agricoltura, caccia e silvicoltura	42,8	18,2
B - Pesca, piscicoltura e servizi connessi	0,0	0,0
C - Estrazione di minerali	0,1	0,1
D - Attività manifatturiere	12,3	16,2
E - Prod. E distrib. energia elettrica, gas, acqua	0,0	0,2
F - Costruzioni	11,6	15,2
G - Commercio ingr.e dett.- Rip. beni pers. e per la casa	16,3	25,0
H - Alberghi e ristoranti	4,9	5,0
I - Trasporti, magazzinaggio e telecomunicazioni	2,0	3,1
J - Intermediazione monetaria e finanziaria	1,9	2,7
K - Att. immobiliare, noleggio, informatica, ricerca	4,3	9,2
M - Istruzione	0,2	0,4
N - Sanità e altri servizi sociali	0,0	0,3
O - Altri servizi pubblici, sociali e eprsonai	3,4	4,1
X - Imprese non classificate	0,1	0,4
TOTALE	100,0	100,0

Appare, pertanto, predominante nel comune la presenza di attività connesse all'agricoltura, mentre incidono percentualmente meno quelle relative al commercio, costruzioni, attività manifatturiere.

Il turismo

L'entità del turismo registrato, secondo i dati cortesemente forniti dall'APT di Arezzo, è stata, nel 2009, di quasi 6.000 arrivi e 16000 presenze, valori inferiori ai corrispondenti del 2008.

L'andamento negli ultimi anni è, infatti , il seguente:

	TOTALE					
	<i>Italiani</i>		<i>Stranieri</i>		<i>Totale</i>	
	<i>Arrivi</i>	<i>Presenze</i>	<i>Arrivi</i>	<i>Presenze</i>	<i>Arrivi</i>	<i>Presenze</i>
2006	6907	13745	1551	7077	8458	20822
2007	7765	15598	1682	7533	9447	23131
2008	5829	11977	1451	6871	7280	18848
2009	4624	10082	1145	5825	5769	15907

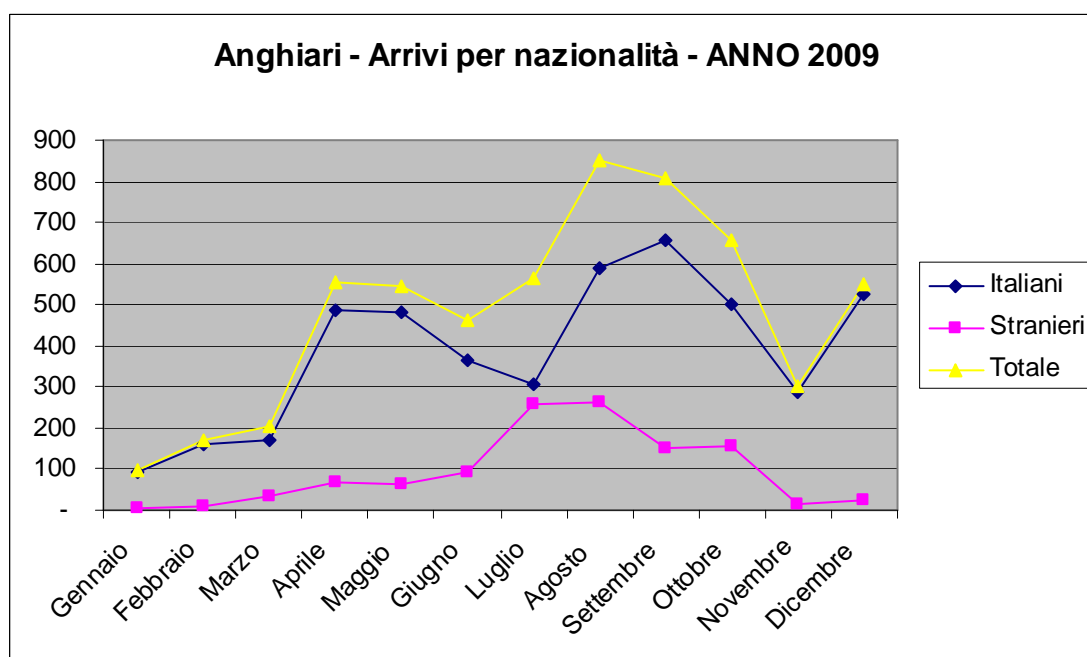


La componente di turismo extralberghiero è prevalente rispetto all'alberghiero, ma forse in forma meno netta di quanto in genere si riscontra.

ALBERGHIERO						
	<i>Italiani</i>		<i>Stranieri</i>		<i>Totale</i>	
	<i>Arrivi</i>	<i>Presenze</i>	<i>Arrivi</i>	<i>Presenze</i>	<i>Arrivi</i>	<i>Presenze</i>
2008	3974	7581	557	1170	4531	8751
2009	2956	5766	336	676	3292	6442

EXTRALBERGHIERO						
	<i>Italiani</i>		<i>Stranieri</i>		<i>Totale</i>	
	<i>Arrivi</i>	<i>Presenze</i>	<i>Arrivi</i>	<i>Presenze</i>	<i>Arrivi</i>	<i>Presenze</i>
2008	1855	4396	894	5701	2749	10097
2009	1668	4316	809	5149	2477	9465

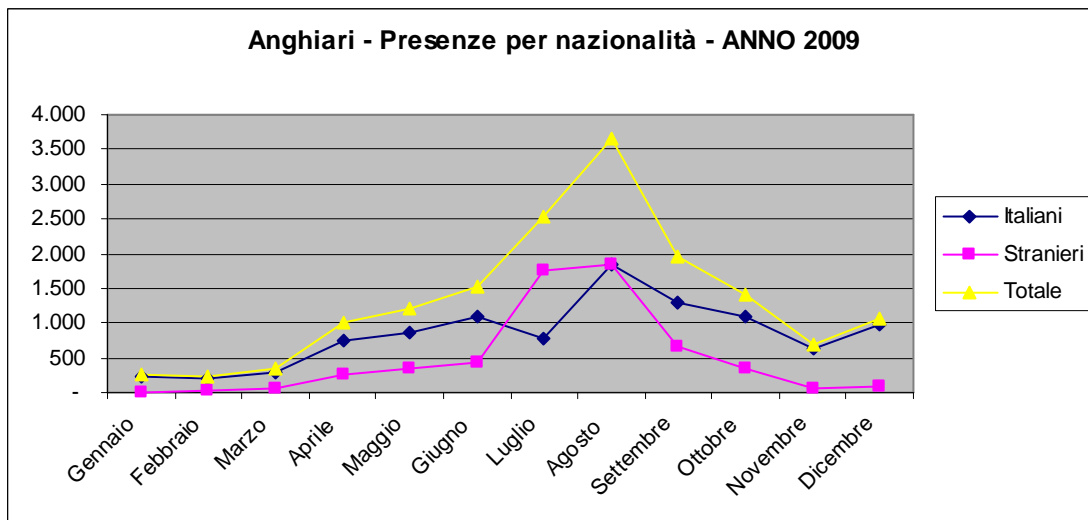
Interessante è anche verificare in quali periodi dell'anno i flussi sono più intensi.



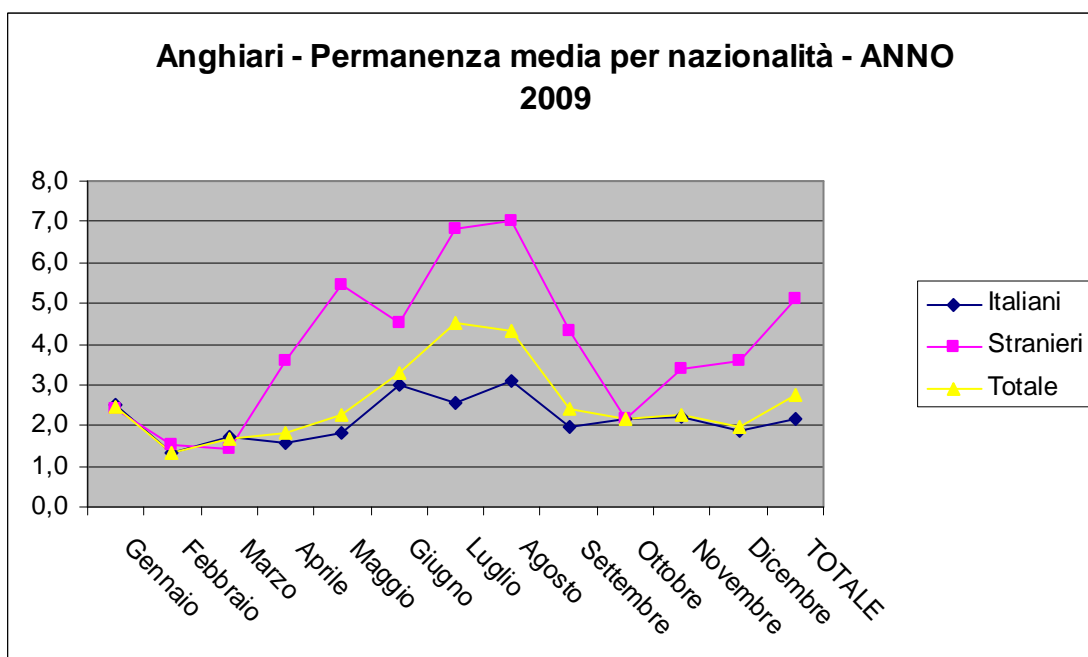
Negli arrivi non si notano sostanziali differenze tra italiani e stranieri che mostrano sostanzialmente due picchi: aprile-maggio ed agosto-settembre; gli italiani in questo secondo caso vengono un po' più tardi.



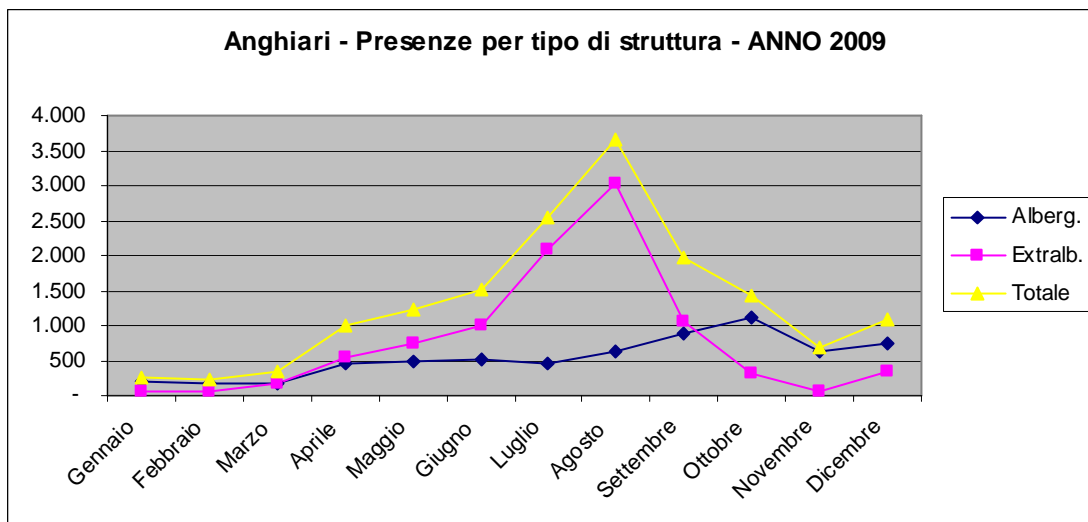
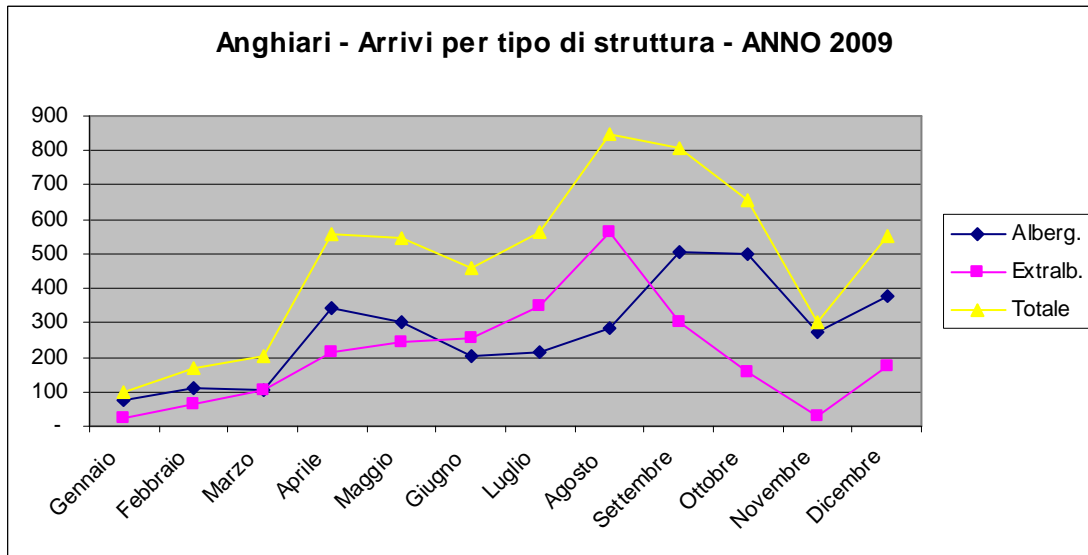
Le presenze, invece, si concentrano in luglio e, specie per gli stranieri, in agosto.



La permanenza media, come sempre più elevata nel caso di stranieri, raggiunge i 7 giorni in luglio ed agosto.

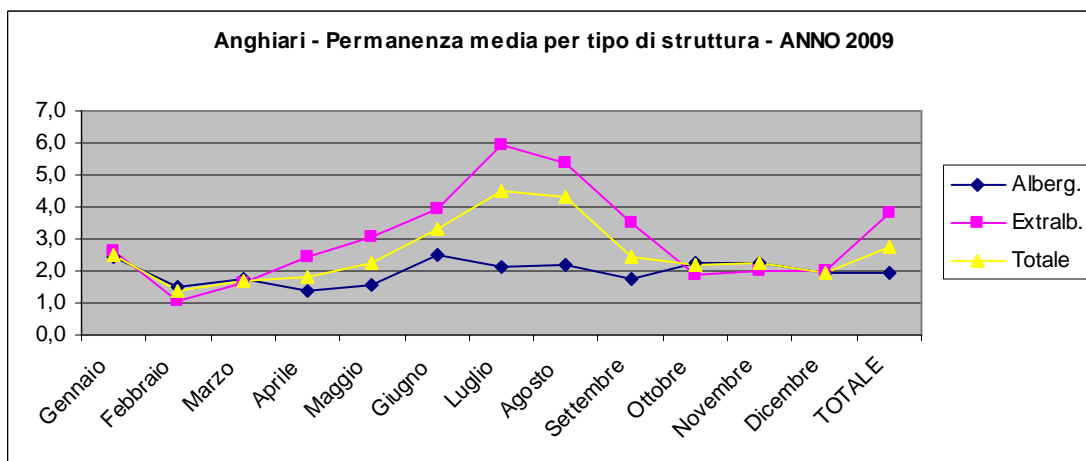


Conducendo la medesima analisi per tipo di struttura, si nota che gli arrivi presso strutture alberghiere riguardano periodi dell'anno più avanzati e che il maggior numero di presenze in agosto è dovuto soprattutto alle strutture extralberghiere:



La permanenza media, come sempre si riscontra, è maggiore nelle strutture extralberghiere.





Rispetto ad altri Comuni le differenze tra i due settori sono meno accentuate e ciò potrebbe significare la presenza di ulteriori spazi di crescita e promozione del settore extralberghiero.

* * *



4 - Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande

La rete degli esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande di Anghiari è stata ricostruita insieme agli uffici comunali, secondo una metodologia ormai in uso in decine di comuni che prevede la specificazione, per ciascun esercizio, delle varie forme di somministrazione svolte e delle relative superfici.

Così, ad esempio, è stato specificato se un esercizio di ristorazione è organizzato come ristorante o pizzeria, pub con attività serale, self-service ecc. attraverso l'attribuzione di un "peso" relativo delle attività svolte, espresso in termini di superficie sul totale.

Tale sistema che, ovviamente, presenta dei margini di approssimazione, consente in ogni caso una visione più puntuale dell'offerta anche perché, con l'occasione vengono effettuati vari controlli e verifiche.

La consistenza

Nel Comune di Anghiari, alla novembre 2010, risultano operanti 33 esercizi di somministrazione, dei quali 19 aventi come attività prevalente la ristorazione e 14 la somministrazione di bevande. I ristoranti, dunque, sono dunque più dei bar, ma tale differenza non è accentuata come avviene, ad esempio, nei comuni con forte vocazione turistica.

Mancano nel Comune attività di somministrazione al pubblico annesse a strutture di trattenimento e svago, quali discoteche, cinema, impianti sportivi e simili, così come esercizi di somministrazione di soli analcolici.

Con riferimento alla ripartizione del territorio adottata a Anghiari abbiamo la seguente distribuzione dei 33 esercizi:



ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE PER ZONA E PREVALENZA			
ZONA	TIPO		
	RISTORAZIONE	BEVANDE	TOTALE
Centro antico	8	6	14
Resto del capoluogo	4	5	9
S.Leo	-	1	1
Tavernelle	3	1	4
Resto del territorio	4	1	5
TOT. ANGIARI	19	14	33

La superficie totale di somministrazione, quella cioè destinata al pubblico esclusi quindi magazzini, depositi, uffici e servizi, è di mq. 3627 di cui 2737 per la ristorazione (75.5 %) e 890 per le bevande (24.5 %). Di conseguenza la superficie media degli esercizi è pari a 109.9 metri.

Il quadro complessivo degli esercizi di somministrazione di Anghiari con le relative superfici e gli indicatori di servizio risulta il seguente:

QUADRO PER TIPOLOGIA DI PUBBLICO ESERCIZIO - Anghiari -					
Tipo di esercizio	Esercizi prevalenti	Superficie es.preval.	Superficie media	Abitanti per esercizio	Sup.settore per 100 ab.
A - Ristorazione	19	2737	144.1	308.3	44.3
B - Bevande	14	890	63.6	418.4	17.6
C - Tratt. e svago	0	0	0.0	0.0	0.0
D - Analcolici	0	0	0.0	0.0	0.0
TOTALE ESERCIZI	33	3627	109.9	177.5	61.9

Nota: si faccia attenzione al fatto che mentre per il calcolo della superficie media doveva farsi necessariamente riferimento alla superficie degli esercizi prevalenti, cioè dei locali, per valutare il parametro di servizio superficie per 100 abitanti si è ovviamente fatto ricorso alla diversa superficie del settore specificato.

In ordine decrescente la superficie di somministrazione a disposizione di 100 residenti risulta nelle cinque zone commerciali la seguente: Centro antico (490.4), Resto del territorio (132.5), Tavernelle (49.4), Resto del capoluogo (34.8), San Leo (5.8).



ESERCIZI DI PREVALENTE RISTORAZIONE

Gli esercizi della ristorazione, sempre nel senso specificato di locali o complessi di locali adiacenti nei quali la ristorazione risulta l'attività prevalente, a prescindere di autorizzazione, D.I.A. ecc., sono dunque 19 e complessivamente dispongono di una superficie al servizio del consumatore di 2737 metri.

In particolare, a Anghiari abbiamo:

- n. 14 RISTORANTI tradizionali;
- n. 5 esercizi che possono piuttosto classificarsi come prevalenti PIZZERIE al piatto, da non confondersi con le attività di pizza al taglio per asporto che sono, in genere, di tipo artigianale;

Quanto alla distribuzione per zona commerciale dei locali di prevalente somministrazione di alimenti, possiamo vedere la seguente tabella:

ATTIVITA' DI SOMM.NE PER ZONA - Anghiari - Locali di prevalente ristorazione					
Zona	Esercizi prevalenti	Superficie di sommin.	Superficie media	Abitanti per esercizio	Superficie per 100 ab.
Centro antico	8	759	94.9	27.2	348.2
Resto del capoluogo	4	655	163.8	707.2	23.2
San Leo	0	0	0.0	0.0	0.0
Tavernelle	3	565	188.3	445.7	42.3
Resto del territorio	4	758	189.5	163.0	116.3
TOT.COMUNE	19	2737	144.1	308.3	46.7

ESERCIZI DI PREVALENTE SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE

Quanto ai bar, pasticcerie con servizio al tavolo, gelaterie con somministrazione ecc. abbiamo a Anghiari 14 esercizi per una superficie totale di 890 metri. Di questi 13 sono bar classici ed uno organizzato piuttosto come enoteca.

La distribuzione delle attività per zona risulta la seguente:



ATTIVITA' DI SOMM.NE PER ZONA - Anghiari - Locali di prevalente somm. bevande					
Zona	Esercizi prevalenti	Superficie di sommin.	Superficie media	Abitanti per esercizio	Superficie per 100 ab.
Centro antico	6	310	51.7	36.3	142.2
Resto del capoluogo	5	330	66.0	565.8	11.7
San Leo	1	48	48.0	822.0	5.8
Tavernelle	1	96	96.0	1337.0	7.2
Resto del territorio	1	106	106.0	652.0	16.3
TOT.COMUNE	14	890	63.6	418.4	15.2

A questo punto possiamo riassumere il quadro generale delle attività nel seguente modo:

QUADRO PER MERCEOLOGIA							
Tipo di attivita'	Esercizi prevalenti	Esercizi svolgenti l'attivita'	Superf. totale	Superf. totale	Superf. media	Abitanti per es.pre- valente	Superf. attivi- ta' per 100 abit.
1 -Ristorante	14	16	2177	2322	165.9	418.4	37.2
3 -Tavola Calda	-	1	10	0	-	-	0.2
4 -Pizzeria	5	8	407	415	83.0	1171.6	6.9
TOTALE RISTORAZIONE	19		2594	2737	144.1	308.3	44.3
8 -Bar-Caffe'	13	19	918	835	64.2	450.6	15.7
9 -Gelateria	-	3	40	0	-	-	0.7
14 -Enoteca (con somm.ne)	1	2	75	55	55.0	5858.0	1.3
TOTALE BEVANDE	14		1033	890	63.6	418.4	17.6
TOTALE TRATT.E SVAGO	0		0	0	-	-	0.0
TOTALE ANALCOOLICI	0		0	0	-	-	0.0
100 -TOTALE	33	49	3627	3627	109.9	177.5	61.9

Analizziamo ora singoli profili, sempre con riferimento alla rete di somministrazione nel suo complesso.

INDICI DI PRESENZA DI SERVIZIO

Verifichiamo brevemente due indici classici di presenza di servizio, in relazione alla popolazione residente.

Il primo, rappresentato dal numero abitanti per esercizio, nel Comune di Anghiari è pari a 177.5 e, ovviamente varia in relazione sia al settore



(ristorazione, bevande) sia alla zona commerciale considerata. Quanto al primo aspetto, il valore diviene 308.3 per la ristorazione e 418.4 per la somministrazione delle bevande ed indica una rete sufficientemente sviluppata, specie per la ristorazione nella quale, tuttavia, vi dovrebbero essere spazi economici per l'incremento dell'offerta, specie con tipologie alternative.

L'altro indice di valutazione di servizio è costituito dalla quantità di superficie di somministrazione a disposizione di un 100 abitanti che a Anghiari è pari a 61.9 metri quadrati, di cui:

- 46.7 per la ristorazione e 15.2 per le bevande se si ha genericamente riguardo ai LOCALI con attività prevalente;
- 44.3 per la ristorazione e 17.6 per le bevande se si ha riguardo alla superficie destinata al SETTORE, indipendentemente dal tipo di locale in cui si rinviene. Tale secondo indice è ovviamente più significativo.

Anche in questo caso possiamo dare delle indicazioni.

Il valore medio si aggira sui 50-60 metri, pari a 30-40 per la ristorazione e 20-25 per le bevande.

Ad Anghiari, dunque, il valore è appena sopra le medie per la ristorazione e appena sotto per il settore delle bevande, come spesso avviene nei Comuni con rilevanza turistica, ma non tale da condizionare in modo decisivo lo sviluppo del settore.

SUPERFICIE MEDIA

Il valore di superficie media degli esercizi, indice pur approssimativo della capacità di servizio è, come si è visto, di 109.9 metri ed oscilla tra i 144.1 metri degli esercizi di ristorazione che - come sempre avviene - anche a Anghiari hanno maggiore superficie ed 63.6 metri dei bar e gli altri esercizi di prevalente attività nel settore delle bevande.



Ovviamente il valore varia anche in relazione alle zone commerciali, come mostra la tabella che segue:

SUPERFICIE MEDIA DEGLI ESERCIZI PER ZONA E PREVALENZA			
ZONA	TIPO		
	RISTORAZIONE	BEVANDE	TOTALE
Centro antico	94.9	51.7	76.4
Resto del capoluogo	163.8	66	109.4
S.Leo	-	48	48
Tavernelle	188.3	96	165.2
Resto del territorio	189.5	106	172.8
ANGHIARI	144.1	63.6	109.9

Se si esclude il centro antico, nel quale la configurazione medievale impedisce la presenza di esercizi ampi, come sempre avviene nei centri storici, per il resto i valori di superficie media non abbastanza buoni.

E' anche interessante notare come, al crescere della superficie dell'esercizio, generalmente corrisponde il passaggio dalla ditta individuale alla società e dalla società di persone a quella di capitali. Nel nostro Comune di Anghiari abbiamo i seguenti valori di superficie media:

- Ditte individuali : 84.7 metri;
- Società in nome collettivo : 93.7 metri;
- Società in accomandita semplice : 162 metri;
- Società a responsabilità limitata : 345 metri;

Tuttavia, il solo valore di superficie media non fornisce un quadro esaustivo della situazione delle superfici, perché è importante verificare anche il grado di concentrazione delle varie attività nelle classi dimensionali, come mostra la tabella che segue:



Classi dimensionali nell'intero comune

<i>da mq.</i>	0	21	51	81	151	201	251	1501	<i>Oltre TOT</i>	
<i>a mq.</i>	20	50	80	150	200	250	1500	2500	2500	
<i>Ristorante</i>	-	-	1	8	2	-	3	-	-	14
<i>Pizzeria</i>	-	1	2	2	-	-	-	-	-	5
<i>Bar-Caffe'</i>	2	2	5	4	-	-	-	-	-	13
<i>Enoteca (con somm.ne)</i>	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
TOTALE	2	3	9	14	2	-	3	-	-	33

Tra l'altro, va anche considerato il fatto che numerosi esercizi utilizzano spazi esterni ai locali nei periodi estivi. In particolare nell'anno 2010 hanno usufruito di questi spazi i seguenti esercizi:

- Bar Baldaccio, P.zza Baldaccio
- Ristorante La Nena, C. G. Matteotti
- Bar Teatro, P.zza IV Novembre
- Bar Cocomerò, Campo alla Fiera
- Caffè dello Sport, Via Mazzini
- Al Cantuccio, P.zza Baldaccio
- Perbacco, Galleria G. Magi
- Bar Garibaldi, P.zza Baldaccio

Gli spazi esterni sono stati, nel 2010, pari a 375 metri quadrati, presenti per il 68% nel centro antico (solo il Bar Cocomerò, tra quelli sopraindicati, è in zona 2). Considerando questo fatto la valutazione della superficie media, già nel complesso positiva, si consolida.

INDICI DI SPECIALIZZAZIONE

Consideriamo qui due indici formali: la percentuale di superficie destinata all'attività prevalente o caratterizzante sul totale ed il numero medio di attività svolte in ciascun esercizio.

A tal proposito, ad Anghiari abbiamo:



- Ristoranti: a fronte di una superficie totale di 2322 metri abbiamo 2122 metri di attività prevalente con un rapporto, pertanto, del 91.4 % molto elevato; anche se il numero medio di attività svolte è pari ad 1,6 la specializzazione di questi esercizi è chiara;
- Pizzerie: qui la superficie totale è di 415 metri e quella per l'attività prevalente 310 metri. Il rapporto, quindi, è del 74.7 %, inferiore a quello visto per i ristoranti; le attività mediamente svolte sono 2;
- Bar: abbiamo una superficie totale di 835 metri ed una prevalente di 795 con un rapporto del 95.2 %, nuovamente elevato; le attività mediamente svolte sono pari ad 1.2.

Ovviamente si tratta di indici formali, in quanto la specializzazione dell'attività poggia su numerosi altri elementi: tuttavia, confrontandoli con altri comuni, danno un elemento di valutazione in più. Nel caso di Anghiari i valori sono nella norma e semmai indicano una articolazione limitata nel settore della ristorazione: mancano, infatti, rosticcerie, tavole calde, paninoteche, ristoranti esotici ed altre forme alternative.

TIPO DI DITTA

Un ulteriore aspetto che aiuta a comprendere la situazione dei pubblici esercizi nel comune di Anghiari è data dal tipo di ditta che gestisce le varie attività. Una prevalente presenza di ditte individuali, infatti, sta generalmente ad indicare una conduzione familiare o comunque tradizionale, laddove la maggiore presenza di forme societarie si riscontra generalmente nelle realtà maggiormente in evoluzione.

In proposito il quadro generale è il seguente:



ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE PER TIPO DI DITTA E ZONA							
	C.ant.	R.capol.	S.Leo	Tavern.	R.territ	COMUNE	%
Individuale	9	6	1	1	4	21	63.6
Soc.di fatto	-	-	-	-	-	0	0.0
S.N.C.	4	1	-	1	-	6	18.2
S.A.S.	1	1	-	1	-	3	9.1
S.R.L.	-	1	-	-	1	2	6.1
S.P.A.	-	-	-	-	-	0	0.0
Altre forme	-	-	-	1	-	1	3.0
TOTALE	14	9	1	4	5	33	100.0
%	42.4	27.3	3.0	12.1	15.2	100.0	

In particolare, le ditte individuali, sono solo il 63.6 % del totale e questo valore è positivo.

* * *

B) I dati delle singole zone

Esponiamo qui di seguito, per completezza, i dati relativi alle singole zone, anche se il quadro generale fornito è di per sé sufficiente alla valutazione del servizio.

ZONA N. 1 - Centro antico

Nella zona n. 1 vi sono 14 esercizi di somministrazione, di cui 8 di ristorazione e 6 che operano prevalentemente nel settore delle bevande, come mostra la tabella che segue:

Zona 1 - Centro antico							
Tipo di attivita'	Esercizi prevalenti	Esercizi svolgenti l'attivita'	Superf. totale attivita'	Superf. totale es.prevalenti	Superf. media es.prevalenti	Abitanti per es.prevalente	Superf. attivita' per 100 abit.
1 -Ristorante	5	6	579	589	117.8	43.6	265.6
3 -Tavola Calda	-	1	10	0	-	-	4.6
4 -Pizzeria	3	3	110	170	56.7	72.7	50.5
TOTALE RISTORAZIONE	8		699	759	94.9	27.2	320.6
8 -Bar-Caffe'	5	7	274	255	51.0	43.6	125.7
9 -Gelateria	-	2	21	0	-	-	9.6
14 -Enoteca (con somm.ne)	1	2	75	55	55.0	218.0	34.4
TOTALE BEVANDE	6		370	310	51.7	36.3	169.7
TOTALE	14	21	1069	1069	76.4	15.6	490.4



Tenuto conto della popolazione assai esigua, l'indice di concentrazione è molto elevato. Ciò del resto avviene in tutti i centri storici, specialmente quando – come nel nostro caso – sono meta di flussi turistici. La superficie media, come si è visto, è al di sotto del valore medio comunale, ma si riallinea almeno in parte se si tiene conto degli spazi esterni utilizzati in estate.

ZONA N. 2 - Resto del capoluogo

Nella zona n. 2, che comprende la parte del capoluogo esterna al centro antico, Campo alla Fiera, Bernocca e S. Stefano, troviamo 9 attività delle quali 4 operanti nella ristorazione e 5 nel settore delle bevande. La superficie totale, come si è visto più sopra, è di 985 metri.

Zona 2 - Resto del capoluogo							
Tipo di attività'	Esercizi prevalenti	Esercizi svolgenti l'attività'	Superf. totale attività'	Superf. totale es.pre-valenti	Superf. media es.pre-valenti	Abitanti per es.pre-valente	Superf. attività' per 100 abit.
1 -Ristorante	2	3	435	410	205.0	1414.5	15.4
4 -Pizzeria	2	3	220	245	122.5	1414.5	7.8
TOTALE RISTORAZIONE	4		655	655	163.8	707.2	23.2
8 -Bar-Caffe'	5	5	311	330	66.0	565.8	11.0
9 -Gelateria	-	1	19	0	-	-	0.7
TOTALE BEVANDE	5		330	330	66.0	565.8	11.7
TOTALE	9	12	985	985	109.4	314.3	34.8

Per questa zona gli indici di concentrazione tornano normali, così come la superficie media che ha un discreto valore.

ZONA N. 3 - San Leo

In questa zona troviamo un solo esercizio di bar di una cinquantina di metri. I valori di abitanti per esercizio (822) e di superficie per 100 abitanti (5.8) hanno pertanto poco senso. In ogni caso, considerando l'entità dei residenti (la zona comprende anche S. Lorenzo) non può non notarsi una certa carenza.



ZONA N. 4 - Tavernelle

Quattro esercizi di somministrazione (3 di ristorazione e 1 di bevande) sono i valori di consistenza della zona n. 4 che comprende anche Ponte alla Piera, Motina e Viaio.

Per quanto concerne le attività specifiche in cui si articolano i 4 esercizi di somministrazione la tabella è la seguente:

Zona 4 - Tavernelle							
Tipo di attività'	Esercizi prevalenti	Esercizi svolgenti l'attività'	Superf. totale attività'	Superf. totale es.prevalenti	Superf. media per es.prevalenti	Abitanti per es.prevalenti	Superf. attività' per 100 abit.
1 -Ristorante	3	3	468	565	188.3	445.7	35.0
4 -Pizzeria	-	1	52	0	-	-	3.9
TOTALE RISTORAZIONE	3		520	565	188.3	445.7	38.9
8 -Bar-Caffe'	1	3	141	96	96.0	1337.0	10.5
TOTALE BEVANDE	1		141	96	96.0	1337.0	10.5
TOTALE	4	7	661	661	165.2	334.2	49.4

ZONA N. 5 - Resto del territorio

Cinque esercizi di somministrazione (4 di ristorazione e 1 di bevande) sono i valori di consistenza di questa zona residuale che comprende tutte le frazioni e località non incluse nelle precedenti quattro zone e, in particolare, Chiavaretto – Montemercole – Scheggia – Catigliano – Bagnaia – Castiglioncello – Alta collina Val Soara - Casale – Toppole

Zona 5 - Resto del territorio							
Tipo di attività'	Esercizi prevalenti	Esercizi svolgenti l'attività'	Superf. totale attività'	Superf. totale es.prevalenti	Superf. media per es.prevalenti	Abitanti per es.prevalenti	Superf. attività' per 100 abit.
1 -Ristorante	4	4	695	758	189.5	163.0	106.6
4 -Pizzeria	-	1	25	0	-	-	3.8
TOTALE RISTORAZIONE	4		720	758	189.5	163.0	110.4
8 -Bar-Caffe'	1	3	144	106	106.0	652.0	22.1
TOTALE BEVANDE	1		144	106	106.0	652.0	22.1
TOTALE	5	8	864	864	172.8	130.4	132.5



In particolare, abbiamo:

- Antico posto di Ristoro, in località Scheggia;
- Il Poggio, in località Casigliano;
- La locanda di Toppole , Cantino di Toppole;
- Il Castello dei Sorci, in località San Lorenzo;
- Il Bar di Olivieri a Bagnaia.

* * *



5- I requisiti

Alla luce dell'analisi condotta possiamo definire le scelte da operare nella programmazione del settore della somministrazione.

In proposito è importante individuare un modello di sviluppo che si intende perseguire e una griglia di priorità: non è detto, infatti, che si possa realizzare tutto e subito ma, più realisticamente, sarà possibile conseguire alcuni obiettivi di tutela e di elevazione dei livelli quantitativi per gradi, con un progetto coerente da sviluppare nel corso di alcuni anni.

Il modello di sviluppo prescelto può così riassumersi:

- elevazione qualitativa generalizzata delle attività in tutto il territorio comunale;
- tutela decisamente più intensa nella zona del Centro antico che presenta notevoli elementi di pregio, tenendo tuttavia conto delle difficoltà oggettive che in esso si riscontrano sul fronte degli interventi strutturali, a motivo dei numerosi vincoli che interessano dette aree.

La scelta dei requisiti

In tema di requisiti o criteri qualitativi, come spesso si dice, molte idee e proposte sono state avanzate da più parti, anche in sedi autorevoli. Ad esempio sono stati spesso proposti i seguenti:

Criteri soggettivi

Pregressa esperienza lavorativa nel settore; Partecipazione a corsi professionali o titoli di studio specifici; Numero di addetti; Conoscenza di lingue ; Età non superiore a certi limiti ; Imprenditoria femminile.



Criteri oggettivi

Superficie di somministrazione di x metri per posto a sedere; Presenza di spazi di intrattenimento attrezzati; Numero di parcheggi disponibili; Servizi igienici aggiuntivi, rispetto all'obbligo di legge; Immobili adeguati alla normativa per portatori di handicap, se l'adeguamento non è già prescritto dalla legge; Aria condizionata o riscaldamento; Sala fumatori; Esposizione di criteri di qualità posseduti; Postazione PC collegata ad internet; Area gioco per bambini.

Criteri di sostenibilità

Insonorizzazione dei locali; Utilizzo di apparecchiature e strumenti di risparmio energetico; Impiego di energie alternative; Adozione di sistemi di risparmio idrico; Certificazioni di qualità ambientali (ISO 14001 e EMAS); Raccolta differenziata di rifiuti; Utilizzo di pannelli fotovoltaici; Certificazione etica SA8000.

Altri criteri

Adesione ad iniziative di valorizzazione del territorio (ad esempio centro commerciale naturale); Adesione a Vetrina Toscana; Menù per ciliaci e diabetici o in più lingue; Accettazione di tutti i mezzi di pagamento; Locali di custodia per capi di abbigliamento.

Come si vede vi sono molti aspetti interessanti tra i quali scegliere, tenuto conto di esigenze di:

- non consentire l'elusione o aggiramento del criterio previsto;
- effettiva possibilità di controllo da parte degli organi di Vigilanza.

Si ritiene, tra l'altro, preferibile fissare direttamente alcuni requisiti qualitativi obbligatori invece di lasciare la loro scelta agli operatori con sistemi, pure



in uso, di “punteggi”. Ciò in quanto, al di là delle assai maggiori difficoltà di controllo dei sistemi a punteggio, specie del mantenimento dei requisiti nel tempo, stabilire un sistema a punteggio significa, nei fatti, promuovere una generica elevazione qualitativa, invece che indicare un modello di sviluppo definito dall'Amministrazione che, tenuto conto di tutti gli interessi pubblici generali e non solo dei profili commerciali, valuta quali sono le priorità da perseguire.

Infine, sono stati evitati criteri di carattere soggettivo, preferendo quelli correlati alla struttura dei locali, che appaiono più stabili e di agevole verifica.

Le scelte concrete nelle varie parti del territorio

Stabiliti i principi generali ed il modello di sviluppo, veniamo alle scelte concrete che l'Amministrazione ha operato per la sua realizzazione:

Zona 1 Centro antico: per questa zona sono state individuati numerosi requisiti qualitativi.

- **Arredi interdetti:** Si prevede innanzitutto di interdire l'ingresso nel Centro antico di nuove attività qualora vengano apprestati tipi di arredamento esterno del tutto estranei alla tradizione toscana (ristoranti etnici, cinesi, sudamericani ecc., fast food all'americana o self-service di massa, attività in franchising) così da incentivare invece iniziative tipiche, particolari e di qualità. Non viene, pertanto, disposto un divieto di aprire questi esercizi in quanto tali, ma solo di allestire esternamente ed esporre allo sguardo del residente e del turista un tipo di immagine che contrasta con la tradizione e la sobrietà che si intende mantenere nel centro antico di Anghiari. Per tale motivo anche l'appartenenza a catene internazionali ed il franchising, con la loro caratteristica di



standardizzazione, contrasta con una immagine unica che si intende mantenere;

- **Arredi concordati** - Ferma la preclusione di cui si or ora detto, in ogni caso nel centro storico gli arredi esterni debbono essere concordati con il Comune, onde evitare che, per le loro caratteristiche, materiali utilizzati ecc. si pervenga comunque ad un effetto dannoso per l'immagine del centro storico;
- **Menù in lingua straniera** - Si prevede l'obbligo di esporre menù e prezzi in modo molto chiaro non solo in italiano, ma almeno anche in inglese e francese, danno di immagine che una scarsa correttezza su questo fronte può generare. Leggere chiaramente che cosa si può ordinare e quanto costa crea un clima di fiducia nel turista straniero che conserverà un bel ricordo del ristorante e, di riflesso, dell'intera città. La chiarezza dell'offerta consente inoltre una reale comparazione e promuove la concorrenza e l'aumento della qualità;
- **Accoglienza** - E' stata previsto l'obbligo di accettazione di mezzi di pagamento diversi dalla moneta, predisporre menù speciali e l'obbligo di distinguere i prodotti freschi da quelli conservati
- **Inquinamento e risparmio energetico** - Sul fronte del contenimento dell'inquinamento e del risparmio energetico, si dispone l'obbligo di predisporre appositi contenitori per la raccolta differenziata, di adottare sistemi di isolamento termico (doppi vetri, coibentazione e simili) e di risparmio energetico (lampade a risparmio, regolatore di temperatura, spegnimento automatico di dispositivi, risparmio idrico ad esempio con rubinetti ad impulso elettronico e simili. In questo campo non si è ritenuto di dare indicazioni di carattere tecnico, purché sia chiaro l'obiettivo da



perseguire. Tale requisito, previsto anche nel restante territorio, nel centro antico può essere assolto con interventi non a carattere strutturale;

- **Insonorizzazione dei locali** - Da effettuare nei modi ritenuti più congrui al fine di garantire una tranquillità e vivibilità al centro antico;
- **Bagni** – E' stato previsto il divieto di porte che non siano realmente isolati tra i bagni ed i locali di somministrazione;
- **Sale interne** – Per garantire una maggiore privacy e qualità è stato disposto un valore massimo di coperti per sala, da realizzare con paraventi, tramezzi e simili

Altre zone (2-3-4)

Nelle parti del territorio comunale diverse dal centro antico sono stati previsti, innanzitutto, i medesimi requisiti qualitativi in tema di menù, ambiente ed accoglienza; non sono stati previsti i divieti di arredamento esterno o l'obbligo di concordare con il comune quello ammesso, né l'insonorizzazione dei locali.

Per questa parte di territorio, invece, sono stati previsti i seguenti requisiti specifici:

- Doppio bagno
- Superficie minima dei locali di somministrazione
- Numero massimo di posti a sedere in relazione alla superficie
- Climatizzazione dei locali

Questi obblighi non era possibile imporre nel centro antico, anche a causa dei numerosi vincoli.



Disciplinari di qualità

Il progetto non prevede l'obbligo di adesione a disciplinari di qualità.

Ciò in quanto la delicata materia richiede un approfondito confronto con gli operatori e le loro Associazioni di categoria.

I disciplinari potrebbero infatti investire anche aspetti della gestione delle attività e quindi interni all'esercizio che il comune non potrebbe direttamente disciplinare ed essere molto utili per l'elevazione qualitativa degli esercizi. Non si tratterebbe di promuovere un'adesione solo formale (ad esempio vetrina Toscana) o comunque poco impegnativa, ma di individuare tre, cinque, dieci regole chiare e controllabili, sperimentarne in concreto l'applicabilità per un certo periodo ed infine o renderle obbligatorie, come criterio di qualità oppure, ad esempio, porle come presupposto per l'uso di un marchio di qualità e simili.

Tali aspetti potranno essere approfonditi in altra sede.

Allegato A

I criteri ed i valori da applicare sono indicati nella normativa, nell'apposito allegato A. Per la loro concreta applicazione è anche necessario tener conto delle regole indicate all'articolo 10.

Il regolamento

Il regolamento è strutturato in modo semplice che consenta l'agevole gestione delle principali vicende degli esercizi (apertura, trasferimento di sede). Esso è adeguato alle recenti disposizioni in tema di segnalazione certificata di inizio di attività.

Infine si richiama l'attenzione sulle seguenti disposizioni:

- la disciplina dell'utilizzazione di spazi esterni che debbono essere adiacenti al locale cioè estesi fino a toccare l'ingresso, salvo



un'eventuale passaggio per il transito di pedoni non superiore ad un metro, oppure ad esso pertinenti, cioè in disponibilità e facenti capo alle dotazioni dell'azienda purché, in ogni caso, non troppo distanti dalla porta principale d'ingresso del locale di somministrazione;

- la disposizione che consente, nel rispetto delle norme edilizie degli eventuali vincoli presenti, l'ampliamento dei locali o la loro ristrutturazione, senza necessità di adeguamento in blocco a tutti i requisiti qualitativi previsti, qualora tale ampliamento o ristrutturazione sia imposto da norme di legge o da ordine dell'autorità oppure siano comprovatamente tendente a realizzare, anche parzialmente, i requisiti di qualità indicati dal regolamento. Così si ammette la possibilità di adeguamento parziale delle attività esistenti;
- La disposizione che obbliga il subentrante al mantenimento dei requisiti di qualità già imposti al suo dante causa. E' una previsione che colma opportunamente una lacuna della normativa regionale.

* * *



Disciplina dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi dell'art. 47 della legge regionale 7 febbraio 2005, n. 28

ART. 1 - SFERA DI APPLICAZIONE

1. Nel Comune di Anghiari gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono soggetti alla disciplina del presente atto, valido per cinque anni dall'entrata in vigore del medesimo e riconfermabile tramite delibera di giunta.
2. I singoli atti, emessi in attuazione dei presenti criteri, non necessitano di ulteriore concertazione.

ART. 2 - TIPOLOGIA DEGLI ESERCIZI E FACOLTA'

1. Ai sensi dell'art. 42 della legge regionale 28/2005, gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande appartengono ad un'unica tipologia e possono effettuare qualsiasi tipo di somministrazione, compresa quella di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione, nei limiti di quanto espressamente previsto nel titolo igienico-sanitario e vendere per asporto tutti i prodotti che somministrano, senza necessità di ulteriori titoli abilitativi.
2. Ai sensi dell'art. 41, comma 1, il titolo di esercizio dell'attività consente il suo svolgimento anche in superfici esterne attrezzate, opportunamente delimitate, purché siano adiacenti al locale cioè estesi fino a toccare l'ingresso, salvo un'eventuale passaggio per il transito di pedoni non superiore ad un metro, oppure ad esso pertinenti, cioè in disponibilità e facenti capo alle dotazioni dell'azienda purché, in ogni caso, distanti non oltre 15 metri lineari dalla porta principale d'ingresso del locale di somministrazione, nel rispetto, in ogni caso, delle disposizioni igienico-sanitarie.



ART. 3 - SUDDIVISIONE DEL TERRITORIO IN ZONE

1. Ai fini dei presenti criteri il territorio comunale di Anghiari è suddiviso nelle sottoindicate cinque zone commerciali:

Zona 1 - Centro antico, corrispondente all'area della variante del centro storico;

Zona 2 – Resto del capoluogo, comprendente la parte del centro storico non inclusa nella zona 1 nonché Campo alla Fiera, Bernocca, S. Stefano;

Zona 3 – San Leo, comprendente S. Lorenzo;

Zona 4 – Tavernelle, comprendente Ponte alla Piera, Motina, Viaio;

Zona 5 – Resto del territorio, comprendente tutte le frazioni e località non incluse d nelle precedenti quattro zone e, in particolare, Chiavaretto – Montemercole – Scheggia – Catigliano – Bagnaia – Castiglioncello – Alta collina Val Soara - Casale – Toppole.

ART. 4 – REQUISITI PER GLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE

1. Ai sensi dell'articolo 42 bis della legge regionale 28/2005 è disposto l'obbligo del possesso di requisiti minimi dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande nelle seguenti ipotesi:
 - a) apertura di nuovo esercizio;
 - b) trasferimento di sede dell'esercizio;
 - c) ampliamento dei locali, comporti o meno anche aumento della superficie di somministrazione;
 - d) ristrutturazione dei locali, intesa come modifica delle sue componenti fisiche, con diversa ripartizione interna dei locali, esclusi i casi di manutenzione straordinaria.
2. E' sempre ammessa, nel rispetto delle norme edilizi e degli eventuali vincoli presenti, l'ampliamento dei locali o la loro ristrutturazione, senza necessità di adeguamento in blocco a tutti i requisiti qualitativi previste per la zona, qualora tale ampliamento o ristrutturazione sia imposto da norme di legge o da ordine



dell'autorità oppure comprovatamente tendente a realizzare, anche parzialmente, i requisiti di qualità degli esercizi stabiliti nell'allegato A.

3. I requisiti che debbono essere presenti nell'esercizio di somministrazione sono quelli relativi alla zona commerciale di cui all'articolo 3 ove si intende aprire, ristrutturare, trasformare o trasferire lo stesso.
4. I requisiti minimi sono indicati nell'allegato A i cui contenuti possono essere aggiornati dal consiglio comunale in ogni momento, previa concertazione con le Associazioni interessate ai sensi del regolamento 15/R del 1 aprile 2009, e sono oggetto di avviso pubblico emanato, la prima volta, all'approvazione del presente atto e, successivamente, in caso di modifica dell'allegato stesso. I requisiti sono altresì pubblicati nel sito internet ufficiale del Comune.

ART. 5 – ATTIVITA' NON SOGGETTE AI REQUISITI

1. Non sono soggetti al possesso dei requisiti di cui all'allegato A, gli esercizi di cui all'art. 48 della l.r. 28/2005.

ART 6 – APERTURA O TRASFERIMENTO DI ESERCIZI

1. L'apertura o il trasferimento di sede degli esercizi di somministrazione è soggetto a segnalazione certificata di inizio attività – in seguito denominata s.c.i.a. – ai sensi dell'articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241, come modificata dal d.l. 31 maggio 2010, n. 78, convertito dalla legge 30 luglio 2010, n. 122, nel rispetto dei requisiti di qualificazione del richiedente di cui all'articolo 71 del d.lgs. 59/2010 e delle disposizioni igienico-sanitarie, di edilizia, di urbanistica, di sicurezza, di destinazione d'uso dei locali e sorvegliabilità.
2. La presentazione della s.c.i.a., corredata dalle autocertificazioni, attestazioni, asseverazioni e certificazioni circa l'esistenza dei presupposti di legge e del presente atto, compresi i requisiti qualitativi di cui all'allegato A, consente l'immediato inizio dell'attività, fermi i poteri di controllo e di interdizione delle attività irregolari previsti dalla legge.
3. In attesa di adeguamento della modulistica regionale, gli uffici competenti, con propria determina, possono approvare modelli per la gestione amministrativa del settore.



ART. 7 - MODIFICA DELLA SUPERFICIE

1. La modifica della superficie di somministrazione è effettuata nel rispetto delle disposizioni igienico-sanitarie, di edilizia, di urbanistica, di sicurezza, di destinazione d'uso dei locali e sorvegliabilità nonché dei requisiti qualitativi indicati nell'allegato A.
2. Ai sensi del combinato disposto dell'art. 43, comma 1, della l.r. 28/2005 e dell'art. 19 della l. 241/90 l'ampliamento della superficie di somministrazione è soggetto a s.c.i.a.
3. La riduzione della superficie di somministrazione nonché l'ampliamento o la riduzione della superficie di spazi esterni, pubblici o privati, utilizzati per la somministrazione è assoggettata dal presente atto a previa comunicazione al comune ai fini della verifica del rispetto dei requisiti di cui all'allegato A, fermo restando il rispetto delle disposizioni in tema di occupazione di suolo pubblico.

ART 8 – SUBINGRESSO – CESSAZIONE - VARIAZIONI

1. Ai sensi dell'art. 74 della legge 28/2005, il subingresso nella gestione o nella titolarità di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande è soggetta a comunicazione al comune, a cura del subentrante.
2. La comunicazione, da effettuarsi nel termine di sessanta giorni dalla data dell'atto di trasferimento della gestione o titolarità oppure di un anno dalla morte del titolare, deve contenere:
 - a) gli estremi dell'atto tra vivi di trasferimento d'azienda o di acquisto del titolo per causa di morte o copia dei relativi atti;
 - b) i titoli di qualificazione all'esercizio dell'attività, ferma la facoltà di continuazione provvisoria in loro assenza, nei soli casi di subingresso per causa di morte o di donazione, per non oltre un anno.
3. Nel caso di subingresso, l'adeguamento ai requisiti di carattere qualitativo ed alle caratteristiche minime di cui all'allegato A è necessario solo se ricorrono una o altra delle ipotesi di cui all'articolo 4, comma 1, lettere b) c) e d). In ogni caso è fatto obbligo di mantenimento, da parte del subentrante, dei



requisiti qualitativi di cui all'allegato A qualora, essendo già ricorso una delle ipotesi di cui all'articolo 4, comma 1, siano stati già applicati all'esercizio.

4. La cessazione dell'attività e le variazioni del legale rappresentante o della denominazione o ragione sociale e le trasformazioni societarie sono soggette a comunicazione, entro sessanta giorni dall'evento, ai sensi, rispettivamente, degli articoli 79 e 73 della l.r. 28/2005.

ART. 9 – PERDITA DEI REQUISITI

1. In conformità a quanto disposto dall'art. 107, comma 1, lettera b) della l.r. 28/2005, qualora si accerti il venir meno di uno o più requisiti qualitativi degli esercizi, la cui presenza sia obbligatoria secondo quanto previsto all'allegato A, il Responsabile del servizio dispone, previo avvio di procedimento, la sospensione dell'attività fino alla loro ricostituzione che deve avvenire entro un anno dalla data di sospensione, salvo proroga in caso di comprovata necessità e motivata istanza.
2. Qualora il provvedimento di sospensione non sia rispettato o non vengano ripristinati i requisiti minimi nei termini previsti, il Comune dispone la chiusura dell'esercizio, la cui eventuale riapertura rappresenta, ad ogni effetto, compreso l'obbligo di presenza dei requisiti di cui all'allegato A, apertura di nuovo esercizio di somministrazione.
3. Gli operatori, per presenza comprovata necessità, compresi eventuali lavori di ristrutturazione dei locali, possono richiedere il temporaneo esonero del rispetto dei requisiti qualitativi e delle caratteristiche minime per il tempo necessario ai lavori o, nelle ipotesi di impedimento per altra causa, per un massimo di sei mesi.

ART 10 – ACCERTAMENTO DEI REQUISITI

1. Per l'applicazione dei requisiti qualitativi indicati all'allegato A valgono le seguenti disposizioni:
 - a) l'obbligo di chiara esposizione dei menù, anche in lingua straniera, implica l'uso della medesima grandezza di carattere utilizzata per l'italiano ed il divieto di abbreviazioni, quali S.Q. per secondo quantità, P. e C. per pane e coperto e simili;



- b) l'obbligo di concordare gli arredi esterni con il Comune, ove prescritto dall'allegato A, è assolto allegando alla s.c.i.a. relazione a firma di tecnico attestante il rispetto delle disposizioni dei regolamenti comunali o a tal fine impartite dall'Ufficio tecnico;
- c) l'obbligo di climatizzazione dei locali implica reale refrigerazione o riscaldamento dell'ambiente in ogni periodo dell'anno;
- d) ai fini dei divieti di allestimento esterno, per "self-service" si intende un locale ove si effettua la ristorazione mediante scelta e prelevamento di cibi già pronti lungo un apposito percorso e pagamento finale alle casse, senza servizio al tavolo; per "fast food" si intende un locale di ristorazione, facente o meno capo a catene multinazionali, con allestimento, organizzazione e menù prevalentemente standardizzato o in franchising, servizio assente o ridotto;
- e) il requisito qualitativo della predisposizione di accorgimenti di tutela dell'ambiente è assolto allegando alla s.c.i.a. relazione tecnica degli accorgimenti apprestati in ciascuno dei tre ambiti indicati nell'allegato A (raccolta rifiuti, isolamento termico, risparmio energetico)

ART. 11 – SANZIONI

1. Fermo restando quanto disposto dalla l.r. 28/2005 in tema di sanzioni, sospensione e chiusura delle attività, per ogni violazione alle disposizioni del presente atto, non già sanzionata da detta legge, si applica, ai sensi dell'art. 7 bis, del TUEL di cui al d.lgs. 267/2000, la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da € 25 ad € 500.

ART. 12 – RINVIO

1. Per tutto quanto non previsto dal presente atto si applicano le disposizioni vigenti in materia e, in particolare:
 - a) l.r. 7 febbraio 2005 n. 28 "Codice del Commercio, Testo Unico in materia di commercio in sede fissa, su aree pubbliche, somministrazione di alimenti e bevande, vendita di stampa quotidiana e periodica e distribuzione di carburanti";
 - b) d.p.g.r. 1° aprile 2009, n. 15/R "Regolamento di attuazione della legge regionale 7 febbraio 2005 n. 28;



- c) Regolamenti della Comunità Europea n. 852/2004 ed 853/2004 contenenti, rispettivamente, norme generali sull'igiene dei prodotti alimentari e specifiche sui prodotti di origine animale e normativa regionale di attuazione di cui al d.p.g.r. 1 agosto 2006 n. 40/R, come modificato dal d.p.g.r. n. 41/R del 30.07.2008;
- d) d.m. n. 564 del 17/12/1992 "Regolamento concernente i criteri di sorvegliabilità dei locali adibiti a pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande;
- e) d.lgs. n. 59 del 26 marzo 2010 "Attuazione della Direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno" e, in particolare, il suo articolo 71 in materia di requisiti morali e professionali per lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- f) Regolamento urbanistico, edilizio, di igiene ed ogni altro regolamento del comune di Anghiari.

* * *



ALLEGATO A - Requisiti, criteri qualitativi e caratteristiche minime degli esercizi di somministrazione

	ZONA 1 Centro antico	ZONA 2-3-4-5 Resto del Comune
Tipi di allestimento esterno tassativamente interdetti	<ul style="list-style-type: none"> • Fast food • Esercizi con marchi di catene internazionali • Self-service • Esercizi etnici (ristoranti cinesi, orientali ecc.) • Esercizi con arredamento standardizzato in franchising 	
Arredi esterni	<ul style="list-style-type: none"> • Obbligo di concordare gli arredi ammessi con il Comune 	
Bagni	<ul style="list-style-type: none"> • presenza di antibagno, anche unico, realmente isolante, con divieto di porta "a soffietto" o di altri sistemi non realmente isolanti verso i locali di somministrazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • presenza di almeno due bagni distinti (uomo-donna), costantemente dotati di necessari accessori • presenza di antibagno, anche unico, realmente isolante, con divieto di porta "a soffietto" o di altri sistemi non realmente isolanti verso i locali di somministrazione.
Sale interne	Le sale dei ristoranti debbono avere ripartizioni interne che prevedano la presenza di non oltre 20 coperti ciascuna, anche mediante separé o analoghe strutture mobili;	
Superficie minima di somministrazione		Mq 60
Rapporto tra superficie di somministrazione e posti tavola		Nei soli esercizi di ristorazione: 1,5 metri di superficie di somministrazione per ogni posto a sedere



	ZONA 1 Centro antico	ZONA 2-3-4-5 Resto del Camune
Menù	Obbligo di esposizione chiara, nei limiti e secondo le modalità della l.r. 28/2005, anche nelle lingue inglese e francese, con ogni sovrapprezzo chiaramente indicato e divieto di abbreviazioni	Obbligo di esposizione chiara, nei limiti e secondo le modalità della l.r. 28/2005, anche nelle lingue inglese e francese, con ogni sovrapprezzo chiaramente indicato e divieto di abbreviazioni
Ambiente	<ul style="list-style-type: none"> - Predisposizione di appositi contenitori per raccolta differenziata di rifiuti - Adozione di sistemi di isolamento termico (doppi vetri, coibentazione e simili) - Adozione di strumenti di risparmio energetico (lampade, regolatore di temperatura, spegnimento automatico; sistemi di risparmio idrico)¹ 	<ul style="list-style-type: none"> - Predisposizione di appositi contenitori per raccolta differenziata di rifiuti - Adozione di sistemi di isolamento termico (doppi vetri, coibentazione e simili) - Adozione di strumenti di risparmio energetico (lampade, regolatore di temperatura, spegnimento automatico; sistemi di risparmio idrico)
Insonorizzazione dei locali	Obbligatoria	
Climatizzazione dei locali		Obbligatoria
Accoglienza	<ul style="list-style-type: none"> • Accettazione carte di credito e bancomat • Menù per diabetici e ciliaci • Elenco dei prodotti utilizzati distinti in freschi e conservati o congelati 	<ul style="list-style-type: none"> • Accettazione carte di credito e bancomat • Menù per diabetici e ciliaci • Elenco dei prodotti utilizzati distinti in freschi e conservati o congelati

¹ Nel centro antico gli interventi in materia di ambiente possono limitarsi ad accorgimenti che non rivestano carattere strutturale

