

Io posso entrare, ma solo in negozio

L'ingresso dei cani nei locali commerciali è consentito a discrezione del commerciante nei soli negozi, mentre **resta vietato in qualunque caso**, a prescindere dal parere del titolare, **nei pubblici esercizi, quindi in bar e ristoranti dove si svolga somministrazione di cibi e bevande**. La materia è stata affrontata recentemente dal Comune di Varese che ha ribadito in un'apposita ordinanza una norma in linea con la normativa Asl vigente: "fido" può entrare negli esercizi commerciali di vendita al dettaglio, a patto che il commerciante acconsenta o meno mediante l'esposizione di un cartello specifico (modello: "io posso - o non posso - entrare"), ma è obbligatoriamente bandito dal bancone del bar o dai tavoli del ristorante. L'ordinanza è stata spiegata nei dettagli dall'assessore al Commercio Salvatore Giordano e dal dirigente Antonio Lotito: entrambi hanno precisato che **la normativa non si estende agli esercizi che somministrano cibi e bevande** (quindi bar e ristoranti) **dove i cani non possono entrare**, a meno che ci siano spazi all'aperto. La normativa è in costante evoluzione, anche a livello

Ai cani proibiti bar e ristoranti

l'abbiamo completata con l'aggiunta delle sanzioni. La differenza sostanziale è quella tra negozi tradizionali e locali di somministrazione, per cui altri principi potranno essere sanciti in futuro. L'esercente ha la facoltà di acconsentire all'ingresso dei cani con apposito cartello: facoltà che viene meno se manca il cartello stesso".

In una mail spedita a Confcommercio Ascom Varese, anche **un'educatrice cinofila** che opera nel territorio specifica quanto sia centrale, nella corretta educazione del cane, il contatto con il mondo esterno. Per valorizzare il corretto rapporto cane-uomo, è fondamentale che il proprietario possa frequentare anche alcuni luoghi pubblici in tutta sicurezza. Questa abitudine contribuisce anche ad abbassare il numero di abbandoni e previene l'insorgere di problemi legati a una scorretta relazione. Gli educatori cinofili mirano a prevenire comportamenti pericolosi o indesiderati del cane, abituandolo a vivere nei contesti urbani, a fare del migliore amico dell'uomo un buon cittadino... a quattro zampe.

Dunque, l'ordinanza comunale sancisce in parte norme già regolamentate dall'Asl. Secondo la **fiduciaria Fipe Confcommercio Ascom Varese, Antonella Zambelli**, *"il testo firmato dal sindaco dovrebbe essere distribuito a tutti i bar e ristoranti per la successiva esposizione nei locali, così da rendere chiaro alla clientela che il divieto all'ingresso dei cani non è una scelta a discrezione dell'esercente, ma un obbligo di*

di direttive comunitarie. *"L'ordinanza si è resa necessaria per rispondere a una domanda precisa della categoria - ha spiegato l'assessore **Salvatore Giordano** -. Ma non siamo ancora arrivati alla versione definitiva, che viene rimandata al momento in cui sarà approvato il nuovo regolamento d'igiene comunale. In quella fase, si potrà anche rivedere il settore dei pubblici esercizi e della ristorazione, per ora esclusi dalla possibilità di accesso facoltativo dei cani per questioni di igiene".*

Dunque, per arrivare a coprire il settore si renderà necessario un ulteriore passaggio, come ha ribadito il dirigente **Antonio Lotito**: *"Un anno fa il Ministero ha emanato un'ordinanza sulle cosiddette razze pericolose di cani, con validità biennale: a livello comunale,*



legge che, se non rispettato, prevede anche sanzioni. Spesso c'è confusione su questi temi: il cliente può pensare che sia l'esercente a non gradire l'animale, in realtà è la legge che impedisce di farlo entrare".

E' deciso e perentorio **Giordano Ferrarese, presidente dei Ristoratori della provincia**: "Io sono sempre stato contrario all'ingresso dei cani nei ristoranti sia per rispetto degli altri clienti che possono non gradire la vicinanza di un animale al tavolo mentre pranzano o soffrire di allergie al pelo di cani o gatti, sia in ragione del regolamento d'igiene dell'Asl che vieta la presenza di qualsiasi animale nei locali dove ci sia somministrazione di cibo. Gli unici animali che possono entrare nel mio locale, così come in tutti i nostri ristoranti, sono i cani guida di ipovedenti o accompagnatori di persone diversamente abili."

Il testo completo dell'ordinanza

L'ordinanza dispone la **facoltà** per gli esercenti delle attività commerciali di vendita al dettaglio su aree private di consentire l'ingresso dei cani all'interno dei locali di esercizio a condizione che tale facoltà venga resa nota al pubblico mediante idoneo cartello posizionato in modo ben visibile all'esterno dell'esercizio stesso e che, per il settore alimentare, venga salvaguardata la sicurezza alimentare. Si rimette alla discrezionalità dell'esercente l'eventuale obbligo di applicazione della museruola. I proprietari e i detentori dei cani dovranno a tutela dell'incolumità pubblica:

- **utilizzare sempre il guinzaglio** di misura non superiore a mt. 1,50;
- **applicare la museruola**, se richiesto dall'esercente;
- **assicurare che, in tale contesto, l'animale abbia un comportamento adeguato** alle specifiche esigenze di convivenza con persone e animali.

Le disposizioni non si applicano ai cani addestrati a sostegno delle persone diversamente abili e a quelli in dotazione alle forze dell'ordine. Alla Polizia Locale e agli altri organi di Polizia Giudiziaria spetta l'esecuzione dell'ordinanza (le sanzioni amministrative vanno da 25 a 500 euro).

Pasqua 2010: nei ristoranti si è mangiato ... "alla carta"

Cambio di tendenza nelle abitudini dei consumatori di pranzi festivi fuori casa. Disdegnato il menu a prezzo fisso, la clientela del dì di Pasqua quest'anno ha richiesto di poter scegliere dal menu alla carta, potendo così selezionare i piatti in base al costo singolo, magari scegliendo solo un primo e un dolce, calmierando la spesa complessiva per ogni famiglia. "C'è un cambio di tendenza - fa notare **Giordano Ferrarese, il patron dei ristoratori varesini** - con una ripresa del mercato che però va verso la gestione autonoma del cliente, che chiede di poter **scegliere tra diverse proposte in base al budget** che ha a disposizione. Ecco perché invito tutti i miei colleghi a riorganizzarsi con offerte di

menu che prevedano la scelta tra dieci primi o dieci secondi, indicando il costo di ogni piatto e specificando 'bevande escluse', perché spesso il cliente si spaventa dall'eccessivo prezzo della bottiglia di vino. Il cliente deve diventare protagonista nel gestire il proprio menu: dobbiamo modificare l'approccio alla clientela che oggi ha ridotto la spesa per la ristorazione". E in merito al successo dell'iniziativa **Family Food** dello scorso anno, Ferrarese anticipa: "stiamo preparando l'edizione 2010 che però avrà un altro nome più italianizzato. Le date sono state già stabilite: **dal 30 maggio al 30 novembre** nei nostri ristoranti torneranno i menu per le famiglie a prezzi convenientissimi!"

Il Consiglio Regionale Fenacom riunito a Varese



Il 4 marzo scorso si è riunito per la prima volta a Varese il **Consiglio Regionale 50&Più Fenacom**. I dieci membri, ciascuno per ogni provincia lombarda in rappresentanza totale di 45mila aderenti Fenacom Lombardia, sono stati ospitati nella sede Uniascom da Giorgio Mauri, il presidente varesino di Fenacom nonché neo eletto alla poltrona anche di presidente regionale dell'organizzazione degli anziani del commercio.

Mauri, che è anche consigliere nazionale Fenacom, ha riunito a casa propria i vertici regionali per dibattere una fitta agenda di impegni, tra cui lo studio di nuove azioni di marketing per rafforzare l'associazionismo e il consolidamento dei gruppi di progetto.