

Quasi impossibile trovare botteghe aperte dopo le 20. Anche in questo Roma indietro rispetto a Parigi, Londra, Bonn e New York

La Confesercenti: «Ma nemmeno in Europa i turni sono liberi»
Un gestore: «Non è vero che la gente comprerebbe di più»

L'orario «inutile» dei negozi

La città cambia abitudini, ma non i commercianti

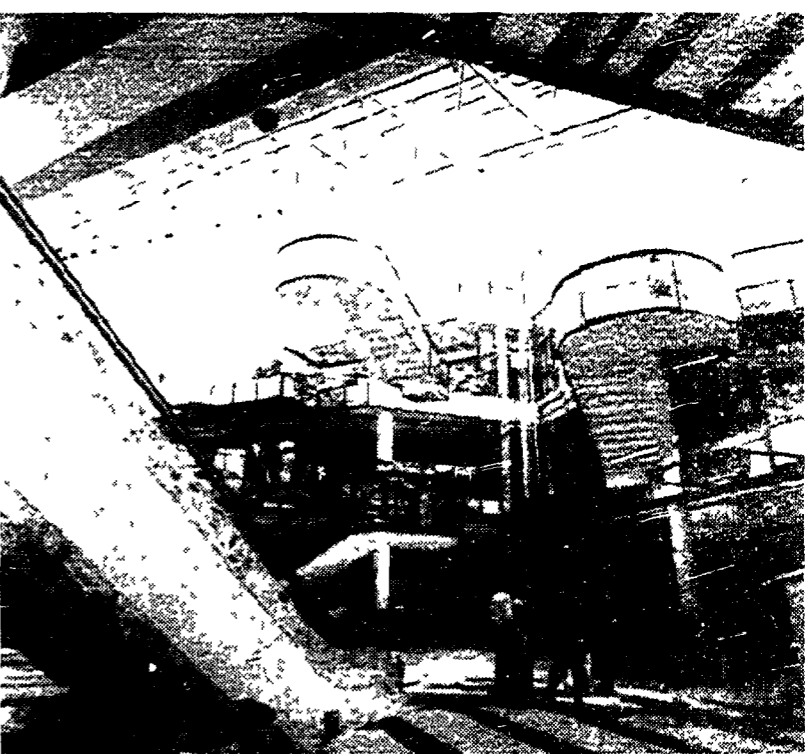
Non c'è una «legge» per fare la spesa tutti i giorni. Manca un censimento dei negozi e la città sono già tre anni che attende il nuovo piano regolatore del commercio. Il mercato romano è allo sbaraglio. Gli orari delle botteghe non coincidono più con le abitudini del consumatore. Ma il Campidoglio non prende una decisione. La battaglia di «Quelli della domenica», le opposizioni delle Confederazioni

in via della Palombella a due passi dal Pantheon. Una sorta di fast food allestito come un autobus con tanto di porte e sedili in stile Mac. Insomma niente, alle omissioni crescono le pene del consumatore. Manca una «legge» sul consumo e si è costretti a mandare a memoria il calendario degli orari dei negozi, così come è scritto nella delibera comunale del 1989 che stabilisce la chiusura infrasettimanale (di mezza giornata) obbligatoria per gli esercizi commerciali. Alimenti, gioielli, parrucchiere, grandi magazzini e vestitori lunedì di mattina. Articoli tecnici, sabato pomeriggio. «Una normativa superata in dignità di una città moderna», spediscono a gran voce gli imprenditori e i titolari dei negozi di scarpe dell'associazione. «Quelli della domenica. I loro vorrebbero orari liberi. E sono anni che portano avanti una battaglia di trasgressione. Inevitabile lo scontro con gli iscritti alla Confcommercio e Confesercenti, grandi difensori del riposo domenicale, e oppositori polemici degli scandali alzati fino a tarda sera. Il proprietario della boutique «Sidicy» di via Colonna non ha dubbi: «Non è redditizio restare aperti fino a tardi».

«Non è vero che la gente comprerebbe di più. Noi siamo commercianti. Non facciamo azione sociale». Poi il negoziante da dietro il bancone apre un cassetto e tira fuori una copia della disciplina comunale sugli orari. Articolo 3. Nel corso dell'anno gli operatori commerciali potranno protrarre facoltativamente nella serata di venerdì l'orario di chiusura degli esercizi fino alle ore 22. «Ecco vede», sottolinea il commerciante, «si può restare aperti di più. Vuole sapere perché nessuno lo fa? Il giorno non vale la candela, troppi problemi per un misero guadagno».

Vincenzo Alfonsi, segretario della Confesercenti Roma, è il più attento al paese con gli orari dei negozi più lunghi. Nel resto d'Europa - spiega - si contano 50 ore di apertura settimanale. In noi invece esclusi le deroghe si toccano le 60-62 ore. C'è una differenza media nazionale del 10-12 per cento. Secondo il segretario dell'Confesercenti, neppure in Europa gli orari sono liberi. In Francia solo gli ipermercati centocinquanta in tutto chiudono alle 22. In Germania restano aperti 24 ore su 24 soltanto i negozi collegati con i distributori di carburanti. «Londra invece», ha precisato Alfonsi, «concede un monte ore elevato a coloro che vendono prodotti d'emergenza».

In Italia c'è una legge nazionale (la n. 121 del 1987) che permette l'orario continuato dalle 9 alle 20 per un totale complessivo di 66 ore settimanali. «Più si resta aperti più aumentano i costi del personale. Ne va della qualità della vita del imprenditore», sottolinea Alfonsi. «Il 40 per cento delle imprese è a gestione familiare e un buon 80 per cento non ha più di tre dipendenti». E allora orari flessibili addio? «Attualmente non è possibile», precisa ancora Alfonsi. «Ci vorrebbe una tornata delle imprese e una differenziazione degli orari tra il centro e la periferia. Insomma, per poter prolungare gli orari dei negozi bisognerebbe cambiare gli orari della città di tutti i servizi a cominciare dalla nettezza urbana».



A Parigi una «baguette» la compri a tutte le ore. A New York puoi fare la spesa a mezzanotte. A Roma? L'orario del consumo è corto e il giovedì pomeriggio c'è lo «sciopero» della rovetta. Il mercato romano è allo sbaraglio. Sono tante in città le insegne luminose e le vetrine succhiate-porfalodito. Un assortimento sbagliato che con la 12.500 boutique d'abbigliamento e zero druggstore. Come dire l'amministrazione capitolina non ha a cuore la comodità del consumatore. Da anni discute di turni notturni e orari domenicali. Ma non è ancora in grado di offrire qualche confort a chi entro le 20 non è riuscito a comprare un chilo di mele e un paio di rosette.

Non esiste neppure un censimento dei negozi. L'ultimo «cattagione» sulle «botteghe» a cura della ripartizione è stato fatto nel 1971. Così il solo dato certo resta quello delle organizzazioni sindacali di categoria. Confesercenti e Confcommercio - 8.500 pubblici esercizi (bar, tavole calde e ristoranti) e 3.500 rosticcerie, 23 mila alimentari, 12.500 negozi di abbigliamento e calzature, 10 mila operatori ambulanti, 170 su mercati, 90 grandi magazzini, 140 mercati a pianta stabile. La capitale inoltre non ha più un piano del commercio (lo strumento cioè che si ibisce le zone commerciali). Il «vecchio piano» è infatti scaduto nel 1990. Da allora in barba all'assetto urbanistico e architettonico si moltiplicano i cambi di destinazione d'uso. L'ultimo «cattagione» porta il nome di «piazza bis». Il locale extramurano «il romagnolo» ha appena un mese di vita e si trova

in via della Palombella a due passi dal Pantheon. Una sorta di fast food allestito come un autobus con tanto di porte e sedili in stile Mac. Insomma niente, alle omissioni crescono le pene del consumatore. Manca una «legge» sul consumo e si è costretti a mandare a memoria il calendario degli orari dei negozi, così come è scritto nella delibera comunale del 1989 che stabilisce la chiusura infrasettimanale (di mezza giornata) obbligatoria per gli esercizi commerciali. Alimenti, gioielli, parrucchiere, grandi magazzini e vestitori lunedì di mattina. Articoli tecnici, sabato pomeriggio. «Una normativa superata in dignità di una città moderna», spediscono a gran voce gli imprenditori e i titolari dei negozi di scarpe dell'associazione. «Quelli della domenica. I loro vorrebbero orari liberi. E sono anni che portano avanti una battaglia di trasgressione. Inevitabile lo scontro con gli iscritti alla Confcommercio e Confesercenti, grandi difensori del riposo domenicale, e oppositori polemici degli scandali alzati fino a tarda sera. Il proprietario della boutique «Sidicy» di via Colonna non ha dubbi: «Non è redditizio restare aperti fino a tardi».

«Non è vero che la gente comprerebbe di più. Noi siamo commercianti. Non facciamo azione sociale». Poi il negoziante da dietro il bancone apre un cassetto e tira fuori una copia della disciplina comunale sugli orari. Articolo 3. Nel corso dell'anno gli operatori commerciali potranno protrarre facoltativamente nella serata di venerdì l'orario di chiusura degli esercizi fino alle ore 22. «Ecco vede», sottolinea il commerciante, «si può restare aperti di più. Vuole sapere perché nessuno lo fa? Il giorno non vale la candela, troppi problemi per un misero guadagno».

Vincenzo Alfonsi, segretario della Confesercenti Roma, è il più attento al paese con gli orari dei negozi più lunghi. Nel resto d'Europa - spiega - si contano 50 ore di apertura settimanale. In noi invece esclusi le deroghe si toccano le 60-62 ore. C'è una differenza media nazionale del 10-12 per cento. Secondo il segretario dell'Confesercenti, neppure in Europa gli orari sono liberi. In Francia solo gli ipermercati centocinquanta in tutto chiudono alle 22. In Germania restano aperti 24 ore su 24 soltanto i negozi collegati con i distributori di carburanti. «Londra invece», ha precisato Alfonsi, «concede un monte ore elevato a coloro che vendono prodotti d'emergenza».

In Italia c'è una legge nazionale (la n. 121 del 1987) che permette l'orario continuato dalle 9 alle 20 per un totale complessivo di 66 ore settimanali. «Più si resta aperti più aumentano i costi del personale. Ne va della qualità della vita del imprenditore», sottolinea Alfonsi. «Il 40 per cento delle imprese è a gestione familiare e un buon 80 per cento non ha più di tre dipendenti». E allora orari flessibili addio? «Attualmente non è possibile», precisa ancora Alfonsi. «Ci vorrebbe una tornata delle imprese e una differenziazione degli orari tra il centro e la periferia. Insomma, per poter prolungare gli orari dei negozi bisognerebbe cambiare gli orari della città di tutti i servizi a cominciare dalla nettezza urbana».

La Confesercenti dunque boccia la proposta di liberalizzazione degli orari per Roma capitale. E convinta che produrrebbe un danno alle piccole imprese e ai consumatori. «Al pensionato del quartiere Professione non serve la Roma tutta aperta fino alle 22. Lui non ci andrà mai», sottolinea Alfonsi. Sarebbe più conveniente a restare aperto fosse il negozio di alimentari che ha sotto casa. Spegne gli entusiasmi anche Franco D'Amico, ex presidente della Confcommercio, la maggiore associazione imprenditoriale del territorio romano. «L'attuale orario è costoso e poi non coincide con le abitudini notturne di molti. Meglio puntare sui centri commerciali attrezzati fuori città».

«Attualmente non è possibile», precisa ancora Alfonsi. «Ci vorrebbe una tornata delle imprese e una differenziazione degli orari tra il centro e la periferia. Insomma, per poter prolungare gli orari dei negozi bisognerebbe cambiare gli orari della città di tutti i servizi a cominciare dalla nettezza urbana».

«Attualmente non è possibile», precisa ancora Alfonsi. «Ci vorrebbe una tornata delle imprese e una differenziazione degli orari tra il centro e la periferia. Insomma, per poter prolungare gli orari dei negozi bisognerebbe cambiare gli orari della città di tutti i servizi a cominciare dalla nettezza urbana».

Tutte le proposte chiuse in un cassetto

Le posizioni e le proposte avanzate dai politici e non dalle confederazioni di categoria e dai comitati cittadini sul commercio romano. **Proposta di legge nazionale** (Rutelli primo firmatario) sulla disciplina dell'orario dei negozi e degli esercizi di vendita al dettaglio. Testo presentato alla Camera dei deputati il 10 ottobre del 1992. Iniziativa dei deputati - Rutelli, Perrone, Bettini, Sciala, Auzzo, Turoni, Pratesi, Pissani e Mattioli - si prefigge l'obiettivo di andare incontro alle esigenze dei cittadini consumatori. Prevede: 1) la possibilità per i sindaci, sentito il consiglio comunale di convocare una

conferenza dei servizi per determinare con le parti istituzionali economiche sociali e dell'associazionismo una programmazione degli orari cittadini nei settori degli esercizi commerciali dei servizi pubblici e degli uffici delle amministrazioni pubbliche. 2) Consente alla Regione Lazio nelle località ad economia turistica la possibilità di fissare l'orario di apertura e chiusura dei negozi anche nei giorni domenicali e festivi. 3) permette alle vendite di pane e di prodotti ortofruttili, la facoltà di apertura antimeridiana nei giorni domenicali e festivi. **Proposta di legge regionale**

(primo firmatario Luca Danese dc) firmata da quasi tutti i partiti punta a coordinare e ampliare gli orari dei servizi pubblici e privati. La legge che non è stata ancora discussa in consiglio regionale definisce i campi di competenza regionale, l'articolazione degli orari delle Unità sanitarie locali dei trasporti pubblici locali dei negozi al dettaglio dei pubblici esercizi di vendita e consumo di alimenti e bevande nonché degli impianti stradali di distribuzione dei carburanti esclusi gli impianti autostradali. Propone inoltre di incentivare con contributi finanziari i Comuni a predisporre dei veri e propri piani

regolatori degli orari in modo da rendere meno gravosi gli orari che accompagnano le attività della vita quotidiana dei cittadini. La proposta Danese sancisce infine che gli orari dei servizi commerciali turistici e ricreativi debbono essere coordinati in accordo con il Comitato regionale dei utenti e dei consumatori (che ancora non esiste) e d'intesa con le organizzazioni di categoria e sindacali più rappresentative a livello regionale. **Ordine del giorno del Pds** 1991 all'indomani della serata di Ostia i consiglieri Walter Iocci e Daniela Valentini del Pds presentano in Comune un

ordine del giorno sugli orari dei negozi. Le proposte: 1) dare possibilità ai singoli operatori di prolungare l'apertura; 2) cambio d'orario per gruppi di commercianti o per categorie; 3) tavolo di trattative. **Associazione abitanti centro storico**: è favorevole ad una apertura settimanale con orari differenziati per categoria. Alimenti 7-18-30, abbigliamento e merci varie 10-18. Spiega Viviana Piccinelli di Capua del comitato direttivo: «In questo modo Roma raggiungerebbe il livello dei servizi europei e del traffico e l'inquinamento verrebbero alleggeriti nell'orario 13-16». Per quanto riguarda la domenica l'asso-

ciazione suggerisce una apertura facoltativa ragionevolmente imposta solo per i generi di prima necessità. «Basterebbe allentare in un quartiere o nelle aperture domenicali», precisa Di Capua. Il cittadino avrebbe la certezza di ricevere il servizio. **Federconsumatori**: è per un sistema di turni di apertura differenziata. Fare la spesa è una dura necessità non solo un piacere. Soprattutto per le donne che lavorano», spiega Anna Ciaperoni della segreteria generale. «Avere la possibilità di farla in un arco di tempo giornaliero e settimanale più ampio non incentiva il consumismo ma semplicemente offre una comodità in più per i cittadini». Secondo la Federconsumatori finora l'orario dei negozi è organizzato in funzione dei bisogni degli addetti del settore anziché in funzione dei bisogni dei cittadini. «Oggi abbiamo esercizi tutti aperti o tutti chiusi», continua Ciaperoni. «Invece gli stessi orari e giorni. E strozzature giornalieri e settimanali tipo la chiusura pomeridiana degli alimentari e le ferie estive».

Unione nazionale consumatori. Emanuele Piccini dirigente. «Siamo per la completa liberalizzazione degli orari in tutti i giorni della settimana compresa la domenica entro un arco orario settimanale più ampio da un minimo di 48 ore a un massimo di 70 ore settimanali. **Confederazione nazionale dell'artigianato** (Cna). Roma conta 45 mila botteghe artigiane. In provincia ce ne sono circa 65 mila. Gli iscritti alla Cna sono 12 mila. Lorenzo Tagliavanti vice segretario provinciale. «Siamo d'accordo a riconsiderare i tempi di vita e di lavoro della città. Siamo disposti a orari diversi degli attuali ma di pari passo dobbiamo cambiare gli orari dei ministeri delle scuole degli uffici in genere. Principali responsabili del caos cittadino». **Confesercenti**. È per la regolamentazione degli orari. «Piu mezzi pubblici e vigilanza. Se la città non vive il commerciante non vende», spiega il segretario Vincenzo Alfonsi. La confederazione pone come priorità la programmazione del settore commerciale (piano del commercio) e il blocco dei cambi di destina-

zione d'uso. Per quanto riguarda l'apertura domenicale dice: «Apriti la domenica e renderti conto che un chiodo di pane lo piglierai maggiore del 40 per cento. Ne vale la pena? E il consumatore è disposto a spendere di più? Soluzione: permettere alle 3.500 rosticcerie di vendere anche i prodotti di prima necessità». **Confcommercio**. Fara un sondaggio tra i consumatori e gli operatori per risolvere i problemi dell'apertura festiva dei negozi. Chiede al Comune la rapida approvazione del nuovo piano del commercio. «Una vera programmazione si ottiene sentendo i pareri degli esperti dell'associazione e spiegando Franco D'Amico al sindaco della sua elezione a presidente della Confcommercio. È per l'espansione dei centri commerciali attrezzati ai druggstore?», conclude D'Amico. «Niente da fare. Sono troppo costosi».

zione d'uso. Per quanto riguarda l'apertura domenicale dice: «Apriti la domenica e renderti conto che un chiodo di pane lo piglierai maggiore del 40 per cento. Ne vale la pena? E il consumatore è disposto a spendere di più? Soluzione: permettere alle 3.500 rosticcerie di vendere anche i prodotti di prima necessità». **Confcommercio**. Fara un sondaggio tra i consumatori e gli operatori per risolvere i problemi dell'apertura festiva dei negozi. Chiede al Comune la rapida approvazione del nuovo piano del commercio. «Una vera programmazione si ottiene sentendo i pareri degli esperti dell'associazione e spiegando Franco D'Amico al sindaco della sua elezione a presidente della Confcommercio. È per l'espansione dei centri commerciali attrezzati ai druggstore?», conclude D'Amico. «Niente da fare. Sono troppo costosi».

Lo Zio d'America: «Da noi si acquista fino a mezzanotte»

Un negozio di tremila metri quadrati per tutti i gusti e i bisogni del consumatore. È lo «Zio nuovo di America», il druggstore all'italiana del quartiere Montesacro aperto tutti i giorni dall'alba alla notte, festivi compresi. Vi si trova di tutto: gastronomia pasticceria pasta all'uovo prodotti alimentari pane. A dirigere il carrozzone Srl è Aldo Di Curzio, 52 anni che dice: «Non è una chimera fare la spesa alle ore piccole». Poi il titolare precisa: «Ma attenzione! Per il Campidoglio il mio è un pubblico esercizio non un druggstore. Non ho la licenza per vendere i prodotti farmaceutici. I detergenti il cibo per gli animali e i giornali Magari avessi!».

Lo «Zio d'America» ha messo le radici a Roma il 9 giugno del 1971. Anche allora la gente poteva comprare i pelati e lo zucchero entro mezzanotte? Anche oltre. C'era la fila fino alle 3 del mattino. Ogni settore merceologico era una bottega a sé con tanto di saracinesca e cassiera. Poi per motivi di ordine e sicurezza abbiamo deciso la chiusura alle 24. Oggi è una società a responsabilità limitata con ottanta dipendenti.

Ma è davvero così problematico, come ritengono le confederazioni di categoria, gestire l'apertura prolungata di un esercizio commerciale? Assolutamente no. Basta organizzarsi. I nostri dipendenti fanno regolari turni di 6 ore e 40 minuti al giorno. Quindi, nessun disagio e guadagno assicurato... I clienti Montesacro è un quartiere di circa 700 mila persone. L'affluenza nei festivi è cento. Raddoppia nei giorni di festa e la domenica quando tutti gli altri negozi sono fermi. Come dire, restare aperti non è un sacrificio inutile. Il lavoro è non si discute. Il primo Maggio tanto per fare un esempio abbiamo venduto ben 100 ceste di latte. La gente di altri quartieri era disperata, non trovava latte nei bar. Lei è un commerciante controcorrente. E il suo locale è un punto di riferimento importante: una sorta di luogo d'appuntamento per chi va a Talenti. È contento della sua scelta, oppure ha qualche rimpianto. Ho un sogno nel cassetto. Una ristorazione di qualità con prodotti tipici all'avanguardia. Qui indico ho ristrutturato il negozio avevo preso accordi anche con lo chef. Avevo scelto Vissani il miglior cuoco d'Italia. Poi per via della crisi economica.

«Lo stil nuovo zio d'America». Perché questo nome? Nasce da una battuta della gente. Al fine degli anni Cinquanta mio padre aveva un progetto realizzare una catena di torrefazione. Aprì un negozio dietro l'altro in vari punti della capitale. Secondo me è un no-

me di successo si ricorda facilmente. In Campidoglio si continua a discutere. Ma l'accordo sulla liberalizzazione degli orari sembra ancora lontano. Ha una proposta da suggerire al sub commissario al commercio, Balsamo? Basta con i dibattiti inutili. Le licenze dovrebbero essere libere non vincolate. Noi commercianti dovremmo poter vendere di tutto senza problemi. Dovremmo garantire al consumatore l'apertura dei negozi 365 giorni l'anno e al personale turni con riposo settimanale.

Un negozio di tremila metri quadrati per tutti i gusti e i bisogni del consumatore. È lo «Zio nuovo di America», il druggstore all'italiana del quartiere Montesacro aperto tutti i giorni dall'alba alla notte, festivi compresi. Vi si trova di tutto: gastronomia pasticceria pasta all'uovo prodotti alimentari pane. A dirigere il carrozzone Srl è Aldo Di Curzio, 52 anni che dice: «Non è una chimera fare la spesa alle ore piccole». Poi il titolare precisa: «Ma attenzione! Per il Campidoglio il mio è un pubblico esercizio non un druggstore. Non ho la licenza per vendere i prodotti farmaceutici. I detergenti il cibo per gli animali e i giornali Magari avessi!».

Lo «Zio d'America» ha messo le radici a Roma il 9 giugno del 1971. Anche allora la gente poteva comprare i pelati e lo zucchero entro mezzanotte? Anche oltre. C'era la fila fino alle 3 del mattino. Ogni settore merceologico era una bottega a sé con tanto di saracinesca e cassiera. Poi per motivi di ordine e sicurezza abbiamo deciso la chiusura alle 24. Oggi è una società a responsabilità limitata con ottanta dipendenti.

Ma è davvero così problematico, come ritengono le confederazioni di categoria, gestire l'apertura prolungata di un esercizio commerciale? Assolutamente no. Basta organizzarsi. I nostri dipendenti fanno regolari turni di 6 ore e 40 minuti al giorno. Quindi, nessun disagio e guadagno assicurato... I clienti Montesacro è un quartiere di circa 700 mila persone. L'affluenza nei festivi è cento. Raddoppia nei giorni di festa e la domenica quando tutti gli altri negozi sono fermi. Come dire, restare aperti non è un sacrificio inutile. Il lavoro è non si discute. Il primo Maggio tanto per fare un esempio abbiamo venduto ben 100 ceste di latte. La gente di altri quartieri era disperata, non trovava latte nei bar. Lei è un commerciante controcorrente. E il suo locale è un punto di riferimento importante: una sorta di luogo d'appuntamento per chi va a Talenti. È contento della sua scelta, oppure ha qualche rimpianto. Ho un sogno nel cassetto. Una ristorazione di qualità con prodotti tipici all'avanguardia. Qui indico ho ristrutturato il negozio avevo preso accordi anche con lo chef. Avevo scelto Vissani il miglior cuoco d'Italia. Poi per via della crisi economica.

«Lo stil nuovo zio d'America». Perché questo nome? Nasce da una battuta della gente. Al fine degli anni Cinquanta mio padre aveva un progetto realizzare una catena di torrefazione. Aprì un negozio dietro l'altro in vari punti della capitale. Secondo me è un no-

me di successo si ricorda facilmente. In Campidoglio si continua a discutere. Ma l'accordo sulla liberalizzazione degli orari sembra ancora lontano. Ha una proposta da suggerire al sub commissario al commercio, Balsamo? Basta con i dibattiti inutili. Le licenze dovrebbero essere libere non vincolate. Noi commercianti dovremmo poter vendere di tutto senza problemi. Dovremmo garantire al consumatore l'apertura dei negozi 365 giorni l'anno e al personale turni con riposo settimanale.

Un negozio di tremila metri quadrati per tutti i gusti e i bisogni del consumatore. È lo «Zio nuovo di America», il druggstore all'italiana del quartiere Montesacro aperto tutti i giorni dall'alba alla notte, festivi compresi. Vi si trova di tutto: gastronomia pasticceria pasta all'uovo prodotti alimentari pane. A dirigere il carrozzone Srl è Aldo Di Curzio, 52 anni che dice: «Non è una chimera fare la spesa alle ore piccole». Poi il titolare precisa: «Ma attenzione! Per il Campidoglio il mio è un pubblico esercizio non un druggstore. Non ho la licenza per vendere i prodotti farmaceutici. I detergenti il cibo per gli animali e i giornali Magari avessi!».

Lo «Zio d'America» ha messo le radici a Roma il 9 giugno del 1971. Anche allora la gente poteva comprare i pelati e lo zucchero entro mezzanotte? Anche oltre. C'era la fila fino alle 3 del mattino. Ogni settore merceologico era una bottega a sé con tanto di saracinesca e cassiera. Poi per motivi di ordine e sicurezza abbiamo deciso la chiusura alle 24. Oggi è una società a responsabilità limitata con ottanta dipendenti.

Ma è davvero così problematico, come ritengono le confederazioni di categoria, gestire l'apertura prolungata di un esercizio commerciale? Assolutamente no. Basta organizzarsi. I nostri dipendenti fanno regolari turni di 6 ore e 40 minuti al giorno. Quindi, nessun disagio e guadagno assicurato... I clienti Montesacro è un quartiere di circa 700 mila persone. L'affluenza nei festivi è cento. Raddoppia nei giorni di festa e la domenica quando tutti gli altri negozi sono fermi. Come dire, restare aperti non è un sacrificio inutile. Il lavoro è non si discute. Il primo Maggio tanto per fare un esempio abbiamo venduto ben 100 ceste di latte. La gente di altri quartieri era disperata, non trovava latte nei bar. Lei è un commerciante controcorrente. E il suo locale è un punto di riferimento importante: una sorta di luogo d'appuntamento per chi va a Talenti. È contento della sua scelta, oppure ha qualche rimpianto. Ho un sogno nel cassetto. Una ristorazione di qualità con prodotti tipici all'avanguardia. Qui indico ho ristrutturato il negozio avevo preso accordi anche con lo chef. Avevo scelto Vissani il miglior cuoco d'Italia. Poi per via della crisi economica.



In alto Gianni Riposati di «Quelli della domenica». Qui a fianco Aldo Di Curzio (foto Alberto Pasi). Pagina a cura di MARIANELLA IERVASI

Riposati: «Per 6 mesi apertura la domenica»

Zoom puntato su «Quelli della domenica» o meglio sul leader dell'associazione. Si chiama Gianni Riposati, 49 anni titolare di un forno in via delle Muratte. Lui prima di vestire i panni del commerciante ha viaggiato per l'Europa come interprete parlamentare. Ora invece da cinque anni «guida» un plotone di 200 negozianti - alimentari gioiellieri mercerie e bar - desiderosi di permettere al consumatore lo shopping domenicale. Il risultato delle «azioni di disobbedienza», finora, hanno prodotto una multa dietro l'altra al trasgressori del giorno di festa. E una tirata d'orecchie ai commercianti cattolici l'ha fatta anche il Papa, un paio di Angelus fa. Come dire, non vi fermate neanche la «comunicazione».

Gianni Riposati di «Quelli della domenica». Qui a fianco Aldo Di Curzio (foto Alberto Pasi). Pagina a cura di MARIANELLA IERVASI

Con la nostra iniziativa noi possiamo rivitalizzare la città e creare nuovi posti di lavoro. E non è così da poco vista la crisi economica. Poi aggiungo l'apertura domenicale è facoltativa. Quindi i negozianti osservanti possono benissimo andare a messa e tenere la bottega chiusa. **Ma lo shopping, funziona ovunque?** La nostra battaglia non va vista solo in funzione del consumo. Nella periferia, dove non c'è neppure una panchina per vedersi all'aria aperta un negozio sempre aperto crea vitalità. È un punto di aggregazione. **Quindi, la carica dei 200 è per un commercio all'americana: è il commerciante che fissa il proprio orario...** Noi siamo per la liberalizzazione degli orari dei negozi. È una parzia continuare a vietare al consumatore di comprare il pane il giovedì pomeriggio i tempi sono cambiati. La donna non sta più in casa a fare la calza. Oggi lavora come l'uomo, anzi di più. **Come pensate di vincere questa battaglia?** Stiamo raccogliendo le firme per una petizione popolare. La raccol-

ta è cominciata due mesi fa siamo già a quota 5000. Il nostro obiettivo è raggiungere le 10 mila firme. **E dopo?** Le consegneremo al commissario prefettizio Alessandro Voci affinché applichi la legge e consei una apertura domenicale di sei mesi. Roma non è turistica solo quattro mesi l'anno. E di certo l'accoglienza turistica non si fa con le saracinesche abbassate. **Ma gli altri commercianti romani sono ostili a queste soluzioni. Perché? Temono forse la concorrenza? E le farmacie, allora? La maggior parte restano chiuse quando le altre sono aperte. Eppure non fanno la guerra e non lamentano la perdita di clienti.** C'è una lobby del commercio che vede in prima fila la Confcommercio e la Confesercenti. Sono loro i conservatori e i protezionisti del commercio. Dicono no agli orari domenicali perché diversamente perderebbero l'egemonia sull'isolato. È un alibi per non ritenere sostenere che nel giorno di festa non c'è guadagno sicuro. Gli alimentari si purtroppo sono la prima categoria a stare al loro passo.

ta è cominciata due mesi fa siamo già a quota 5000. Il nostro obiettivo è raggiungere le 10 mila firme. **E dopo?** Le consegneremo al commissario prefettizio Alessandro Voci affinché applichi la legge e consei una apertura domenicale di sei mesi. Roma non è turistica solo quattro mesi l'anno. E di certo l'accoglienza turistica non si fa con le saracinesche abbassate. **Ma gli altri commercianti romani sono ostili a queste soluzioni. Perché? Temono forse la concorrenza? E le farmacie, allora? La maggior parte restano chiuse quando le altre sono aperte. Eppure non fanno la guerra e non lamentano la perdita di clienti.** C'è una lobby del commercio che vede in prima fila la Confcommercio e la Confesercenti. Sono loro i conservatori e i protezionisti del commercio. Dicono no agli orari domenicali perché diversamente perderebbero l'egemonia sull'isolato. È un alibi per non ritenere sostenere che nel giorno di festa non c'è guadagno sicuro. Gli alimentari si purtroppo sono la prima categoria a stare al loro passo.

ta è cominciata due mesi fa siamo già a quota 5000. Il nostro obiettivo è raggiungere le 10 mila firme. **E dopo?** Le consegneremo al commissario prefettizio Alessandro Voci affinché applichi la legge e consei una apertura domenicale di sei mesi. Roma non è turistica solo quattro mesi l'anno. E di certo l'accoglienza turistica non si fa con le saracinesche abbassate. **Ma gli altri commercianti romani sono ostili a queste soluzioni. Perché? Temono forse la concorrenza? E le farmacie, allora? La maggior parte restano chiuse quando le altre sono aperte. Eppure non fanno la guerra e non lamentano la perdita di clienti.** C'è una lobby del commercio che vede in prima fila la Confcommercio e la Confesercenti. Sono loro i conservatori e i protezionisti del commercio. Dicono no agli orari domenicali perché diversamente perderebbero l'egemonia sull'isolato. È un alibi per non ritenere sostenere che nel giorno di festa non c'è guadagno sicuro. Gli alimentari si purtroppo sono la prima categoria a stare al loro passo.