

# E ora i paninari illegali vanno a lezione di igiene

● Nel programma di studio ci sono materie come la rete di vendita, la normativa sulla somministrazione di bevande alcoliche o la conservazione di alimenti. Non da meno il marketing e soprattutto le tecniche di pulizia. Per loro, gli ambulanti, abituati alla commercializzazione di cibo di strada.

Sono iniziati a Bari i primi corsi gratuiti per mettere in regola gli abusivi di fornacelle, panini e snack, quelli che con braci e attrezzature rudimentali si accampano sul lungomare o affollano eventi in piazza, per esempio durante la festa di San Nicola. Dodici i primi venditori-studenti che hanno risposto all'appello lanciato un mese fa dal Comune e che da ieri stanno frequentando i corsi tenuti, in collaborazione con la Città Metropolitana, nella sede provinciale della Cna e rivolti agli operatori ambulanti sprovvisti di licenza Hccp, quella richiesta per la somministrazione di alimenti e bevande.

«L'auspicio di tutti noi è che gli operatori, che cominciano questa avventura, possano vedere i primi risultati concreti già lavorando per la sagra di San Nicola del prossimo mese - commenta l'assessore allo Sviluppo Economico **Carla Palone** a margine della prima giornata di lezioni cui ha partecipato -. Siamo consapevoli che questo è solo il primo passo, ma credo che finalmente tutti insieme abbiamo imboccato la strada giusta: stiamo aiutando gli operatori a lavorare nel rispetto delle regole fornendo loro una possibilità concreta per farlo. L'obiettivo è quello di associare all'attività di controllo che la Polizia municipale sta conducendo per contrastare l'abusivismo, un'occasione per avviare un'attività legale e autorizzata. Per questo, in collaborazione con le associazioni di categoria, abbiamo avviato i corsi che permetteranno agli ambulanti che hanno aderito all'iniziativa di acquisire la licenza Hccp per la somministrazione di alimenti e bevande. Il nostro obiettivo non è mai stato e non sarà mai impedire agli ambulanti di lavorare ma far



rispettare le regole a tutti e tutelare chi già lo fa, contribuendo anche pagando le tasse».

La Cna «è lieta di supportare l'iniziativa del Comune - spiega **Antonella Gernone**, responsabile dell'organizzazione Cna Bari - che da tempo crede nell'integrazione delle politiche dello sviluppo economico con quelle del welfare». Già anni fa, un primo timido tentativo, con corsi in aula su tecniche di vendita e rispetto delle norme igienico-sanitarie, fu tentato in occasione della chiusura estiva del lungomare alle auto. Ma il provvedimento che fece andare su tutte le furie i venditori abusivi di panini e carne alla brace. Anche allora fu avanzata l'ipotesi di sostenerli nella regolarizzazione delle loro posizioni, ma alla fine non se ne fece più nulla.

[fra. petr.]

**CIBO DI STRADA**  
**Paninoteche ambulanti, fornacelle improvvisate e venditori di sgaglie: si ritorna sui banchi di scuola per studiare norme commerciali e di igiene, indispensabili per ottenere le autorizzazioni**  
[foto Luca Turi]