



LA POLEMICA

Fiera, Merola ai privati "Adesso servono i soldi"

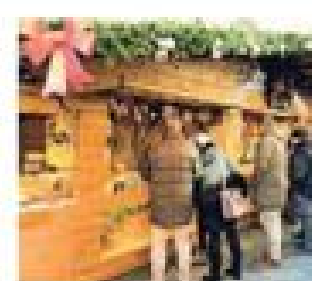
BETTAZZI A PAGINA VII



SUL SITO

L'Appennino bolognese lancia lo zuccherino doc

WWW.BOLOGNA.REPUBBLICA.IT



LO SHOPPING

Tutta la città in festa coi mercatini di Natale

A PAGINA XV

Prodi traina il Sì E il No di Caruso diventa un caso

- > Il Professore a sorpresa: "Avevo il dovere di dirlo"
- > Polemica sul presidente del tribunale di Bologna:
- > i favorevoli equiparati alla Repubblica di Salò

«ANCHE se le riforme proposte non hanno certo la profondità e la chiarezza necessarie, tuttavia per la mia storia personale e le possibili conseguenze sull'esterno sento di dovere rendere pubblico il mio Sì, nella speranza che questo giovi al rafforzamento delle nostre regole democratiche soprattutto attraverso la riforma della legge elettorale». Con queste parole l'ex premier e fondatore dell'Ulivo, Romano Prodi, ha annunciato a sorpresa il suo voto per il Sì al referendum costituzionale. Ma ieri a Bologna è stata una giornata di polemiche dopo che il presidente del tribunale di Bologna, Francesco Caruso ha paragonato i sostenitori del Sì ai repubblicani che nel '43 si «schiararono dalla parte sbagliata», aggiungendo che la riforma è basata sui «valori della clientela e della corruzione».

A PAGINA V

IL PERSONAGGIO

Grandi cambia le regole "Ai musei come da Zara"

ELEONORA CAPELLI

ENTRARE al museo, anche solo per un giro di dieci minuti, deve diventare un'abitudine. Come si entra da Zara, per dare un'occhiata. Si presenta così Roberto Grandi, nuovo presidente dell'Istituzione Musei. Che a proposito di Giorgio Morandi, dice: «Apriamo una riflessione su cosa significa la sua centralità. E per trovare lo spazio dove esprimerla al meglio».

A PAGINA VII



IL DRAMMA

La mamma di Jenni pubblica la foto della figlia all'obitorio e accusa gli amici

ALESSANDRO CORI

A PAGINA XI



LA SANITÀ

Ribaltone al S.Orsola il direttore Cavalli trasferito al Rizzoli da Reggio arriva Messori

ILARIA VENTURI

A PAGINA IX

L'ASSESSORE LEPORE: "IL SETTORE TIRA"



Una comitiva di giovani in un ristorante del centro di Bologna

Città del cibo, quanto mi costi l'inflazione nei menù è al 6%

ENRICO MIELE

Si impennano sotto le Due Torri i costi di alberghi e ristoranti. In una città che da tre anni vive una sorta di paralisi dei prezzi, a causa della crisi, fanno eccezione il mondo del food e le strutture ricettive, che rispetto all'anno scorso hanno registrato un rincaro nei listini del 6%. È un record.

A PAGINA II

LE REAZIONI

"Sì è vero, qualcosa lo abbiamo aumentato non li alzavamo da anni e le tasse ci soffocano"

A PAGINA III

L'INCHIESTA

M5S, Piazza si sospende c'è l'avviso di garanzia

Invito a comparire per il consigliere e altri tre sulle firme false



CATERINA GIUBERTI

ORA che ha ricevuto l'invito a comparire davanti al pm per difendersi nell'inchiesta sulle firme false, il grillino Marco Piazza, nonché vicepresidente del consiglio comunale, ha deciso di sospendersi dal Movimento 5 Stelle. Resterà in consiglio comunque, a meno che il tutto non prenda una brutta piega.

Insieme a lui davanti al pm compariranno, la prossima settimana, anche gli altri tre indagati. Tania Florini, Giuseppina Maracino e il collaboratore del gruppo 5 Stelle a Palazzo d'Accursio, Stefano Negroni. «Come promesso, per ribadire la serietà del Movimento 5 Stelle, soprattutto alla vigilia di un voto cruciale per l'Italia, mi autosospendo», ha annunciato ieri su Facebook Piazza, che oltre a essere consigliere è anche vicepresidente del consiglio e responsabile, insieme al capogruppo Max Bugani, di una delle sezioni di "Rousseau", la piattaforma del Movimento coordinata da Davide Casaleggio.

Dopo aver saputo di essere indagato dai giornali, Piazza aveva annunciato la propria volontà di autosospendersi, una volta che avesse avuto in mano le carte.

SEGUE A PAGINA IX

IL BOLOGNINO

“

Romano Prodi ha detto che voterà "Sì" al referendum. Massimo D'Alema gli ha subito ricordato i 101 "NO".

(federico taddia)

”

online24H

SINATRA

café

BAR | RISTORANTE | EVENTI | LIVE MUSIC | CABARET

Ogni serata potrai provare una gustosa cena a tema preparata dai nostri chef!!!

Sabato 03 DICEMBRE

SERGIO RICCI SHOW Artista a 360 gradi (imitatore, comico, cantante e attore), Sergio Ricci propone uno spettacolo molto divertente e sempre aggiornato, in cui imita i suoi personaggi con una bravura impareggiabile. L'artista ha partecipato a numerose trasmissioni di rilievo in RAI e a MEDIASET.

Cena ore 21.00
Inizio spettacolo ore 22.00

SINATRA café - Musica Live e Cabaret - Via Zenzalino Sud, 32
40054 Budrio (BO) Per info e prenotazioni: 327 8579107

LO SPORT/5 MILIONI DI MULTA AL CLUB

La grana Britos sul Bologna E stasera il Verona in Coppa

STASERA il Bologna gioca alle 21 in Coppa Italia contro il Verona dei numerosi ex, in una gara che prevede i rigori in caso di parità dopo i tempi supplementari. Chi passa agli ottavi troverà l'Inter. Donadoni farà rifiutare Destro, Krejci, Masina, Maietta, Viviani, Taider e Dzemaili.

A Casteldebbole intanto c'è preoccupazione per la sentenza della Fifa che intima al club di pagare 5 milioni agli agenti di Britos, ceduto al Napoli nel 2011.

BACCOLINI E MONARI ALLE PAGINE XII E XIII



Roberto Donadoni



Nomisma: "Attenti però a non far scappare i bolognesi"

«DI questo passo rischiamo l'esclusione della clientela bolognese dai ristoranti della città, che si rivolgono solo a turisti stranieri». Precisa di non voler fare la "Cassandra", ma il direttore di Nomisma, Luca Dondi, mette in guardia dal rischio che le Due Torri diventino una città non più a misura di bolognese.

Nel 2015 Bologna ha avuto la "palma" di città con l'inflazione più bassa, ora ristorazione e alberghi segnano rincari del 6%. Come si spiega?

«È sorprendente, anche se nell'ultimo anno è aumentata molto l'attrattività della città dal punto di vista turistico, grazie all'aeroporto Marconi, i voli Ryanair e la riqualificazione del centro. Ora i principali fruitori degli esercizi commerciali sono visitatori stranieri con una mag-

giore capacità di spesa. Questa "nuova" domanda è più forte della concorrenza tra ristoratori, che invece dovrebbe far calare i prezzi. E gli esercenti stanno tentando di recuperare i margini di guadagno persi con la crisi».

Gli affari d'oro per i ristoratori continueranno?

«C'è un eccesso di offerta e non credo che tutte le nuove attività legate al food siano sostenibili».

Perché è pessimista?

«I ristoratori stanno rincarando i prezzi per sopperire a una clientela che è in aumento, ma che non basta per tutti, proprio a causa della feroce concorrenza».

Si alzano i prezzi, dice lei, per far quadrare i conti. E i clienti bolognesi che fine fanno?

«Resteranno esclusi, perché l'offerta e i prodotti sono tarati

su un mercato internazionale, con altre esigenze. Siccome i ristoratori, alla ricerca della sostenibilità economica dei loro locali, stanno aumentando i prezzi, c'è il rischio che si inneschi un meccanismo frenetico di aperture e chiusure, dagli effetti imprevedibili. La competitività non garantisce a tutti il successo, una parte è destinata a chiudere».

Cosa suggerisce per evitare che Bologna venga "inghiottita" dal food?

«Anche in epoca di liberalizzazioni, serve una politica commerciale da parte degli enti locali, che in questi anni è venuta meno. L'attrattività di una città non può essere affidata solo ai ristoratori. Ci sarebbe bisogno di un mix che differenzi le attività commerciali, penso alle botteghe artigianali, senza concentra-

re troppo in una zona quelle enogastronomiche, altrimenti peggiorerà anche la fruibilità della città».

(en. mi.)

Il direttore Dondi: "I locali stanno tarando l'offerta solo su chi viene da fuori" "C'è un eccesso di concorrenza, non tutti i gestori sopravviveranno"

IL MERCATO

Un ristorante all'interno del mercato delle Erbe. A destra il direttore di Nomisma Luca Dondi



Peso: 26%



Città del cibo, quanto mi costi l'inflazione nei menù è al 6%

ENRICO MIELE

Si impennano sotto le Due Torri i costi di alberghi e ristoranti. In una città che da tre anni vive una sorta di paralisi dei prezzi, a causa della crisi, fanno eccezione il mondo del food e le strutture ricettive, che rispetto all'anno scorso hanno registrato un rincaro nei listini del 6%. È un record.

A PAGINA II

L'ASSESSORE LEPORE: "IL SETTORE TIRA"



Una comitiva di giovani in un ristorante del centro di Bologna



Peso: 1-21%,2-31%



L'inflazione nel conto di ristoranti e alberghi In città più 6% all'anno

Dopo una lunga stagnazione, boom di turisti e clienti
E i prezzi si alzano. Lepore: "Fisiologico, il settore tira"

ENRICO MIELE

SI IMPENNANO sotto le Due Torri i costi di alberghi e ristoranti. In una città che da tre anni vive una sorta di paralisi dei prezzi, a causa della crisi, fanno eccezione il mondo del food e le strutture ricettive, che rispetto all'anno scorso hanno registrato un rincaro nei listini del 6%. È un record. Vuol dire che sedersi al tavolo di un osteria bolognese, o trascorrere una notte in centro storico, costa sempre di più. Un fenomeno che si lega anche al boom del turismo, che sta producendo un vero e proprio "rinascimento gastronomico" tra le mura della città, dove si moltiplicano le attività di ristorazione che strizzano l'occhio agli stranieri. E se il cibo tira, e i visitatori aumentano, i prezzi dei menu salgono di conseguenza. Una "regola aurea" che nel corso dell'ultimo anno, secondo i dati pubblicati ieri da Palazzo d'Accursio, è in voga anche sotto le Due Torri. L'inflazione alle stelle appare ancora più sorprendente se si pensa che nel capoluogo emiliano, come nel resto d'Italia, l'aumento generale dei prezzi è da tempo inchiodato allo zero (e in alcuni casi gli importi dei beni di consumo scendono). In generale, infatti, a novembre l'inflazione a Bologna è cresciuta solo dello 0,3% rispetto al mese precedente. Diversi settori - come istruzione, spettacoli, prodotti alimentari e affitti - sono in calo nel confronto coi prezzi 2015. In questo panorama fanno eccezione ristorazione e alberghi: da ottobre a oggi, camere d'albergo e menu dei ristoranti sono aumentati sul fronte dei prezzi dell'1,9%. Ma il rincaro,

inedito, è del 6% rispetto all'anno scorso. Il boom per ora non preoccupa l'assessore al Commercio, Matteo Lepore, che spiega: «Non mi sorprende, un aumento delle licenze così alto, come quello che abbiamo registrato ultimamente, porta molta concorrenza ma anche una crescita dei prezzi per la presenza dei turisti, che hanno creato una nuova fascia di mercato». Per l'esponente della giunta Merola, però, assieme ai listini ritoccati al rialzo «è cresciuta anche la qualità della ristorazione, e di questo si sentiva un gran bisogno». Lepore è convinto che la "bolla" sia destinata a sgonfiarsi presto: «Oggi chi ha aperto nuove attività commerciali vuole rientrare dai suoi investimenti, ma in futuro ci sarà un abbassamento dei prezzi». Per quanto riguarda gli alberghi, spiega il direttore del Settore statistica, Gianluigi Bovini, in autunno una spinta decisiva ai rincari delle stanze «è arrivata dalla presenza del salone fieristico Eima». Una kermesse che viene organizzata ogni due anni, quindi mancava in città dal 2014. Quanto ai ristoranti, «i prezzi stanno risalendo dopo anni di stagnazione, quindi è una crescita che va vista sul lungo periodo».



Peso: 1-21%,2-31%



Peso: 1-21%,2-31%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.



“Si è vero, qualcosa
lo abbiamo aumentato
non li alzavamo da anni
e le tasse ci soffocano”

A PAGINA III

Le confessioni degli osti “Costretti a ritoccare i menù”

Le voci dei ristoratori, tra chi lamenta tasse e contributi e chi si tira fuori
“Sono anni che non faccio rincari”. Tariffe da record per i tour culinari

CATERINA GIUSBERTI

LA più verace è Maria Grazia, titolare della pizzeria “La mela”, dietro piazza Maggiore: «Se abbiamo aumentato i prezzi? Ma certo: ci sono le tasse, i dipendenti a cui pagare i contributi e in questo Paese se uno vuole fare le cose in regola ci rimette sempre. E poi, diciamoci la verità, le attività a Bologna si sono triplicate e noi dobbiamo sopravvivere, mica abbiamo la pensione...». Per guadagnarsela, in un settore in cui la concorrenza si fa sempre più serrata, qualche volta tocca ritoccare i prezzi. Ma, come notano alcuni clienti uscendo da “Adesso Pasta”, il nuovo fast food in via IV Novembre, «a Bologna non era mai successo che un piatto di spaghetti costasse quindici euro». Trattasi della porzione “large” beninteso, e il ristorante ne offre anche una più ristretta da sette, ma comunque una mezza manica al tonno si paga sedici euro sull’unguia.

Sui prezzi Paolo Naldi, storico oste della trattoria Leonida, dietro piazza Santo Stefano, assicura di non aver mai messo penna: «Ho sempre lo stesso menù - replica - al massimo abbiamo aumentato i prezzi dei piatti con prodotti stagionali, come il tartufo e i porcini». Idem per Eros Palmirani, il direttore del Diana: «Non ritocco il menù da almeno due o tre anni». Giovanni Tamburini invece la mette più sullo scarso professionismo, che porta chi si getta nell’avventura del “food” senza esperienza ad alzare i prezzi per sopravvivere: «Ci vuole un impegno collettivo per garantire la qualità, come ha fatto la città di Norcia. Io penso che a Bologna ci sia ancora spazio per tutti, certo, l’ufficio di igiene dovrebbe farsi in un giro in alcuni nuovi locali...».

Per avere le dimensioni del fenomeno basta

bussare allo sportello di Bologna Welcome, e chiedere informazioni sui “pacchetti gastronomici”, ampiamente pubblicizzati sul sito dell’agenzia. «Abbiamo il pacchetto Enjoy, da due ore, con assaggi di prodotti tipici, da 25 euro a testa - spiega allo sportello -. Poi c’è “Bologna da gustare”, un laboratorio di cucina di tre ore, che si venda a partire da 65 euro a testa, per gruppi di almeno dodici persone. Il “Bologna wine tour” invece costa 134 euro. Mentre “l’Emilia terra di sapori”, che è uno dei pacchetti più richiesti, dove si mangia tutto il giorno dalla colazione alla merenda, costa 150 euro a persona. La domanda è molta, anche se, quando vedono i prezzi, alcuni turisti si scoraggiano».

Oramai il Quadrilatero è un set a cielo aperto, con truppe italiane e straniere che inquadrano taglieri 24 ore su 24. «E’ chiaro - ragiona un passante, Carlo Passanese, osservando la troupe di “Serenio Variabile” - che quando il turismo tira tutti alzano la cresta: lo fanno i ristoratori e gli albergatori, ma lo fa anche la Curia, che ha introdotto un ticket da due euro per scattare foto in San Petronio. Per fortuna a Bologna resistono ancora posti autentici, come l’Osteria del Sole». In Basilica, l’addetto al registratore di cassa alza le spalle: «Dobbiamo inseguire i turisti con i cellulari, a volte c’è chi protesta...».

Le attività a Bologna
sono triplicate
e noi dobbiamo
sopravvivere, mica
abbiamo la pensione



Peso: 1-1%,3-26%