

# «Enti camerali, l'accorpamento non è prioritario»

Bonaccini e Colla lanciano l'appello al Governo: «Ora è necessario pensare a far ripartire le imprese. Slitti la riorganizzazione»

L'intervento

## «Superiamo le diffidenze sulle fusioni»

Riccardo Breda\*



**I**l decreto legge del Governo di metà agosto, che fa seguito a una chiarissima sentenza della Corte costituzionale, ha fissato un termine ultimo per la conclusione della riforma delle Camere di commercio, il cui iter è in corso da ben 5 anni. Ciò ha generato una serie di prese di posizione in alcune realtà locali che meritano alcuni chiarimenti. Il primo riguarda il timore della chiusura delle sedi e degli uffici delle Camere che si accorpano. Nessuna delle oltre 40 Camere di commercio che hanno finora completato gli accorpamenti ha perso o ridotto le sedi e gli uffici, che hanno continuato ad erogare i servizi esattamente come prima. Anzi, secondo il decreto, tutte le sedi territoriali delle Camere devono essere non solo mantenute ma addirittura potenziate. Il decreto prevede l'obbligo che ogni Camera che si accorpa esprima o il presidente o il vicepresidente della nuova realtà camerale: nessun territorio rimarrà privo di rappresentanza. Aggiungo che l'esperienza dimostra che gli accorpamenti sono un vantaggio per le imprese. E questo lo dico anche da presidente di una Camera di commercio accorpata: i costi di funzionamento sono stati ridotti di oltre il 10% e nella stessa misura sono cresciuti gli investimenti e l'attività di sostegno alle imprese. Inoltre, le Camere accorpate più piccole hanno potuto disporre di più risorse economiche. Da ultimo, segnalo che realizzare l'accorpamento non determina alcun rallentamento delle attività di servizio all'utenza, ma che invece è il prolungarsi nel tempo di questo iter che rischia di far rallentare le attività. Spero che questi miei chiarimenti contribuiscano a superare le diffidenze e i dubbi rispetto a questa riforma che occorre completare per dare nuovo vigore all'azione delle Camere di commercio.

**\*Vice presidente nazionale Unioncamere e presidente della Camera di commercio della Maremma e Tirreno**

FERRARA

**Altre** le priorità, ora dopo il lockdown, rispetto all'accorpamento delle Camere di commercio. Lo sottolineano appellandosi al Governo il presidente della Regione, Stefano Bonaccini e l'assessore allo Sviluppo Economico Vincenzo Colla. «Chiediamo al Governo di prorogare il termine fissato al prossimo 15 ottobre per chiudere la complessa vicenda della riorganizzazione delle Camere di Commercio. In particolare, ci riferiamo agli accorpamenti previsti per Ravenna e Ferrara da un lato, e per Piacenza, Parma e Reggio Emilia dall'altro. Sono processi che, in questa fase particolarmente critica per il mondo economico, - sottolineano Bonaccini e Colla - pensiamo possano essere ragionevolmente spostati più avanti nel tempo. Adesso tutti i nostri sforzi, assieme a quelli del sistema economico-produttivo emiliano-romagnolo, devono essere concentrati a sostenere lavoro e occupazione, affinché le imprese possano essere protagoniste della ripartenza post Covid». La richiesta della Regione è di intervenire, nella fase di riconversione del Decreto legge 104 del 14 agosto scorso, affinché sia stralciato o sospeso l'articolo 61 che accelera perentoriamente il percorso di aggrega-



Da sinistra la consigliera regionale Pd Zappaterra e il presidente Bonaccini

zione delle Camere di Commercio, dando tempo 60 giorni per completare la fusione, pena la gestione commissariale. «In questo momento - aggiungono Bonaccini e Colla - la nostra principale preoccupazione è salvare imprese e posti di lavoro. Condividiamo quindi le preoccupazioni di Enti locali e Associazioni di

categoria sui rischi di depotenziare in questa fase nevralgica le Camere di Commercio. Non siamo ancora usciti dall'emergenza, e non ci pare sia questo sia il momento giusto per sostenere un delicato confronto tra territori, istituzioni e rappresentanze associative». Si associa alla richiesta la consigliera regionale Pd Marcella Zappaterra. «La priorità in questa fase è quella di salvare le imprese, sostenerle e creare posti di lavoro. Ho sempre pensato che salvaguardare l'autonomia della Camera di Commercio di Ferrara fosse importante per il nostro territorio. Lo ribadisco ora con convinzione e sostengo la battaglia che Paola Boldrini sta portando avanti in Parlamento».

SOSTEGNO

**Zappaterra:**  
«Dobbiamo salvare le aziende, condivido la battaglia della senatrice Boldrini»

Taglio del nastro In concomitanza con l'inizio dei Buskers

## I 50 anni del Leon d'Oro «Nuovo ristorante»

Lo storico locale inaugura oggi l'ampliamento in via Cortevicchia. Paganelli: «Cureremo la cucina ferrarese»

FERRARA

**Mezzo** secolo ed essere alla costante ricerca della giusta miscela fra innovazione e tradizione. E' il caso del 'Leon d'oro', che dal 1970, anno in cui aprì per volontà della famiglia Paganelli che a tutt'oggi continua la gestione, all'ombra di Palazzo Municipale offre a ferraresi e turisti piacevoli momenti di relax. In origine come pasticceria e caffetteria, da qualche anno anche come ristorante. Un ristorante che, per festeggiare al meglio i 50 anni, si allarga nei propri spazi e ora diventa quasi una costola a sé stante della storica attività del centro, punto di riferimento per almeno tre generazioni. «Sarà sempre il 'Leon d'oro di 50 anni' - puntualizza Mauro Paganelli -, ma con uno spazio in più, in cui cureremo la cucina della tradizione ferrarese con piatti di terra e di mare.

Sarà un nuovo servizio, una proposta che vogliamo fare cercando di mantenere alta la qualità frutto di tanti anni di lavoro. Ma la volontà è anche dare un'offerta migliore in questa nuova ala, nella quale abbiamo potenziato la cucina». Un locale moderno, spazioso e luminoso al quale si accederà da via Cortevicchia e che fino a poche settimane fa era occupato da un negozio di borse. Ora, tracolle e portafogli hanno lasciato il posto a una ventina di tavoli, disposti rigorosamente a distanza come impongono le normative anti Covid. Ed è proprio durante la pandemia che è nata l'idea di ampliarsi: «Abbiamo pensato - rivela lo stesso Paganelli - di reinvestire nella nuova cucina per creare altri spazi, in modo tale da lavorare rispettando tutti i protocolli. Così abbiamo colto l'occasione anche per lavorare sul menù, ampliando la scelta». Per vince-

LA SCELTA

**«Durante il lockdown abbiamo pensato di creare ulteriore spazio per i clienti»**



Il proprietario del Leon d'Oro, Mauro Paganelli, nella nuova sala ristorante (Foto Bp)

STORIA

### Nel cuore della città da mezzo secolo

**Mezzo secolo di attività e di storia nel cuore della città. E' il caso del 'Leon d'oro', che dal 1970, anno in cui aprì per volontà della famiglia Paganelli che a tutt'oggi continua la gestione, all'ombra di Palazzo Municipale offre a ferraresi e turisti piacevoli momenti di relax. In origine come pasticceria e caffetteria, da qualche anno anche come ristorante.**

re il virus, insomma, i gestori del locale hanno scommesso, anche, su cappellacci e salamina per darsi uno slancio verso il futuro e per affermarsi con forza nel settore della ristorazione. «L'intento è che la gente, oltre a riconoscerlo per quello che è sempre stato, capisca che il 'Leon d'Oro' ha una nuova anima, un nuovo settore dedicato espressamente alla ristorazione» aggiunge Mauro Paganelli. La nuova vita della storica attività partirà proprio oggi, in concomitanza con lo sbarco in città del Ferrara Buskers Festival. Qui, nel tardo pomeriggio, gli artisti saluteranno con un aperitivo l'inizio dell'edizione 'Limited' della manifestazione, e a seguirne ci sarà il taglio del nastro delle nuove sale.

Simone Pesci