



MUNICIPIO

Lugano, 17 maggio 2019 trs
centro inf.: 1000.0
ris. mun.: 16/05/2019

Onorevole Signor
Giovanni Albertini
Consigliere Comunale

Rispettivo indirizzo

Oggetto: interrogazione no. 1020 - "Ampliamo l'offerta dei Food Truck a Lugano"

Onorevole Signor Albertini,

in riferimento alla Sua interrogazione in oggetto, del 13 marzo 2019, rispondiamo qui di seguito puntualmente alle domande poste formulando dapprima la seguente premessa.

Evidenziamo di essere consapevoli del fatto che - soprattutto in realtà urbane importanti e a forte vocazione internazionale - il fenomeno delle cucine itineranti sia un mercato in continua espansione, che ha permesso la nascita di numerose piccole realtà imprenditoriali nel campo della ristorazione e che si presenta oggi in diverse varianti, proponendo cibo di ogni tipo e per ogni palato: oggi il cosiddetto street food non è più rappresentato solo da panini, pizze e cibo fritto, ma coinvolge molteplici tipologie di offerte gastronomiche, da quelle più tradizionali e semplici a quelle più ricercate; dal cibo locale, ai sapori più esotici.

Siamo consapevoli del fatto che esistano nel mondo dei veri e propri spazi aggregativi dove si concentrano take away e cucine itineranti in un unico luogo, in cui in ogni momento dell'anno è possibile provare varie specialità del mondo, così come sia a livello nazionale che internazionale vi sono degli Street food festivals itineranti, che coinvolgono un numero variabile di artisti del cibo da strada.

Come ogni fenomeno della modernità, anche quello dei food truck è una realtà che merita di trovare una propria collocazione, ma ciò sempre tenuto conto anche di quanto in un determinato luogo è tradizione consolidata, degli attori già esistenti sul mercato, con i quali deve svilupparsi con armonia, sintonia e complementarità.

In questo contesto l'ente pubblico ha un ruolo importante e deve porre le condizioni quadro ideali per tutti gli attori coinvolti, tenendo conto dei contrapposti interessi e delle esigenze degli stessi, affinché la concorrenza sia vissuta positivamente e quale stimolo per continuare a migliorarsi e ad accrescere il servizio per i cittadini e per i turisti.

Quello delle cucine itineranti, così come altri fenomeni del mondo moderno che si sono sviluppati grazie alle tecnologie del terzo millennio - ad esempio le piattaforme che mettono in contatto persone in cerca di alloggio o che forniscono servizi di trasporti automobilistici - fanno oramai parte della nostra realtà e vanno regolamentati affinché non si sviluppino come concorrenza sleale, bensì meritano di trovare uno spazio complementare, all'interno di un sistema regolamentato con criterio.

Ritornando nel merito delle puntuali domande formulate nell'interrogazione, rispondiamo come segue.

1. *Il Municipio è intenzionato ad estendere e individuare ulteriori zone adibite all'accoglienza dei Food Truck e di estendere i giorni e gli orari di presenza dei Food Truck sul nostro territorio?*

L'interrogazione parte da una contrapposizione di fondo, secondo la quale alcune città del mondo sarebbero da definirsi aperte all'innovazione, poiché disposte ad accogliere i food truck, mentre altre rallenterebbero questo processo a causa del timore di confrontarsi con lo stesso e reputerebbero quella fornita dalle cucine itineranti una concorrenza sleale rispetto agli esercizi pubblici tradizionali.

In realtà - come evidenziato in premessa - occorre considerare le peculiarità del singolo luogo, le dimensioni dello stesso e il potenziale di massa critica interessata, quindi nel ruolo di ente pubblico promuoversi nella ricerca di soluzioni che permettano una convivenza pacifica tra i vari attori del mercato, facilitandone la complementarità e la realizzazione di sinergie volte a completare un'offerta enogastronomica di qualità, a beneficio di cittadini e turisti.

A proposito, occorre innanzitutto evidenziare come la Città di Lugano si stia già da tempo dimostrando aperta e ben disposta nei confronti della realtà composta da furgoni adibiti a cucina itinerante.

È stata infatti data la possibilità di prevedere anche questo tipo di proposta nell'ambito del mercato alimentare e dei prodotti della terra tradizionale, che ha luogo il martedì e il venerdì, dalle ore 07:30 alle ore 14:30.

Ad oggi ci sono tre postazioni per food truck, ubicate in Piazza San Rocco nei giorni di mercato. Nell'attuale configurazione e posizione del mercato alimentare - voluta e condivisa con i mercanti stessi - non vi sono però margini di ulteriore sviluppo per questo genere di offerta nelle zone del mercato alimentare attualmente in uso: Via Canova, Piazza San Rocco e Via Carducci. La scelta dei food truck presenti al mercato avviene conformemente a quanto stabilito per tutti i partecipanti, secondo le disposizioni dell'Ordinanza municipale sui mercati del 14 agosto 2013.

Inoltre occorre precisare che pur condividendo il fatto che si tratta di realtà interessanti e di contesti imprenditoriali che possono essere di valore, il Municipio di Lugano deve tenere anche in considerazione i legittimi e altresì meritevoli interessi degli esercizi pubblici del centro storico, ponderando debitamente i rispettivi e in parte contrapposti interessi.

Lo scrivente Esecutivo da tempo partecipa attivamente anche alle discussioni con GastroLugano e con i singoli esercizi pubblici, allo scopo di trovare soluzioni che permettano una pacifica convivenza tra esercizi pubblici, strutture temporanee legate a manifestazioni, negozi d'asporto e realtà nuove quali ad esempio i food truck.

Allo stato attuale, al di fuori del mercato settimanale risulta difficile trovare collocazioni che permettano di svolgere dette attività in modo continuativo, senza entrare in contrasto con gli esercizi pubblici e con le manifestazioni che si svolgono sul territorio cittadino.

Occorre però evidenziare che nell'ambito della Pasqua e del LongLake Festival già dal 2018 la Città di Lugano organizza eventi dedicati allo street food e ai food truck. Quest'anno l'evento ha avuto luogo in Piazza Mercato dal 19 al 22 aprile, mentre tra il 4 e il 6 luglio (in concomitanza con Estival Jazz) e tra il 18 e il 20 luglio (in occasione di Lugano Buskers Festival), cittadini e turisti avranno nuovamente modo di gustare sapori locali e specialità etniche in uno degli spazi più belli della Città.

Inoltre Lugano ha in più occasioni ospitato eventi legati al cibo da strada, manifestazioni promosse da privati e itineranti e reso possibile la presenza di food truck nell'ambito di manifestazioni di vario genere, come nel contesto del Pride2018, degli Swiss Harley Days e lo Street Food itinerante in Svizzera, ad esempio.

Ma anche al di fuori del territorio della Città di Lugano, vi sono state e sono previste analoghe manifestazioni legate allo street food e ai food truck, come ad esempio ad Agno, Caslano, Melide e negli altri maggiori centri ticinesi, tra cui Bellinzona e Locarno.

La creazione di zone ad hoc, con spazi dedicati a food truck e l'estensione di una presenza regolare e quotidiana degli stessi anche al di fuori degli orari validi per il mercato tradizionale non è prevista. A proposito va poi evidenziato che l'esperienza insegna che se ubicate in zone discoste dal centro e al di fuori di puntuali manifestazioni o eventi, queste attività rischiano di non essere commercialmente favorevoli e di non avere il successo che meriterebbero. Concretamente, nel 2016 a titolo sperimentale è stata concessa l'area Belvedere a tre operatori per un lungo periodo estivo. Il risultato - testimoniato da loro stessi - è stato negativo.

Nell'interrogazione si menziona l'esperienza di Ginevra, che prevede 10 food truck che a rotazione girano su alcune postazioni, sparse per la Città su di un raggio di 4 km. Quale termine di paragone, un'area di questa estensione toccherebbe Canobbio, Albonago, Vezia e altri Comuni del luganese, con una morfologia profondamente diversa rispetto a quella ginevrina. A livello di proporzioni, nella città romanda c'è una postazione di street food ogni 20'000 abitanti (10 postazioni per 200'548 abitanti). Si veda la planimetria allegata per comprendere il termine di paragone.

Territorio, morfologia e popolazione ginevrine sono quindi di ben altre dimensioni rispetto alle nostre.

A giudizio dello scrivente Municipio, quello che Lugano offre attualmente per questo genere di attività pare sufficiente e proporzionato rispetto alle dimensioni e all'offerta gastronomica presenti sul territorio: questo sia per lo spazio offerto nell'ambito del mercato alimentare, che a livello di manifestazioni direttamente organizzate dalla Città o da essa ospitate nel corso dell'anno.

I possibili sviluppi del fenomeno devono essere bilanciati e proporzionati con gli eventi e i mercati, ovvero occasioni in grado di attrarre maggior utenza in Città e devono essere complementari con gli esercizi pubblici e ai locali che propongono cibo d'asporto. Per questo, l'offerta di Lugano - che propone tre regolari postazioni per street food ubicate nel centro cittadino in concomitanza con il mercato - è ritenuta sufficiente.

2. *Il Municipio è intenzionato ad allestire un calendario online di presenze, vedi esempio di Ginevra, dei Food Truck?*

Per quanto attiene i food truck presenti nel contesto del mercato alimentare e dei prodotti della terra del martedì e del venerdì, la Città di Lugano non intende comportarsi in maniera differente rispetto a come svolto con tutti gli altri produttori e venditori presenti nel medesimo contesto.

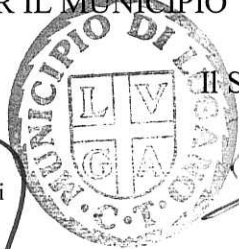
Puntuali manifestazioni ed eventi legati ai food truck vengono invece regolarmente promosse secondo le usuali modalità e i tradizionali canali della Divisione eventi e congressi e della Città.

Ci è gradita l'occasione per porgerLe, Onorevole Signor Albertini, l'espressione dei nostri migliori saluti.

PER IL MUNICIPIO

Il Sindaco:
Avv. M. Borradori

Il Segretario:
R. Bregy

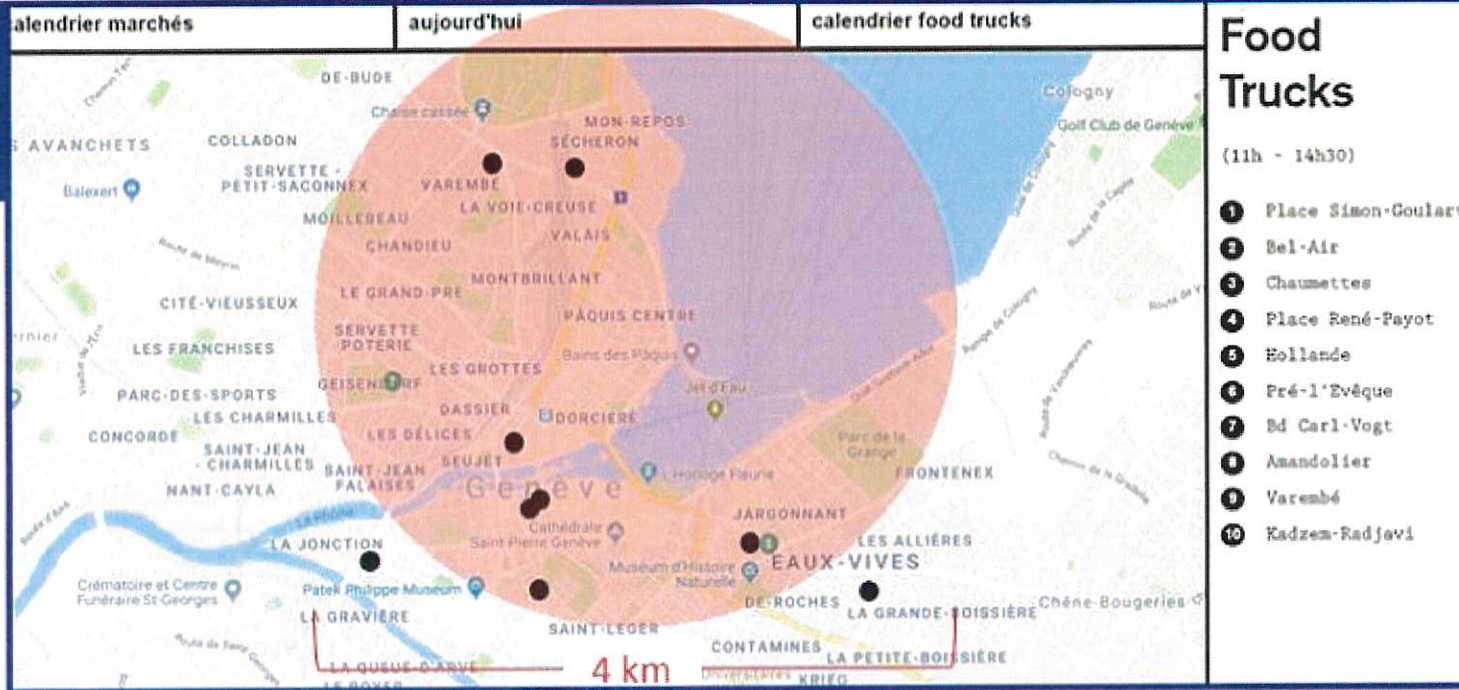


C.p.c.:

- . Consiglio Comunale
- . Municipio
- . Divisione Affari Giuridici
- . Divisione Eventi e Congressi
- . Divisione Polizia

Ginevra

200'000 abitanti,
10 food truck a
rotazione



Lugano

200'000 abitanti,
10 food truck a
rotazione

