

## Milano dice sì al cibo di strada

**Pubblicato:** Mercoledì 23 Marzo 2016



**Milano dice sì allo sviluppo del cibo ‘da strada’.** Approvata oggi dalla Giunta la modifica al Regolamento dell’attività di vendita e somministrazione su aree pubbliche di cibi e bevande per rendere definitiva la possibilità per milanesi e turisti di **scoprire le più autentiche e gustose ricette da strada** della tradizione gastronomica regionale italiana. Le modifiche del Regolamento passeranno ora all’esame del Consiglio Comunale.

**“Terminata con successo la sperimentazione durante i mesi di Expo,** ora vogliamo rendere definitiva questa esperienza gastronomica molto apprezzata sia dai milanesi sia dai turisti – dichiara l’assessore al Commercio e Attività produttive Franco D’Alfonso -. Oggi lo street food rappresenta una modalità di commercio ampiamente diffusa nelle capitali europee e mondiali. Come Amministrazione abbiamo non solo favorito la scoperta dei gusti e dei sapori della nostra tradizione ma, soprattutto, sostenuto la nascita di nuove opportunità commerciali e occupazionali per i giovani”.

**Il provvedimento approvato oggi prevede** – sulla scia del successo della sperimentazione voluta, durante il periodo di Expo, dall’Assessorato al Commercio e Attività produttive – **che siano messe a bando 50 autorizzazioni della durata di tre anni** per l’esercizio dell’attività di street food all’interno della zona 1. Tutti i mezzi utilizzati (tricicli o quadricicli) dovranno presentare un’univoca veste grafica riconducibile all’assegnatario e avere una dimensione massima di 3,60 m di lunghezza per 1,70 m di larghezza, oltre a essere eco-friendly, a trazione a pedali o assistita e a motore elettrico. I mezzi sono veri e propri punti vendita e di somministrazione itineranti per tutta la città, ad eccezione di alcune strade e piazze che per il contesto urbano/monumentale rimangono comunque escluse, come l’asse

commerciale Piazza San Babila/Castello, Piazza Santa Maria delle Grazie e San Siro.

**Gli operatori dello street food possono proporre, oltre alle specialità alimentari provenienti da tutto il mondo, anche i prodotti DOP, IGP, STG e PAT della tradizione e della cultura italiana e lombarda, dai salumi del mantovano alla raspadura lodigiana, passando dalla mozzarella di Bufala alla liquirizia calabra sino ai cannoli siciliani, per continuare con la gelateria, i prodotti di pasticceria, le spremute, i frullati e gli yogurt. Trattandosi di commercio in forma itinerante non è previsto per gli operatori alcun canone di occupazione suolo pubblico e al tempo stesso non è prevista alcuna autorizzazione all'occupazione suolo pubblico a servizio dell'attività.**

**Redazione VareseNews**

[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)