

OGGETTO: PROPOSTA DI PROGETTO SPECIALE AI SENSI DELL'ART. 3 DEL REGOLAMENTO PER L'ESERCIZIO DEL COMMERCIO NELLE AREE URBANE DI PARTICOLARE VALORE CULTURALE VIA SANTO STEFANO 91/ VIA DE' BUTTIERI 2

Egr. Sig. Sindaco, Egr. Ass.,

facendo seguito agli incontri tenutisi con l'Ass. Aitini, che ringraziamo nuovamente per la disponibilità, siamo con la presente a formulare una proposta di progetto speciale ai sensi dell'art. 3 del Regolamento per l'esercizio del commercio nelle aree urbane di particolare valore culturale per l'immobile sito in via Santo Stefano 91/via De' Buttieri 2.

Descrizione dell'immobile

Trattasi di un complesso immobiliare in disuso ubicato in Comune di Bologna (BO) con accesso da via Santo Stefano n. 91 e via De' Buttieri n. 2, sviluppato su tre piani fuori terra, oltre ad una piccola porzione di piano sottotetto ed interrato, acquisito dalla società C Holding s.r.l. dal Tribunale di Bologna – Sez. Fallimentare in data 29/04/2019.

Il compendio immobiliare è sito all'interno della cinta muraria della città ed è sito ai confini del Nucleo urbano di antica formazione della città storica di Bologna, così come individuato dal vigente Piano Strutturale Comunale.

L'intero fabbricato ha destinazioni miste, è costituito da una struttura portante in muratura intonacata e tinteggiata, con impianti di riscaldamento, idraulici ed elettrici indipendenti, ancorché prive di certificazioni.

La porzione di immobile interessata dal presente Progetto speciale ("Progetto") è la porzione del compendio immobiliare sita al piano terra e interrato, e distinta al NCEU del Comune di Bologna al Fg.205-Part.102-Sub.17, cat. C/1, Classe 6, consistenza 144 mq., sup. catastale 180 mq., composto da tre vani ed interrato, uno dei quali dotato di vetrina con affaccio sul portico pedonale di via Santo Stefano, al quale verrà aggiunta porzione dell'immobile identificato con Fg.205-Part.102-Sub.18 per la realizzazione dei locali di servizio (Allegato 1), con fronte prospiciente il portico posto sulla via Santo Stefano e via De' Butteri, per l'estensione longitudinale del fabbricato medesimo.

Dall'indagine amministrativa condotta in seguito all'acquisizione dell'immobile, l'uso legittimo alla data odierna è sportello bancario; in data 18/01/85 fu rilasciata dal Comune di Bologna concessione edilizia per la realizzazione di una rosticceria/ristorante (lavori mai eseguiti dalla proprietà) alla quale è seguita una nuova concessione edilizia in data 16/08/85 per opere interne finalizzate alla realizzazione di un negozio di moquette ed esposizione tessuti, rilasciata in data 14/12/85: in quella data prende forma l'attuale conformazione dei locali con l'ampia sala espositiva ed il pilastro centrale.

Successivamente a ciò in data 16/07/91 viene rilasciata una nuova concessione edilizia per piccole varianti alla distribuzione interna dei locali e l'installazione di uno sportello bancario, alla quale pare siano seguiti usi diversi, ed in parte difforni dal titolo abilitativo rilasciato: l'immobile è privo di agibilità.

Il mantenimento dell'uso a sportello bancario, a parere della scrivente, ancorché legittimo, appare fortemente in contrasto con gli obiettivi del Regolamento per l'esercizio del commercio nelle aree urbane di particolare valore culturale recentemente approvato dal Comune di Bologna che intende preservare i beni culturali della cinta storica della città (i portici), attraverso lo strumento della limitazione dei cambi di destinazione d'uso degli immobili.

Il Progetto

Gli obiettivi della proprietà, posti come criteri di intervento per il progetto di sviluppo, sono:

- Rigenerare e riqualificare un immobile attualmente in disuso ed in precarie condizioni fisiche e strutturali, mediante un mix funzionale che preveda una combinazione tra usi residenziali al piano secondo e terzo e pubblici esercizi/somministrazione al piano terra;
- Valorizzazione di una porzione immobiliare del nucleo storico ed antico della città, sito in un contesto urbano assai decentrato del centro storico e posto ai margini dei percorsi della “movida” bolognese, rifunzionalizzando un compendio immobiliare che da diverso tempo versa in condizioni di degrado urbano con usi non presenti nelle sue immediate vicinanze;
- Supportare l’azione del Comune sottesa a promuovere azioni di cittadinanza attiva, mediante la disponibilità a sottoscrivere un Patto di collaborazione per la cura e la rigenerazione dei beni comuni urbani sul modello dell’iniziativa “Adotta una strada”, anche al fine di perseguire una strategia di cura e decoro urbano anche ai margini della cinta muraria della città storica;
- Perseguire, per la porzione di immobile sita al piano terra, la realizzazione di un progetto di qualità che investa sia l’offerta enogastronomica che i locali utilizzati.

Il Progetto che si intende sottoporre all’attenzione del Comune di Bologna ai sensi dell’art. 3 del predetto Regolamento, ha pertanto le seguenti caratteristiche.

1) L’OFFERTA GASTRONOMICA

Come detto, il piano terra del complesso immobiliare sarà dedicato all’attività di somministrazione/pubblico esercizio.

La proposta che si intende realizzare vuole essere un omaggio alla città di Bologna, città alla quale tutte le energie imprenditoriali coinvolte nel progetto sono fortemente legate.

L’intento è quello di creare una trattoria moderna all’avanguardia, accessibile a tutti, per poter comunicare e raccontare Bologna attraverso un percorso enogastronomico originale e fortemente legato al territorio.

L’approccio gestionale del ristorante sarà ancorato ai parametri di eccellenza europei.

Verranno esaltate le materie prime e i produttori locali, sia nella proposta dei piatti che nella selezione dei vini con particolare attenzione alle proposte biologiche, biodinamiche e naturali: questo intende essere il biglietto da visita della proposta (Allegato 5).

I principali responsabili e soci della creazione dell’offerta enogastronomica saranno quattro e daranno una forte caratterizzazione personale al progetto.

LORENZO VECCHIA

Lorenzo è un giovane chef di Milano, reduce dall’esperienza nel suo ristorante di Pozzuolo Martesana.

Negli ultimi anni ha portato il suo ristorante alla segnalazione sulla guida Michelin, al riconoscimento di una forchetta sulla guida del Gambero Rosso e al riconoscimento di un cappello sulla guida dell’Espresso.

Prima di allora si possono annoverare diverse altre esperienze importanti al fianco di Chef di fama internazionale come Carlo Cracco, Antonia Klugman, Martin Berasategui e Lorenzo Cogo.

Nel 2018 Lorenzo ha inoltre vinto il prestigioso riconoscimento di Young Ethical Chef durante la manifestazione Care’s organizzata da Norbert Niederkofler.

La cucina di Lorenzo è fortemente orientata al mondo vegetale, nell'ottica di sensibilizzare il cliente riguardo al consumo della carne, che deve essere poca ma di ottima origine e fattura, quindi derivante da una filiera etica.

Pensiamo che la visione della cucina di Lorenzo possa dare una lettura inedita alla tradizione bolognese rispettandola e rendendola attuale (Allegato 2).

GIAN MARCO BUCCI

Gian Marco è l'attuale responsabile di sala del ristorante Oltre, a Bologna.

Inseritosi brillantemente nel team un anno fa, oggi riesce a portare avanti la gestione del ristorante in completa autonomia.

Grazie alle migliorie apportate nell'ultimo anno Oltre ha ricevuto come premio la segnalazione sulla guida di Noi di Sala che si occupa di selezionare i migliori servizi di sala in Italia.

Gian Marco è specializzato nel mondo del vino e del caffè, passioni che consentiranno di lavorare sull'estrema qualità in questi ambiti spesso sottovalutati.

Grazie alla passione per l'arte ed il design sarà anche il punto di riferimento per la creazione dell'immagine coordinata del locale. (Allegato 3).

LORENZO COSTA

Lorenzo è titolare di diverse attività ristorative a Bologna e gestisce il ristorante Oltre aperto nel 2016 insieme al socio e chef Daniele Bendanti, ex chef di Osteria Bottega.

Negli ultimi anni hanno portato Oltre alla segnalazione sulla guida Michelin, al riconoscimento di una forchetta sulla guida del Gambero Rosso e al riconoscimento di un cappello sulla guida dell'Espresso.

Il ristorante è focalizzato su una cucina ed un servizio di alta qualità e vuole dare lustro alla città portando il nome di Bologna anche fuori dalla regione.

Il gruppo di lavoro che abbiamo creato può contare su 20 collaboratori distribuiti nei vari locali quasi tutti under 30.

Lorenzo si occuperà della parte gestionale del Progetto, dell'operatività di sala e delle risorse umane.

FEDRICO ORSI

Federico è proprietario dell'Azienda Agricola Orsi Vigneto San Vito in Valsamoggia.

La zona è storicamente adatta alla viticoltura e Federico ha voluto rispettare appieno questa vocazione e per produrre vini che fossero una espressione autentica del territorio praticando una agricoltura capace di rivitalizzare la terra, stimolare le piante e produrre frutti con un forte legame con il territorio.

L'azienda di Federico produce anche ortaggi biologici e alleva suini di razza Mora romagnola allo stato semibrado.

Questi ingredienti saranno alla base delle lavorazioni del nostro progetto di ristorazione.

Federico rispetta la natura, escludendo quindi prodotti di sintesi, in una ottica di azienda a ciclo chiuso volta a preservare la biodiversità (Allegato 4).

2) DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROGETTO EDILIZIO

Si prevede di recuperare il fabbricato attualmente in disuso ed in precarie condizioni fisiche attraverso una serie di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria/ristrutturazione edilizia da effettuarsi nelle parti comuni dell'immobile sito in Bologna via S. Stefano 91.

Le opere che si prevede di realizzare sono: il ripasso della copertura che andrà anche a verificare e risanare le guaine impermeabilizzanti e le lattonerie; il risanamento dei locali afferenti le parti comuni attraverso tinteggiature e ammodernamenti interni, il rifacimento delle facciate principali prospicienti la via S. Stefano e via De' Butteri, il ripristino dell'apertura di una vetrina su via De' Buttieri (attualmente chiusa con pratica edilizia P.G. 224620 del 27/10/2004), oltre ad ulteriori altri interventi necessari al fine di risolvere problemi contingenti che si dovessero presentare durante l'esecuzione dei lavori.

Verranno inoltre implementate opere di ristrutturazione interne alle unità immobiliari che verranno realizzate direttamente dai promissari acquirenti.

Nello specifico l'attività di ristorazione prevista al piano terra prevede la realizzazione di idonea canna fumaria a servizio della cucina e vari interventi di restyling interno, nonché interventi di ristrutturazione edilizia funzionali a riassetare gli ambienti e risanarli (Allegato 6).

La proprietà si riserva di presentare i relativi titoli abilitativi, ai sensi del RUE vigente del Comune di Bologna, al fine di realizzare le opere sommariamente descritte.

3) CURA DEI BENI COMUNI

L'obiettivo della proprietà è quello di animare una porzione del centro storico di Bologna, posto ai suoi margini, contribuendo a mantenere il patrimonio pubblico ed il decoro dei straordinari Portici di Bologna.

Per questo motivo proponiamo la sottoscrizione di un Patto di collaborazione per la cura rigenerazione con il Comune di Bologna dei seguenti beni comuni:

- porzione di portico pedonale posto sulla via Santo Stefano prospiciente la proprietà e fronte del compendio immobiliare posto su via De' Buttieri fino al civico n. 2;
- fronte dell'immobile afferente la antistante chiesa fino al civico n. 1;

finalizzato al ripristino del decoro urbano per almeno anni 10 in caso di deturpamento dei medesimi (graffiti ed altro) con oneri a carico della proprietà fino ad un costo annuo non superiore a € 2.000,00.

4) L'ADESIONE AL PROGETTO "INSIEME PER IL LAVORO"

Con la presente proposta desideriamo manifestare inoltre il nostro interesse nel partecipare all'iniziativa "Insieme per il Lavoro" nata in collaborazione tra Comune, Città Metropolitana e Arcidiocesi di Bologna.

Il nostro obiettivo, come detto, è quello di promuovere il progetto e sostenere in maniera propositiva la città di Bologna sotto ogni punto di vista, e quindi anche quello sociale.

Aderire al progetto "Insieme per il lavoro" perciò è per noi un importante strumento finalizzato a contribuire a costruire un network sul territorio e valorizzare "buone pratiche" che avvicinino domanda ed offerta specie per chi sconta difficoltà di carattere sociale nella ricerca di opportunità occupazionali.

La nostra proposta di inserimento per i candidati di "Insieme per il lavoro" nel nostro organico riguarda due figure: Aiuto cuoco lavapiatti e Commis di sala.

Per entrambe le posizioni non è richiesta una particolare esperienza pregressa nel settore, occorre invece passione, voglia di imparare e di mettersi in gioco.

Sono gradite buone capacità comunicative, interpersonali ed una propensione al lavoro di squadra, oltre all'essere in grado di costruire relazioni efficaci a tutti i livelli.

Il nostro impegno nel creare opportunità per i cittadini coinvolti nel progetto si concretizza nell'offrire un ambiente di lavoro sano, inclusivo e stimolante.

Verrà valorizzata ogni singola risorsa con possibilità di crescita all'interno del nostro progetto comprendente diverse realtà, proponendo una formazione varia e completa.

Ci riserviamo, ovviamente, di valutare i curricula che ci verranno sottoposti al fine di produrre le scelte migliori sia per l'attività che per le persone coinvolte.

5) CONCLUSIONI

Alla luce dell'emergenza sanitaria in corso, ci riserviamo di valutare il timing più corretto per l'apertura del nuovo pubblico esercizio, avviando nel contempo, ove possibile, le attività di ristrutturazione edilizia dell'intero fabbricato.