

Luca Panizzolo e
Dacev Risto
Via della Posta 26
6600 Locarno

Lodevole
Municipio di Locarno
Piazza Grande 18

6600 Locarno

Locarno 07.01.2026

Interrogazione sul rispetto delle norme antincendio nei locali aperti al pubblico e sui controlli effettuati

Onorevole Signor Sindaco, Onorevoli Signore e Signori Municipali,

avvalendomi delle facoltà concesse dalla Legge (art. 65 LOC, art. 35 Regolamento Comunale della città di Locarno), **presento la seguente interrogazione.**

Egregi Signori Municipali,

negli ultimi giorni, anche a livello internazionale, il tema della sicurezza nei locali aperti al pubblico è tornato di attualità, in particolare per quanto concerne il rispetto delle **norme antincendio** e l'effettiva esecuzione dei controlli.

Durante una recente conferenza pubblica del municipio di Crans-Montana è stato ammesso che i **controlli antincendio non sono stati eseguiti annualmente**, come previsto dalle disposizioni vigenti. Tale affermazione solleva interrogativi anche sulla situazione nella nostra Città.

I locali aperti al pubblico ospitano quotidianamente un numero elevato di persone. Il rispetto delle norme antincendio non può quindi essere considerato un adempimento formale, bensì una **condizione essenziale di sicurezza.**

Il sottoscritto ha operato per diversi anni come **volontario nel Corpo pompieri di Locarno** come pure il collega ancora attivo.

L'esperienza maturata conferma che i **primi minuti di un incendio sono determinanti** per evitarne la propagazione delle fiamme e limitarne le conseguenze.

Si constata inoltre che la presenza di **estintori e coperte antifiamma** non garantisce la sicurezza se il personale non dispone di una **formazione minima** sul loro corretto utilizzo. In tali casi i dispositivi risultano inefficaci se vengono utilizzati in modo errato.

Si rileva altresì che, nelle **residenze plurifamiliari di nuova costruzione**, non è più previsto l'obbligo di installazione di **estintori ai piani**, nonostante sia riconosciuto che un intervento immediato può evitare conseguenze ben più gravi.

Si constata infine che alcuni esercizi pubblici risultano dotati di **cappe di aspirazione delle cucine non conformi** alle prescrizioni antincendio vigenti. particolare, le condotte di evacuazione dei fumi e dei vapori di cottura (vapori grassi sono altamente infiammabili) **non vengono portate fino sopra il tetto**, come previsto dalle **direttive VKF**, ma scaricate in facciata o trattate unicamente mediante filtri a carboni attivi, soluzione non ammessa per cucine professionali e che comporta rischi sotto il profilo della sicurezza antincendio.

Una cucina professionale non può normalmente operare senza un sistema di aspirazione con espulsione dei gas, vapori e grassi all'esterno (tipicamente a tetto) se si tratta di attività con produzione significativa di fumi e vapori (ristoranti, catering, cucine commerciali).

Le normative antincendio e di ventilazione (norme tecniche adottate in Svizzera, standard riconosciuti e richieste delle autorità federali e cantonali) richiedono questo tipo di trattamento dell'aria per garantire sicurezza e conformità alle prescrizioni vigenti.

Soluzioni alternative di filtrazione interna possono essere ammesse **solo in casi strettamente limitati e valutati dalle autorità competenti**, ma non sostituiscono il requisito generale di espulsione sicura dei fumi.

In allegato una foto di una situazione di espulsione dei verso il marciapiede comunale a Locarno.

A quanto descritto si chiede al Municipio le seguenti domande:

1. Quali sono le norme antincendio applicabili ai locali aperti al pubblico sul territorio comunale?
2. Con quale frequenza devono essere effettuati i controlli e da quali autorità competenti?
3. I controlli antincendio vengono effettivamente eseguiti ogni anno? In caso contrario, per quali motivi?
4. Quanti controlli sono stati effettuati negli ultimi cinque anni, suddivisi per anno ed esercizio?
5. Sono state riscontrate irregolarità e quali provvedimenti sono stati adottati?
6. Esiste un registro aggiornato dei controlli e delle prescrizioni impartite?
7. Il Municipio ritiene necessario introdurre un obbligo di formazione antincendio per gerenti e personale dei locali aperti al pubblico?
8. Come verrebbe verificata e documentata tale formazione?
9. Per quale motivo nelle residenze plurifamiliari di nuova costruzione non è più previsto l'obbligo di estintori ai piani?
10. Il Municipio intende valutare la reintroduzione di tale obbligo?
11. Quali sono le prescrizioni vigenti secondo le direttive VKF per le cappe di aspirazione delle cucine nei bar e ristoranti?

12. Il Municipio è a conoscenza di installazioni non conformi (scarichi in facciata o utilizzo esclusivo di filtri a carboni attivi)?
13. Sono stati effettuati controlli specifici su tali impianti e con quali esiti?
14. Quali misure concrete intende adottare il Municipio per garantire il pieno rispetto delle normative e condizioni di sicurezza uniformi per tutti gli esercizi?
15. Il municipio può dichiarare che i controlli sono eseguiti secondo normative antincendio?
16. Il Municipio può affermare che tutti i locali sono a norma?
17. Nei grandi eventi sarebbe auspicabile effettuare controlli giornalieri, poiché anche una semplice decorazione, una modifica dell'arredamento o il posizionamento improprio di una bombola di gas in prossimità di una fonte di calore possono alterare le condizioni di sicurezza inizialmente autorizzate e generare situazioni di rischio

Ringraziando per l'attenzione, resto in attesa di una risposta esaustiva nei termini previsti da regolamento comunale.

Cordiali saluti,

Luca Panizzolo PLR

Dacev Risto PLR

Allegata foto:

