

## LA DISFIDA DELLE SAGRE IN ABRUZZO, "BASTA CON I CUOCHI IMPROVVISATI!"

20 Marzo 2016



TERAMO – “La politica è la difficile arte del compromesso”, scriveva Franz Liszt e la regola si conferma anche se si deve decidere sulle sagre paesane. Ne sa qualcosa il presidente della Terza commissione del Consiglio regionale Lorenzo Berardinetti (Regione Facile), che con la sua legge di riordino deve mettere d'accordo da un parte associazioni e Pro loco, dall'altra ristoratori.

Il progetto di legge, che prende forma in commissione intende mettere ordine e criteri ad un fenomeno, quello delle sagre, che muove molti soldi e decine di migliaia di avventori, introducendo il limite massimo di durata, imponendo che il 70 per cento dei prodotti e pietanze servite siano inseriti nell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali e di qualità, introduce rigidi paletti nella logistica, delle aree da destinare a ristorazione e quelle da destinare a parcheggi. Ribadisce e rinforza l'obbligo di rispettare la normativa europea e i requisiti previsti in materia igienica e sanitaria per la somministrazione di cibi e bevande.

Da una parte c'è chi come l'Associazione nazionale Proloco italiane (Unpli), lamenta che questa norma rischia di far chiudere i battenti per eccesso di burocrazia e paletti a tante valide manifestazioni. Come ad esempio il limite del 70 per cento di prodotti tipici e certificati da somministrare, la durata massima dei 5 giorni, le grottesche e cervellotiche norme sulla sicurezza imposte dai burocrati delle Commissioni europee.

Dall'altra i ristoratori chiedono invece regole ferree e invitano Berardinetti ad andare avanti.

Per stroncare la concorrenza sleale di certe sagre che “sono solo ristoranti all'aperto senza licenza ed esentasse”, che spacciano come tipici e locali prodotti in realtà comprati all'ingrosso da altri territori e Paesi, cucinati in modo mediocre, serviti su piatti di plastica dopo inenarrabili file alla cassa, a costi tutt'altro che calmierati, visto il servizio.

Una possibile mediazione è suggerita ad *Abruzzoweb* invece da Valerio Di Mattia, presidente dell'Ariaa, associazione dei ristoratori di Alba Adriatica e della Val Vibrata, aree dell'Abruzzo teramano dove si concentrano decine e decine di sagre, e centinaia di ristoranti.

“Noi ristoratori – spiega Di Mattia – partiamo da un dato di fatto, c'è una situazione fuori controllo del fenomeno sagre e non solo in Abruzzo. Negli anni hanno perso la loro funzione di promuovere un prodotto tipico e il territorio. E sono diventati attività di ristorazione improvvisate che fanno concorrenza sleale ai professionisti del settore”.

La soluzione per Di Mattia è quella di rendere obbligatoria la cooperazione tra organizzatori delle sagre e ristoratori, in base al principio, dell'ognuno faccia il suo mestiere.

“Se la sagra ha senso, deve essere incentrata su un piatto tradizionale, cucinato con gli ingredienti del posto. E allora è necessario costruire una filiera, dal produttore locale che deve fornire la materia prima, all'associazione che si occupa dell'aspetto promozionale, logistico, organizzativo, culturale dell'evento, a ristoratore e allo chef, chi cucina per professione, che può garantire qualità ed eccellenza il piatto proposto, interpretando al meglio i frutti della nostra terra e a cui devo essere lasciati i fornelli”.

In questo modo verrebbe meno il conflitto che spesso esplode tra sagre e ristoranti che si fanno concorrenza nei momenti topici del turismo estivo.

E soprattutto aumenterebbe la qualità dell'offerta della sagra dove spesso a cucinare, anche materie prime d'eccellenza, sono cuochi improvvisati e mediocri.

“Ci sono purtroppo associazioni organizzatrici che continuano ad escludere a priori il coinvolgimento dei ristoratori, ma in questo modo si fa l'opposto di quello che giustifica la sagra, ovvero la promozione e divulgazione di un'eccellenza culinaria”.

Un'impostazione che renderebbe ancor più fuori luogo, e da penalizzare in ogni modo, sagre improbabili incentrate su prodotti che nulla hanno a che fare con il territorio, “come la carne argentina, il croissant, il wurstel, la sangria, la birra tedesca”, o a dir poco decontestualizzate, come sagre del pesce in montagna, e della pecora in riva al mare.

Di Mattia poi considera sensata la proposta delle Pro loco di rivedere il limite dei 5 giorni della durata delle sagre, visto che altre regioni confinanti, a cominciare dalle Marche, possono avere una durata anche superiore ai 10 giorni, rendendo così quelle abruzzesi meno competitive.

“Sulla durata – conclude Di Mattia – si devono esprimere i Comuni, serve elasticità, in un paesino di montagna non credo possa creare problemi un evento che duri anche più una settimana, se si coinvolgono i ristoratori, nelle località turistiche, un'eccessiva durata potrebbe creare scompensi e problemi di concorrenza”.