

PRODUTTORI E RISTORATORI CONTRO LE SAGRE "POCO DI TIPICO, E CONCORRENZA SLEALE!"

5 Settembre 2017



L'AQUILA - Anche l'estate 2017, in ogni angolo d'Abruzzo, è stata segnata dal pullulare di sagre, dedicate un po' a tutte le pietanze e prodotti, in cui hanno banchettato e fatto festa decine di migliaia di persone, per fatturati nell'ordine dei milioni di euro.

E anche quest'anno, come tradizione, si registrano le lamentele dei ristoratori e produttori locali, che definiscono lo scenario una "giungla senza regole" visto che, accanto a sagre storiche e valide, troppi sono stati gli eventi mangerecci che non promuovono prodotti tipici né ricette e pietanze tradizionali, ma che utilizzano materie prime acquistate all'ingrosso e a basso costo nei centri commerciali, producendo, per di più, tonnellate di rifiuti senza raccolta differenziata, né utilizzando almeno bioplastica compostabile, che in molti Paesi europei è obbligatoria.

Insomma, a loro dire le sagre non sono che mega-ristoranti all'aperto senza licenza ed esentasse, che fanno concorrenza sleale ai ristoratori nel pieno della stagione turistica, spacciano come tipici e locali prodotti in realtà comprati 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 legge regionale approvata a luglio 2016 aveva introdotto regole più stringenti in questo settore, in primis quella di utilizzare al 70 per cento prodotti tipici e a filiera corta. Ma la norma entrerà in vigore solo a gennaio 2018.

LE LAMENTELE

Ad *AbruzzoWeb* esprime tutto il suo disappunto Marcello Schillaci, storico titolare del ristorante Cantina di porta Romana, nel cuore di Teramo, nonché presidente dell'Associazione ristoratori teramani.

"Anche quest'anno, ma non è una novità, da quando iniziano le grandi sagre qui intorno i ristoranti della città svuotano - si lamenta - tanto che molti miei colleghi preferiscono chiudere e andarsene in ferie".

Schillaci tiene a sottolineare di non essere "contrario alle sagre, quelle che hanno un senso, una tradizione, organizzate dalle pro loco che, in questo modo, raccolgono fondi a beneficio della comunità", ma rifiuta quelle, secondo lui, in costante aumento che "dietro nascondono solo un discutibile business".

"Di fatto - si spiega meglio - si consente ancora di aprire ristoranti provvisori che macinano anche 30 mila coperti, che durano anche la bellezza di una settimana. In queste sagre dubito, poi, che si rispettino tutte le norme igieniche e sanitarie, del resto i controlli sono molto rari. Se io non sono in regola con le norme del lavoro, rischio una multa di 1.800 euro e mi fanno chiudere. Nelle sagre servono ai tavoli anche i ragazzini".

Per queste ragioni, Schillaci arriva come provocazione a proporre "uno stato di calamità da sagra, per le nostre attività di

ristorazione, che potrebbe funzionare così: o ci abbassano le tasse nel periodo estivo, o vengono fatte pagare per par condicio alle associazioni che organizzano le sagre, che spesso si sciolgono subito dopo l'evento per cambiare nome l'anno successivo, per abbattere le spese fiscali ed essere meno controllabili. Associazioni – la sua denuncia – il cui operato e cui conti andrebbero controllati da chi di dovere con maggiore rigore”.

Altrettanto duro con il fenomeno “sagra selvaggia” è Dino Rossi, allevatore e produttore di formaggi della valle del Tirino, in provincia dell'Aquila. Nel suo territorio si è svolto come ovunque un buon numero di sagre, ma quasi nessuno degli organizzatori si è fatto vivo per acquistare i suoi prodotti.

“Altro che sapori di una volta, altro che prodotti tipici! – si sfoga Rossi – Troppe sagre, oggi, hanno i sapori dell'hard discount, e le pro loco, che le organizzano, non sono affatto a favore del luogo che, come dice il loro nome, dovrebbero aiutare. Le materie prime le acquistano nei supermercati e non dalle aziende agricole locali. Troviamo nei menu, solo per fare un esempio, le patatine congelate comprate all'ingrosso e fritte con l'olio di semi vari, ovviamente uno dei più scadenti, quando sarebbero più saporite le patate appena scavate e fritte alla ‘fressora’ con l'olio d'oliva del posto”.

E lo stesso dicasi di tanti altri prodotti, insiste. “Per fare un altro esempio, si fa grande uso di parmigiano di infima qualità, al posto del pecorino locale, per condire la pasta ‘fatta in casa’ e gli gnocchi, anch'essi, ci mancherebbe, comprati all'hard discount”, continua.

“I muri dei paesi – prosegue Rossi – sono tappezzati di manifesti forvianti con scritte come ‘formaggio di montagna’, ‘lo magna’ de ‘na vote’, ma non ci si rivolge mai alle ditte locali. In Abruzzo ci sono tante aziende di prodotti tipici, come formaggi, dolci, passata di pomodoro, olio e vino, pasta – ricorda – Molte di queste hanno ancora i magazzini pieni a causa della neve e degli eventi tellurici che hanno intimorito i turisti, ma nessuno delle pro loco si è posto il problema, hanno seguito ad acquistare dai fornitori della grande distribuzione, alla faccia della tipicità”.

“E così, i turisti che vengono alle sagre pagano molto salato un piatto servito dopo lunghe file al banco, in un piattino di plastica, per poi arrancarsi a trovare un posto a sedere, credendo di mangiare qualcosa di tipico, invece mangiano le stesse cose che può trovare a casa sua nel supermercato!”, rincara.

Lamentele non nuove, quelle del ristoratore e del produttore. Che come bersaglio, va ribadito, hanno non tutte le sagre, visto che molte di esse sono organizzate da pro loco e associazioni locali senza scopo di lucro, per raccogliere fondi per finanziare attività sociali e sportive. Propongono pietanze della tradizione che è raro trovare altrove e acquistano materie prime dai produttori locali. Alcune, ancora poche in verità, addirittura utilizzano anche ecostoviglie di bioplastica che, gettate nell'umido, si decompongono in poche settimane.

LA NUOVA NORMATIVA

Per far sì che tutto ciò diventi la regola, bisognerà attendere il prossimo anno, quando entrerà finalmente in vigore la legge regionale 22 dl 2016, approvata l'anno scorso a firma del consigliere regionale di Regione facile Lorenzo Berardinetti.

La legge 22 introduce, prima di tutto, il marchio di “Sagra tipica dell'Abruzzo” e stabilisce che, per meritarsela, i prodotti somministrati e indicati nel menù proposto devono provenire, per una quota pari ad almeno il 70 per cento, da prodotti inseriti nell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali e riconosciuti dal ministero delle Politiche agricole e forestali, classificati come di Denominazione origine controllata (Doc), di Indicazione geografica protetta (Igp) e con altri marchi di qualità, o anche provenienti da agricoltura biologica, prodotti da filiera corta, a chilometri zero.

Nel menù stesso deve essere, poi, indicato, per ciascuna pietanza e bevanda, il luogo di provenienza dei prodotti utilizzati. Prevista anche la raccolta differenziata dei rifiuti e l'utilizzo di ecostoviglie.

C'è poi la “Sagra eccellente dell'Abruzzo”, il top del top, che si contraddistinguerà per il totale utilizzo dei prodotti tipici e di qualità, non solo, quindi, al 70 per cento, ma anche perché sarà garantita la somministrazione di alimenti senza glutine a chi ne fa richiesta.

C'è infine la “festa popolare”, definita nella legge come “manifestazione organizzata esclusivamente o prevalentemente per finalità culturali, storiche, politiche, religiose, sportive e di volontariato in genere, non necessariamente legata alla valorizzazione del territorio”, in cui può essere prevista la somministrazione di cibi. E in questo caso i prodotti nel menù proposto devono provenire per almeno il 40 per cento da prodotti da filiera corta, a chilometri zero e di qualità.

I Comuni dovranno approvare un loro specifico regolamento, con l'elenco dei prodotti tipici locali che caratterizzano la sagra che si svolge nel loro territorio, l'elenco dei fornitori delle materie prime o dei semilavorati.

Altra novità è che la somministrazione di cibi e bevande nelle sagre e nelle feste popolari non potrà durare più di 6 giorni. Le sagre che già hanno questa durata potranno, però, adeguarsi entro 3 anni.

La legge introduce, infine, rigidi paletti nella logistica, dalle aree da destinare a ristorazione a 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.