

SAGRE ABRUZZESI: E' FINITA LA GIUNGLA, NUOVA LEGGE IMPONE REGOLE E QUALITA'

10 Febbraio 2016



L'AQUILA - Dalle ciliegie, la birra e la porchetta, all'arrosticino, la pizza frita e il peperoncino, passando per la seppia, il fagiolo e la patata.

Non c'è prodotto e pietanza che in Abruzzo non diventi protagonista delle innumerevoli sagre che trasformano in estate le piazze e le vie di paesi e città in ristoranti a cielo aperto.

In molti casi sono eventi che attraggono migliaia di avventori e turisti, promuovendo alimenti tipici, prodotti in loco e piatti tradizionali altrove introvabili.

Facendo da volano in questo modo all'agricoltura locale di qualità.

In altri casi, hanno però più volte protestato le associazioni di categoria degli operatori della ristorazione, sono di fatto grandi ristoranti temporanei che di tipico e tradizionale hanno ben poco e che macinano profitti senza pagare le tasse, talvolta senza neanche rispettare le basilari norme igieniche.

Parte da questa contrapposizione il progetto di legge all'esame della Terza Commissione agricoltura del Consiglio regionale, a firma del presidente di commissione Lorenzo Berardinetti di Regione facile, che intende mettere una volta per tutte ordine in una vera e propria jungla, "separando il grano dall'oglio", ovvero le sagre degne di questo nome, da altri eventi che, per usare le parole tranchant di Roberto Donatelli, presidente regionale della Confcommercio, "nulla hanno a vedere con la valorizzazione dei prodotti tipici abruzzesi e che in troppi casi sono stati evidenti esempi di concorrenza sleale nei confronti dei ristoratori e degli esercenti, pubblici esercizi che rispettano quotidianamente leggi, regolamenti e carichi fiscali particolarmente onerosi".

La proposta di legge, 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, di Indicazione geografica protetta e con altri marchi di qualità, o anche provenienti da agricoltura biologica, prodotti da filiera corta, a chilometri zero.

Nel menù medesimo deve poi essere indicato, per ciascuna pietanza e bevanda, il luogo di provenienza dei prodotti utilizzati.

C'è poi la "Sagra eccellente dell'Abruzzo", il top del top, che si contraddistingue per il totale utilizzo dei prodotti tipici e di qualità e non solo al 70 per cento, e perché è garantita la somministrazione anche di alimenti senza glutine.

Sarà però la Giunta regionale, fermi restando questi presupposti, a definire nel dettaglio entro 90 giorni dalla data di entrata

in vigore della legge, le modalità di assegnazione, da parte dei Comuni, dell'attestazione di "Sagra tipica dell'Abruzzo" e di "Sagra eccellente dell'Abruzzo", tenendo conto, anche, delle proposte e osservazioni delle associazioni di categoria e dell'Unione nazionale Proloco Italiane, che è l'ente maggiormente rappresentativo dei soggetti organizzatori delle sagre.

C'è poi una terza categoria di evento, presa in considerazione dalla proposta di legge, 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.

Altra novità è che la somministrazione di cibi e bevande nelle sagre e nelle feste popolari non potrà durare più di cinque giorni.

Le sagre che già hanno questa durata, dovranno adeguarsi entro tre anni.

Ovviamente la somministrazione di cibi e bevande anche per quanto riguarda le sagre dovrà rispettare la normativa e i requisiti previsti in materia igienica e sanitaria.

Cosa che negli anni non sempre è avvenuta, con cucine da campo improvvisate, in locali non idonei, e con personale senza patentino per la somministrazione e manipolazione dei cibi.

Per i trasgressori è prevista una multa da mille a 6 mila euro.

Si tratta di una stretta, quella sui requisiti igienici e sanitari, che già ha avuto luogo la scorsa estate e che ha fatto sì che molte sagre abbiano chiuso i battenti, non avendo ad esempio a disposizione locali e spazi idonei e a norma da utilizzare come cucina.

Nuove regole e più stringenti anche per la logistica.

Nelle sagre, prevede la legge, gli spazi riservati al pubblico, destinati ad attività di somministrazione di alimenti e bevande, non possono essere superiori al 70 per cento della superficie dell'area interessata dalla sagra; nelle feste popolari, invece, tale spazio non può essere superiore al 30 per cento.

In ogni caso vanno garantiti i parcheggi, anche riservati a diversamente abili, con percorso di accesso all'evento senza barriere architettoniche.

Anche i Comuni, si prevede poi, 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.

E soprattutto il regolamento deve disciplinare date, luoghi e orari di svolgimento, al fine di evitare la sovrapposizioni con altri eventi in programma nei comuni limitrofi.

Almeno sessanta giorni prima dello svolgimento della sagra o della festa popolare, il Comune dovrà inoltre trasmettere i dettagli dell'evento alla Regione, che lo inserirà nel "Calendario regionale delle sagre e delle feste popolari", pubblicato anche in un'apposita sezione del sito istituzionale della Regione.