

SAGRE D'ABRUZZO POCO PLASTIC FREE "OCCASIONE PERSA, ANCHE ECONOMICAMENTE"

27 Febbraio 2020



L'AQUILA - Nei migliori dei casi prelibatezze locali, eccellenze gastronomiche, nei casi peggiori cibi dozzinali e taroccati, e finti tipici, oppure decontestualizzati, come la birra tedesca e wurstel, o anche il pesce in montagna e la pecora sulla costa.

Sempre e comunque serviti, a prezzi da ristorante, e dopo epiche file, in dozzinali piattini di plastica, poi gettati nei rifiuti indifferenziati, assieme ai resti di cibo.

Accade ancora in troppe sagre d'Abruzzo, che non fa eccezione nel panorama italiano.

Con buona pace di una legge regionale, approvata nel luglio del 2016 su iniziativa dell'ex assessore Lorenzo Berardinetti che ha messo regole e paletti, su cibo somministrato, norme igieniche e durata degli eventi, prevedendo come requisito per ottenere la certificazione di sagra "eccellente", anche la riduzione dei rifiuti, e l'utilizzo di stoviglie compostabili, per minimizzare l'uso della plastica, oltre per il totale utilizzo dei prodotti tipici e di qualità.

Report aggiornati sull'efficacia di quella che resta una buona norma non ce ne sono.

Ma che nelle sagre si continui ad utilizzare plastica a gogò, e anche quella più economica sul mercato, lo conferma ad Abruzzoweb Giuseppe Sarua Cinquegrana, che assieme alla compagna Zaira Di Paolo, gestisce la cooperativa Ekoe di Bellante in provincia di Teramo. Osservatore privilegiato, in quanto la sua realtà imprenditoriale commercializza da anni stoviglie compostabili realizzata in mais e altre materie prime naturali, che si decompongono ad impatto zero dopo solo un mese, tornando terriccio, e ha appena lanciato "Plastic free certification", il primo marchio che attesta l'eliminazione della plastica monouso nei ristoranti, presentato un mese fa in occasione dello Chef world summit al Grimaldi Forum di Monaco, con prima adesione da parte di un tempio della cucina mondiale, il ristorante Mirazur di Mentone, in Costa Azzurra. Infine nel 2018 ha messo in campo un'originale iniziativa di solidarietà devolvendo alle 51 Proloco che operano nei comuni di Abruzzo,

Marche, Lazio e Umbria colpiti dal terremoto del 2016, il 10 per cento dei proventi ottenuti dalla vendita di stoviglie compostabili alle Pro Loco di tutto il territorio nazionale, utilizzate in buona parte dalle sagre.

“Quello che posso affermare – conferma dunque Cinquegrana -, dati alla mano e in base alla nostra esperienza sul campo, è che il tasso di risposta in tema di ‘plastic free’ da parte delle sagre qui in Abruzzo è molto sporadico. Certo, ci sono realtà che hanno mostrato grande sensibilità, e autonomamente hanno scelto l’utilizzo di stoviglie compostabili. Ma rappresentano ancora un’eccezione”.

Fenomeno che, per Cinquegrana va letta soprattutto come un’occasione persa, anche dal punto di vista meramente economico.

“Se all’estero affermati ristoranti, mostrano sempre più interesse al nostro marchio di qualità, ed eliminano la plastica monouso, per elevare la qualità del servizio, una ragione c’è. Anche in termini di ritorno di immagine e dunque economico, che compenserà il lieve aggravio di spesa, per passare dal monouso al compostabile”.

E dunque, prosegue in ragionamento Cinquegrana, “le sagre, nelle espressioni migliori, hanno come protagoniste pietanze della tradizione, prodotti davvero eccellenti e di qualità, esprimono una cultura il senso di una terra, hanno un valore aggiunto non secondario per l’offerta turistica, che in Abruzzo, soprattutto nelle aree interne, si rivolge a una utenza sensibile alle tematiche ambientali. Ritengo pertanto bizzarro che poi si scada in questo modo nella qualità del servizio, per avere un risparmio tutto sommato marginale. E non dimentichiamo, al di là dell’aspetto etico ed estetico, che le stoviglie monouso, derivate del petrolio, determinano migrazioni sugli alimenti. Non è il miglior modo per offrire il piatto tipico e della tradizione che giustamente viene celebrato e promosso in una sagra. Non è il miglior modo di conferire ulteriore valore aggiunto a qualcosa che è stato cucinato con il cuore”.

Ci sono certo comuni anche in Abruzzo che hanno approvato regolamenti plastic free, che avranno un’incidenza anche sulle sagre. Ma molto più efficace, senza andare troppo lontano, è ad esempio la legge approvata nelle Marche, approvata ad agosto 2019 e che sarà operativa a marzo di quest’anno, e che prevede che enti pubblici e “chiunque svolga attività economica in area demaniale marittima o organizzi eventi e sagre”, “avvalendosi di patrocinio o contributo regionale”, non potrà più utilizzare prodotti in materiale plastico monouso. Anche qui però sarà importante soppesare la sua efficacia concreta, che non è scontata. La Regione Puglia, altro esempio, ha stanziato con una legge regionale dell’agosto 2019 250.000 euro per sostenere, con contributi da mille a 10mila euro i Comuni che vorranno trasformare feste, sagre e raduni in manifestazioni ed eventi pubblici a basso impatto ambientale, dandò priorità alla minimizzazione della plastica.

“C’è un altro elemento da valutare – conclude Cinquegrana -: nelle sagre, soprattutto di grandi dimensioni è raro che si faccia la raccolta differenziata. Tutto, ovvero plastica e avanzi di cibo viene buttato in grandi sacchi neri, per liberare velocemente i tavoli dall’immondizia lasciata dai precedenti avventori. Ma questo significa scaricare i costi sulla collettività, visto che i Comuni dovranno poi smaltire a costi maggiori, il rifiuto indifferenziato. Una stoviglie compostabile invece si può tranquillamente gettare assieme all’umido”.