AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

SAGRE DI QUALITÀ: TRA LE NUOVE 18 CERTIFICATE IN ITALIA CI SONO QUELLE DI GARRUFO E NAVELLI

20 Marzo 2023



L'AQUILA – Conferito il marchio 'Sagra di qualità' a 18 manifestazioni italiane da parte dell'Unione Nazionale Pro Loco d'Italia (Unpli), nella sala Koch del Senato della Repubblica.

Tra queste due sagre abruzzesi: la Sagra del Maccheroncino di Saragolla di Garrufo, (Teramo) e ; la Sagra dei ceci e dello zafferano di Navelli, (L'Aquila).

Presenti all'iniziativa il senatore questore Antonio De Poli, il presidente dell'Unpli, Antonino La Spina, il consigliere del ministro delle Politiche Agricole, Angelo Rossi, il consigliere Enit, Sandro Pappalardo, introdotti e moderati da Adriana Volpe.

Le sagre sono state certificate con un marchio attribuito al termine di un iter documentale e di rigorose verifiche sul campo, come da apposito disciplinare che prende in considerazione le pietanze legate alla storia e alle tradizioni dei territori, ricette che si tramandano, piatti strettamente legati a riti centenari e ancora oggi osservati; ricette semplici e con ingredienti naturali che rappresentano veri e propri spaccati di cultura popolare. Eventi storici che, a testimonianza del loro radicamento nel territorio, hanno superato anche le quaranta edizioni.

"Quando si lavora insieme, in maniera proficua si realizzano le cose più belle – dichiara il senatore Antonio De Poli – I 600mila volontari delle Pro Loco italiane hanno il cuore e l'anima per le proprie comunità, per i propri territori e per i propri cittadini. Insieme ai sindaci sono il cuore pulsante dei nostri piccoli grandi comuni. Credo che questo sia il vero significato oggi della 'Sagra di qualità'. Il cosiddetto turismo 'lento', che significa conoscere i nostri borghi, le nostre campagne, le nostre montagne, rappresenta l'aspetto fondamentale di un'Italia che deve far innamorare non solo gli italiani ma il mondo intero".

"Il marchio 'Sagra di qualità'- spiega il presidente dell'Unpli, Antonino La Spina- è la certificazione rilasciata dall'Unione Nazionale Pro Loco e identifica le manifestazioni che promuovono prodotti tipici storicamente legati al territorio, rappresentative della storia e della tradizione, che puntano alla promozione e creazione di sinergie con le attività economiche locali. La nostra organizzazione che in Italia organizza attraverso le Pro Loco circa 20mila sagre, vuole

migliorarsi e farsi sempre di più eccellenza. Attraverso questo marchio di qualità si dà l'occasione ai territori di mettere in mostra i propri prodotti e le proprie eccellenze locali. Il marchio non è una premiazione ma il riconoscimento per il grande lavoro che viene svolto".

Le 18 sagre certificate nel 2022, si aggiungono alle 27 che hanno ottenuto il riconoscimento nel 2019 e alle 20 del 2020.

"Le sagre oltre che eventi di promozione della cucina italiana sono eventi culturali. La pandemia ha segnato la vita di tutti di noi- afferma il consigliere del ministro delle Politiche Agricole, on. Angelo Rossi- e le sagre rappresentano uno strumento incredibile nel ricostruire questo senso di comunità: lo stare insieme in nome di un prodotto agro-alimentare e in nome della cucina italiana. Non è giusto che per realizzare manifestazioni del genere si debba stare dietro a una burocrazia a volte dannosa, che ne ostacola l'organizzazione. Essere qui in Senato è certamente un punto di arrivo. Tutto il patrimonio che queste manifestazioni portano con sé è solo italiano. L'Unpli e le Pro Loco sono dei presidi preziosissimi che valorizzano I nostri territori e per questo a loro volta vanno valorizzati".

Fra gli ulteriori requisiti necessari all'attribuzione del riconoscimento 'Sagra di qualità', la promozione degli operatori locali del settore eno-gastronomico e turistico (quali produttori, ristoratori, artigiani, albergatori) come attività economiche correlate alla cultura del cibo, la storicità di almeno 5 anni; inoltre, la richiesta di valutazione deve essere inviata almeno 180 giorni prima dell'evento, cui seguono, un'analisi della documentazione e una verifica sul campo.

"Come agenzia nazionale del turismo siamo molto vicini all'Unpli perché abbiamo tra l'altro firmato un protocollo d'intesa- racconta il consigliere Enit, Sandro Pappalardo – Le Unpli e le Pro Loco sono un valore aggiunto per la nostra nazione. Riescono a rendere vivi quei borghi e quelle aree interne che altrimenti sarebbero forse poco attenzionate. Le sagre sono una grandissima risorsa per il turismo italiano e permettono ai territori di essere vivi e riconoscibili. Crediamo in questa bellissima iniziativa organizzata dall'Unpli perché valorizzazione dei territori significa anche passare attraverso la vivacità di questi territori e le sagre sono un punto di eccellenza".

LE SAGRE CERTIFICATE NEL 2022.

Sagra dei Fagioli (Cellole, Caserta); Sagra Agosto Donadese (Donada, Rovigo); Sagra del Maccheroncino di Saragolla (Garrufo, Teramo); Sagra dei maccaruni (Gavignano, Roma); Festa dell'Uva (Giovo, Trento); Sagra del pesce, (Letojanni, Messina); Sagra del Melone (Massanzago, Padova); Sagra dell'Asparago Rosa di Mezzago (Mezzago, Monza e Brianza); Sagra dei Sughitti (Montecassiano, Macerata); Sagra dei ceci e dello zafferano (Navelli, L'Aquila); Sagra degli Scarpinòcc (Parre, Bergamo); Sagra del Cecatiello (Paupisi, Benevento); Sagra delle Cozze (Pedaso, Fermo); Sagra della Paccozza (Pesco Sannita, Benevento); Sagra della Zucca e del Cappellacio Ferrarese (San Carlo, Ferrara); Sagra del Bacalà (Sandrigo, Vicenza); Sagra delle Radici di Soncino (Soncino, Cremona); sagra Tovena in festa (Tovena, Treviso).

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli