

SAGRE: LE PROLOCO INSORGONO, "NUOVA LEGGE RISCHIA DI UCCIDERE TRADIZIONI"

15 Febbraio 2016



CHIETI - "Nella legge di riordino delle sagre ci sono aspetti che vanno modificati, così com'è non stronca gli abusi, e per di più rischia di far chiudere i battenti per eccesso di burocrazia e paletti a tante valide manifestazioni".

A sostenerlo è Nazzareno Di Giovanni, presidente regionale dell'Associazione nazionale Proloco italiane (Unpli), che ha preso carta e penna e ha scritto al presidente della Terza commissione del Consiglio regionale Lorenzo Berardinetti (Regione Facile), denunciando la mancata convocazione nella seduta che doveva entrare nel merito dell'attesa riforma delle sagre e delle feste popolari d'Abruzzo, a firma dello stesso Berardinetti.

Misura che mette regole e paletti, per distinguere una sagra degna di questo nome rispetto ad eventi improvvisati, spesso ad unico scopo di lucro per di più esentasse, che non promuovono prodotti e pietanze tipiche e locali, ma anche prodotti non certo abruzzesi come la pizza, la birra tedesca o addirittura il wurstel, o anche il pesce in montagna e la pecora sulla costa. O che spacciano come tipici prodotti locali, quelli in realtà comprati all'ingrosso da altri territori e Paesi.

La legge pertanto riduce a 5 le giornate massime per celebrare una sagra, impone che il 70 per cento dei prodotti e pietanze servite siano inseriti nell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali e riconosciuti dal ministero delle Politiche agricole e forestali, a Denominazione di 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. Il 100 per cento nel caso di "Sagra eccellente dell'Abruzzo".

La proposta di legge introduce anche 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.

Di Giovanni però, a nome di un'associazione che riunisce 260 Pro loco e 8 mila iscritti, evidenzia ad *AbruzzoWeb* che la legge ha ancora molti limiti e avrà come effetto quello di dare il colpo di grazia anche a sagre che invece la legge intende tutelare e valorizzare. Ferma restando la necessità di introdurre regole che sbarrino la strada a chi semplicemente in estate senza pagare le tasse, mette su "ristoranti all'aperto".

"Prendiamo il limite del 70 per cento di prodotti tipici e certificati da somministrare - esemplifica Di Giovanni - molte sagre che hanno puntato su produzioni tipiche non hanno tutta questa produzione agricola per garantire la copertura. Occorre elasticità, valutare caso per caso, territorio per territorio".

Altro problema è quello della limitazione temporale, e a sollevarlo è Carmine Santarelli presidente regionale dell'Unpli Teramo, che è anche consigliere nazionale dell'associazione.

"Le sagre nelle confinanti Marche - spiega Santarelli - non avendo una regolamentazione così rigida come quella proposta in Abruzzo, possono avere una durata anche superiore ai 10 giorni, e in questo modo se fa cattivo tempo, si è sicuri di non andarci sotto con gli incassi, visto che solo in casi eccezionali piove 10 giorni di seguito. Se ora le sagre poniamo nel teramano dovranno svolgersi in solo 5 giorni, non saranno più competitive rispetto a sagre che si svolgono a pochi chilometri

di distanza”.

Di Giovanni e Santarelli ribadiscono poi che così come è scritta la proposta di legge non centra l’obiettivo principale per cui era stata concepita, ovvero evitare abusi e valorizzare solo le sagre degne di questo nome. E per una ragione molto semplice: non stabilisce che ad organizzare le sagre siano solo le Pro loco, o associazioni di categoria con pari requisiti, che devono tenere un bilancio e hanno precisi obblighi fiscali.

“Le Pro loco – spiega Di Giovanni – sono le uniche che possono dare garanzie nell’organizzazione delle sagre anche dal punto di vista contabile: dobbiamo rendicontare tutto, chiudere i bilanci, asseverati dai revisori dei conti, siamo soggetti a numerosi controlli, e soprattutto abbiamo l’obbligo di reinvestire tutto per attività sociali e culturali, per interventi sul territorio”.

“Ci sono casi invece – prosegue Santarelli – in cui le sagre sono organizzate da comitati e associazioni che spesso nascono ad hoc, e subito dopo si sciolgono. E gli incassi che in certi casi sono nell’ordine delle decine di migliaia di euro, non si sa che fine fanno, tanto gli organizzatori non devono rendere conto a nessuno, e il sospetto è che la sagra sia stata fatta a scopo di lucro, e i proventi siano stati spartiti tra gli organizzatori, senza neanche pagare le tasse”.

Ma appunto la legge, non facendo questa distinzione, lascia inalterato uno status quo che tra le altre cose ha provocato la rabbia delle associazioni di categoria dei ristoratori, che in certe sagre vedono solo un’intollerabile concorrenza sleale ed anche illegittima.

Infine i nodi delle requisiti. L’Unpli nella lettera a Berardinetti mette in guardia dall’eccesso di regolamentazione e burocrazia, che obbligherà le in particolare le piccole Pro loco, ad abbandonare del tutto la realizzazione di sagre ed eventi simili.

“Chiediamo un tavolo di lavoro congiunto – si legge nella lettera – per le parti riguardanti la Segnalazione certificata di inizio attività, seppure non asseverata, la location degli eventi, l’etichettatura, le deroghe consentite ai Comuni, la semplificazione, sempre con apposito ‘Disciplinare’, di norme europee spesso inconcepibili ed assurde”.