AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

STOP ALLE SAGRE PATACCA, C'E NUOVA LEGGE MA PER LE PROLOCO RIMANE IL RISCHIO ABUSI

19 Luglio 2016



TERAMO – Quest'estate non cambierà nulla, nell'Abruzzo pieno di sagre di ogni tipo e pietanza.

Ma dall'anno prossimo l'antifona cambierà e saranno un ricordo le sagre improbabili che celebrano prodotti decisamente atipici e decontestualizzati, come la birra tedesca e il wurstel, o anche il pesce in montagna e la pecora sulla costa, o ancora che offrono arrosticini, che sono tipici abruzzesi, ma fatti con carne importata all'ingrosso dalla Francia e dalla Nuova Zelanda, o lenticchie e ceci del Montenegro spacciate per locali.

La rivoluzione imminente che investirà dal gennaio 2017 un settore economico non di secondaria importanza, è arrivata con la legge a firma del consigliere regionale di Regione facile Lorenzo Berardinetti, "Disciplina in materia di sagra tipica dell'Abruzzo, delle feste popolari", approvata martedi scorso all'Emiciclo, dopo un lungo confronto con le parti in causa.

Ovvero da una parte le associazione dei ristoratori che nelle sagre vedono da anni solo concorrenza sleale di ristoranti temporanei senza licenza, dall'altra l'Unione nazionale delle Pro loco (Unpli) interessata a tutelare da eccessivi paletti e oneri burocratici le sagre più piccole.

L'Unpli non è però rimasta del tutto soddisfatta del testo finale approvato, come spiega ad *Abruzzoweb* il presidente regionale Carmine Santarelli, in quanto nel provvedimento non ci sarebbero le misure volte ad evitare l'organizzazione di sagre da parte di associazione che lo fanno, a differenza delle Pro loco, solo a scopo di lucro.

Berardinetti da parte sua evidenzia che "finalmente è stata approvata una disciplina organica su sagre e feste popolari che va a colmare una lacuna esistente da decenni, lacuns che aveva favorito il proliferare di appuntamenti non attinenti con l'Abruzzo e le sue tipicità, recuperando lo spirito originario del termine 'sagra' attraverso la garanzia della vera promozione delle tipicità locali, enogastronomiche e culturali".

Cosa prevede dunque la nuova disciplina?

Per prima cosa distingue la sagra dalla festa popolare: la prima è una "manifestazione avente come finalità la valorizzazione di un territorio, mediante l'utilizzo e la somministrazione di uno o più prodotti o lavorazioni di carattere enogastronomico aventi rappresentatività culturale o identitaria rispetto al territorio stesso"; la seconda è una "manifestazione organizzata esclusivamente o prevalentemente per finalità culturali, storiche, politiche, religiose, sportive e di volontariato in genere non necessariamente legata alla valorizzazione del territorio, con esercizio di attività di somministrazione temporanea di alimenti e bevande".

Una sagra degna di questo nome dovrà rispondere a nuovi e più stringenti requisiti.

Prima di tutto l'attività di somministrazione di alimenti e bevande di una sagra non potrà avere una durata superiore a sei giorni, non necessariamente continuativi.

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

In una precedente versione, va ricordato, i giorni limite erano cinque.

La stretta temporale è stata chiesta in particolare dai ristoratori per evitare soprattutto nelle località balneari, lo svolgersi di sagre che duravano intere settimane.

I prodotti somministrati e indicati nel menù proposto dovranno poi essere per almeno il 70 per cento 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 deve essere indicato per ciascuna pietanza e bevanda, il luogo di provenienza dei prodotti utilizzati.

Insomma, chi vuole organizzare una sagra d'ora in avanti dovrà avere qualcosa di tipico e genuino da offrire, per certificare un'espressione della tradizione gastronomica del territorio.

E con questa norma non potrà mai nascere una sagra del Kebab o del prosciutto spagnolo, o sagre in territori che non esprimono nessun prodotto tipico o pietanze tradizionali.

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.

Ma la novità introdotta su sollecitazione dell'Unpli è che l'assessorato alla Sanità della Regione Abruzzo, assieme alle Asl, dovrà armonizzare le discipline igienico sanitarie che sono diverse da provincia a provincia e metterle nero su bianco in un Manuale di corretta prassi igienico-sanitaria.

Un'innovazione non da poco: in provincia di Teramo, per fare solo un esempio, gli arrosticini possono essere cotti solo sulla piastra, mentre in Provincia dell'Aquila anche sulla brace.

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.

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

Per quanto riguarda la raccolta differenziata, con una modifica al precedente testo si stabilisce che essa è per una sagra obbligatoria solo se viene praticata nel comune ospitante.

La Giunta, si stabilisce poi, dovrà disciplinare le modalità di assegnazione, da parte dei Comuni, alle manifestazioni che si svolgono sui propri territori, dell'attestazione "Sagra tipica dell'Abruzzo", nonché le modalità di selezione e assegnazione del riconoscimento "Sagra eccellente dell'Abruzzo".

Sarà anche predisposto un calendario regionale delle sagre e delle feste popolari, pubblicato sul sito istituzionale della Regione Abruzzo.

Anche i Comuni, si prevede infine, dovranno approvare un loro specifico regolamento, con l'elenco dei prodotti tipici locali che caratterizzano la sagra che si svolge nel loro territorio, e 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.

Il presidente Unpli, nel commentare a caldo la legge approvata prima di tutto rende merito a Berardinetti di aver accolto molti dei suggerimenti e proposte di modifica.

Ma tiene a sottolineare che nella norma manca un punto essenziale: ovvero il limitare la facoltà di organizzare sagre alle Pro loco o ad associazioni parificabili.

"Le Pro loco organizzano in Abruzzo parte significativa delle sagre – spiega Santarelli – e lo fanno avendo l'obbligo di tenere i libri contabili, di approvare un bilancio passato poi al vaglio da revisori contabili. E soprattutto gli eventuali utili le Pro loco li investono tutti nell'organizzazione di eventi culturali di valorizzazione del territorio".

“Questi obblighi – aggiunge – non valgono per associazioni che nascono anche ad hoc per organizzare una sagra, spesso a scopo di lucro, i cui incassi che in certi casi sono nell’ordine delle decine di migliaia di euro non si sa che fine facciano, visto che gli organizzatori non devono rendere conto a nessuno”.

Restano poi perplessità sulla norma che prevede di riservare il 30 per cento dello spazio di svolgimento a parcheggi.

“Bene mettere regole, ma temo che le sagre che si organizzano nei piccoli paesi, dove gli spazi sono limitati, avranno non pochi problemi a applicare questi obblighi logistici”, chiosa il presidente Unpli.

© 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