

CAMPANILI E SOLDI PUBBLICI PER LE SAGRE PIÙ TRASPARENZA

di FAUSTO DE MARE

CONFCOMMERCIO POTENZA

Non ci appassiona la contrapposizione di campanile tra «la sagra del raskatiell» di Fardella e quella del pecorino di Filiano. Siamo però interessati a verificare come si spendono le risorse pubbliche destinate alla promozione dei prodotti lucani, quali risultati raggiungono e piuttosto, puntualmente alla vigilia della stagione estiva che è quella del maggior numero di sagre, ci troviamo a dover ribadire il punto di vista delle associazioni di categoria delle piccole e medie imprese di commercio, servizi, artigianato. La cosiddetta «somministrazione parallela» incide sul fatturato di ristoranti e pizzerie durante i mesi estivi, quando da noi si moltiplicano a dismisura gli eventi drenando clienti e proventi ai pubblici esercizi tradizionali.

CONTINUA A PAGINA XII >>

FAUSTO DE MARE *

Contrapposizione tra sagre

>> SEGUE DA PAGINA I

Riteniamo che ogni manifestazione, soprattutto di carattere alimentare, deve rispettare gli interessi non solo dei cittadini (a partire dagli aspetti della salute e dei prodotti locali e non certamente contraffatti) ma anche degli operatori commerciali di ciascuna «location» in cui si svolge. Allora, per dirla fino in fondo, queste attività alimentari di strada devono prima di tutto rispettare i requisiti igienico-sanitari, come chiesto a tutti gli esercizi pubblici fissi con un controllo rigoroso su quegli ambulanti che improvvisano punti di ristoro. Inoltre, i prodotti proposti non sono tipici e in molti casi nemmeno controllati o affidabili: un grave danno per l'erario (che viene frodato di contributi previdenziali e tasse) e una concorrenza sleale per i ristoratori e i negozianti del luogo, soggetti a controlli e normative che non valgono per chi si avvale della «maschera» della sagra. Si continuano insomma a chiamare sagre manifestazioni che, non avendo requisiti di tipicità, dovrebbero essere denominate feste. In questo modo, si sta vanificando lo

sforzo dei nostri esercenti di qualificazione dei servizi, di tutela dei prodotti alimentari locali, di difesa del «made in Italy» e di contrasto all'illegalità. Certo non tutte le sagre sono così. Alcune assolvono in maniera esemplare al compito di promuovere storia e tradizioni, anche enogastronomiche, del territorio, così come ci sono quelle che svolgono un'importante funzione sociale per le esplicite e meritorie finalità benefiche. Anche e proprio al fine di preservare intatte tutte queste positività, è indispensabile introdurre delle regole nel settore che garantiscano un corretto svolgimento di questi appuntamenti. Da qui la nostra rinnovata sollecitazione alle amministrazioni locali perché adottino regolamenti in cui la tipicità dei prodotti sia comprovata e reale; rispettino la denominazione di sagre e festa popolare (frutto di una distinzione sostanziale e non di facciata), i requisiti delle aree destinate a questi eventi e la durata massima della somministrazione; limitino l'introduzione di deroghe; evitino escamotage per prolungare sagre e feste; prevedano un serio programma di controlli, indicando la quantità minima di ispezioni da realizzare



in un anno. Nostro principale interesse è la promozione dei sistemi turistici locali, anche attraverso la valorizzazione delle tradizioni culinarie italiane e la loro salvaguardia, con particolare riferimento alle produzioni tipiche dei singoli territori presenti all'interno della rete di ristorazione. Le sagre per la conoscenza e la diffusione delle produzioni e delle tradizioni gastronomiche del territorio costituiscono un patrimonio che va difeso e valorizzato, sia per la promozione stessa dei territori che per la sopravvivenza o riscoperta delle tradizioni gastronomiche, nonché per la tutela del patrimonio culturale e immateriale. Non esiste in Basilicata alcun regolamento che riesca a garantire, però, l'identificazione delle sagre «di qualità». Il primo passo per allentare la concorrenza sleale della somministrazione parallela è recuperare il valore vero della sagra, quale evento importante di valorizzazione dell'enogastronomia locale. Con questa azione non si intende colpire associazioni, gruppi o comitati che, spesso a titolo di volontariato, organizzano occasioni conviviali oppure a scopo benefico. È necessario però ridimensionare il sistema per salvaguardare le aziende del settore e i posti di lavoro. In questo senso l'attività di somministrazione deve restare legata al prodotto tipico che la sagra ha nella sua denominazione; Confindustria, inoltre, auspica che i prodotti indicati nel menù debbano provenire da filiera corta o comunque debbano rientrare fra quelli tradizionali dell'agroalimentare molisano; così come auspica una durata massima di 3/4 giorni, per un tetto massimo di 15 giorni complessivi di sagre in un anno all'interno dello stesso Comune. Occorre chiarire, inoltre, cosa si intende per «sagra» e per «festa». La finalità della prima è quella di valorizzare il legame tra prodotti enogastronomici e territorio; nel secondo perseguire finalità di volontariato, culturali, politiche, religiose, sportive, ricreative e di vario genere.

[* Presidente Confindustria Imprese per l'Italia - Potenza]