

PIANETA Turismi

Basta sagre tarocche. Un'iniziativa di Italia a Tavola

Dopo la sottoscrizione del Manifesto con le linee guida affinché una sagra possa definirsi autentica, un sondaggio su abitudini e opinioni degli italiani

Basta sagre tarocche. A dirlo non siamo più solo noi di "Italia a Tavola" e qualche altro opinionista. A lanciare con noi un forte segnale di discontinuità sono oggi le associazioni dei ristoratori (Fipe e Fiepet) che insieme ad alcuni esperti e alle Pro loco hanno sottoscritto, sotto il coordinamento del gastronomo Davide Paolini, un Manifesto in cui indichiamo le 7 regole a cui ci si deve attenere perché una Sagra possa essere definita tale, e quindi autentica.

Questa è l'apertura dell'editoriale del direttore Alberto Lupini di rientro da Montecatini Terme dove si è svolto Territori in Festival, l'evento che, tra le tante iniziative, ha portato alla sottoscrizione del Manifesto che rivendica il diritto alla sagre genuine e autentiche.

Si tratta del giudizio di operatori e opinionisti che si sono confrontati sul tema scottante delle troppe sagre all'italiana, spesso finalizzate alla sola raccolta di denaro, senza una concreta promozione dei prodotti del territorio.

Ma, nell'ottica della massima trasparenza che da sempre l'accompagna, "Italia a Tavola", in collaborazione con OlioVinoPeperoncino, propone un nuovo sondaggio (www.italiaatavola.net/sondaggiosagre10.asp) che sviscera, attraverso nove domande-chiave, le questioni alla base del Manifesto.

Un confronto aperto che, anche attraverso il contributo dei partecipanti, potrà portare a una valorizzazione dei tanti eventi enogastronomici di piazza che ogni anno, in qualunque stagione, animano le strade e piazze italiane.

Manifesto della Sagra autentica

1 - La sagra è parte integrante dell'identità storica di una comunità e di un paese: è da intendersi come connubio perfetto tra l'autenticità gastronomica e le tradizioni del territorio da cui questa proviene. È espressione della cultura materiale del territorio e ha come obiettivo la salvaguardia, la diffusione e la promozione del patrimonio territoriale: in essa si intrecciano gastronomia, cultura, tradizione ed economia. [...]

2 - Il cibo, il consumo collettivo e rituale di determinati prodotti carichi di valori simbolici è il motore propulsore della sagra. Il tipo di alimento, il modo di prepararlo e di consumarlo rimandano ad un passato di vita comunitaria e a una cultura alimentare percepita come segno di identità. Per questo la sagra deve somministrare piatti e ricette che abbiano come ingrediente principale il prodotto di cui si fa promotrice.

3 - La sagra non ha finalità speculativa. Non è uno strumento di business e profitto, ma un veicolo di valorizzazione del territorio e della comunità. In questo modo la sagra



diventa un'occasione per la comunità locale (operatori commerciali e non) per riflettere sulle proprie origini e sulle proprie risorse. La sagra deve garantire al meglio la tracciabilità, la divulgazione, la conoscenza dei propri prodotti e la trasparenza fiscale. [...]

4 - La sagra promuove forme di socializzazione e sviluppo collegate alla cultura del cibo locale. Essa risponde al desiderio delle comunità di avere spazi di convivialità e socializzazione. Coinvolge tutto il territorio e le numerose realtà produttive e commerciali locali, nonché i vari operatori del settore enogastronomico, quali produttori, artigiani, cuccinieri, ristoratori e baristi. Il benessere e la soddisfazione di tutte le fasce della popolazione, sono essenziali per una sostenibilità nel tempo della manifestazione. La valorizzazione di un prodotto risulta efficace e con ampie ricadute economiche - durature - a vantaggio degli operatori locali, quando viene considerata in una dimensione collettiva, partecipata e condivisa sul territorio e non quando viene concepita tramite azioni estemporanee e promosse dai singoli soggetti anche se legati alla filiera e alle istituzioni. [...]

5 - La sagra deve svolgersi in un periodo limitato di tempo, deve essere legata a cicli di produzione e consumo e non può avere durata superiore ai sette giorni. Deve avere luogo nel territorio di origine del suo prodotto, ricetta o trasformazione tipica, in locali e ambienti idonei per la somministrazione che siano ben inseriti nel contesto paesaggistico, anche valorizzando strutture e ambienti tradizionali. [...]

(segue a p. 54)



Alberto
Lupini