



LA DURA VITA DELLE SAGRE AI TEMPI DELLA BUROCRAZIA E DEL TERRORISMO

3 Agosto 2017 

L'AQUILA - C'è quella della pizza frita, del prosciutto e anche degli gnocchi, oppure quella dedicata alla castagna, al tartufo, alle patate e alle fettuccine con i funghi porcini. Il calendario delle sagre è sempre colorato di rosso, soprattutto in estate ma quest'anno, come se non bastassero la burocrazia delle riforma sulla Pubblica amministrazione e le norme sanitarie sempre più stringenti, a complicare la vita degli organizzatori sembrava essersi aggiunta anche la questione sicurezza, dopo i tragici eventi di Torino.

Continuare a paragonare piazza San Carlo alle piazzette dei borghi abruzzesi, quelli più piccoli delle aree interne, avrebbe significato per l'Abruzzo la morte implacabile di tutte, o quasi, le feste popolari gastronomiche, meglio conosciute con il nome di sagre, che da decenni riuniscono la collettività intorno al prodotto locale declinato in tutte le ricette più caratteristiche.

La notizia sulla nuova direttiva firmata dal capo di gabinetto del Ministero dell'interno **Mario Morcone** libera ufficialmente le sagre paesane dalla stretta sulla sicurezza, applicata all'indomani dei fatti di Torino, ponendo di fatto un distinguo tra grandi manifestazioni in luoghi pubblici e piccoli eventi di piazza, come le sagre appunto, inverosimilmente paragonabili.

"Una revisione che significa tornare alle precedenti e più ragionevoli leggi sulla sicurezza che riguardano l'esercizio delle sagre, delle manifestazioni folcloristiche paesane, delle processioni - dichiara a *Virtù Quotidiane* **Domenico Fusari**, consigliere nazionale dell'Unpli, l'unione delle pro loco italiane - iniziative che la circolare Gabrielli paragonava ai grandi eventi come quello della piazza torinese".

"Per le sagre rimane l'obbligo di rispettare i soliti canoni di pubblica sicurezza - spiega Fusari - comunicando al prefetto e alla questura la dislocazione dell'area, le vie di entrata, uscita ed emergenza anche per l'eventuale passaggio dell'ambulanza, il layout delle strutture, evitando un afflusso di persone superiore rispetto a quello consentito dalla superficie destinata alla sagra. La responsabilità diretta rimane a carico del presidente della Pro loco o dell'associazione che organizza l'evento. Andate pure alle sagre - è l'invito di Fusari - gli abruzzesi possono stare tranquilli".

Immaginate se un piccolo comune come San Felice d'Ocre per l'organizzazione della sagra



della castagna, in programma ogni anno ad ottobre, avesse dovuto predisporre un piano di evacuazione generale con tanto di metal detector, tornelli conta persone e barriere anti-panico. Una spesa spropositata e inutile per un paese di poche anime che con dedizione e impegno cerca di mantenere in vita la tradizione da oltre trent'anni.

Superato il problema della sicurezza, che pure viene garantita con norme sicuramente più adatte al contesto, rimane tuttavia in sospeso il problema della burocrazia inerente, solo per fare un esempio, la cosiddetta Scia. La segnalazione certificata di inizio attività, infatti, prima della riforma, si poteva presentare il giorno d'inizio sagra al Suap, lo sportello unico comunale per le attività produttive. Con la riforma invece bisogna attendere la risposta del Comune, al quale la Scia andrebbe inviata un mese prima, con il rischio di bloccare per un qualsivoglia vizio un'intera manifestazione.

“Noleggiare una cappa aspira fumo costa intorno ai 600 euro – rileva **Fabrizio Parisi**, dell'associazione La Solagna che organizza la sagra della castagna da oltre trent'anni – anche se la zona cottura è in aperta campagna. La sagra si organizza infatti nell'immediata periferia del paese, il centro storico è ancora inagibile a causa del sisma e quindi transennato”.

“Le vie di fuga – dice Parisi parlando di sicurezza – sono quelle ‘naturali’ che portano nei campi circostanti, un piano di evacuazione come quello previsto dalla circolare Gabrielli non avremmo potuto permettercelo e la sagra probabilmente quest'anno sarebbe saltata”.

Alla sagra di San Felice d'Ocre lavorano circa quaranta persone ma più per passione che per volontà di profitti.

“È un'occasione di incontro tra le diverse generazioni che popolano il paese tutto l'anno – aggiunge Parisi – ma il rischio con le nuove normative è quello di andare in perdita”.

“Noi ci proviamo – afferma fiducioso – proponendo il ricco menù a base di castagne, quelle del castagneto di Ocre, dalla zuppa di ceci e castagne, pelate a mano una ad una, allo spezzatino con le caldarroste. La carne è tenuta a macerare nel vino tutta la notte ma la ricetta delle anziane del paese è top-secret”.

“Norme sulla tracciabilità e di somministrazione alimenti e bevande per le quali siamo in contatto con la Regione Abruzzo per la revisione della legge n.30 (la legge sul riassetto e la riorganizzazione delle Pro loco, ndr) già discussa in terza commissione – dice ancora Fusari – l'obiettivo è quello di essere equiparati alle no-profit, alle associazioni di promozione turistica perché di fatto è quello che facciamo, anche con le sagre”.



La nuova legge sulle sagre entrerà in vigore il primo gennaio 2018.