



SAGRE: LE PRO LOCO NON CI STANNO, “TANTO IMPEGNO PER RIGIDE NORME”

22 Agosto 2017 

L'AQUILA – “Le Pro Loco d'Abruzzo stanno facendo un passo evolutivo notevole, adeguandosi alle rigide normative in materia sanitaria imposte dal Ministro della Salute e da qualsivoglia Asl locale che indica chiaramente le disposizioni di cottura e gestione di un evento gastronomico. Abbiamo da poco anche la nuova legge regionale 22/2016 che ancor di più disciplina rigidamente le sagre e feste tipiche”.

Lo afferma in una nota il presidente provinciale dell'Aquila dell'Unione Pro loco (Unpli), **Raffaele Disanti**, che “rimanda al mittente gli amarcord del passato” di **Dino Rossi**, del comitato spontaneo di allevatori Cospa.

“Leggo con stupore le dichiarazioni ‘assurde e inappropriate’ del sig. Dino Rossi dell'associazione allevatori Cospa che afferma senza mezzi termini che ‘Oggi, le Pro loco, che di pro hanno solo il nome, le materie prime le acquistano ai fornitori dei supermercati e non dalle aziende agricole locali’. Ci suggerisce persino di tornare al passato e di non dover comprare prodotti presso la grande distribuzione bensì prendere una pecora, ucciderla sul posto e farne degli arrostiti ‘in diretta’ e cuocerli per gli avventori delle sagre. Si lamenta persino che le canaline per cuocere sono in acciaio inox... ‘tremenda’ colpa dei presidenti Pro loco”.

“Dobbiamo acquistare una salsiccia presso un distributore autorizzato con tracciabilità e con le garanzie di qualità che ci vengono (giustamente) imposte, questo non è in alcun modo opinabile – spiega Disanti – Il presidente di una Pro loco tiene sempre al proprio territorio e tende ad acquistare prodotti genuini e a Km 0 ove possibile, sia chiaro, ove possibile in quanto non sempre il buon contadino della porta affianco ha le certificazioni necessarie riconosciute dalla Asl, oppure iscritti nell'apposito registro che poi obbliga a fatturare regolarmente”.

“Capisco il ruolo del Cospa e l'importanza dei nostri allevatori, in un momento così difficile per il nostro territorio – aggiunge il presidente dell'Unpli – ma sfogarsi su chi gratis, da volontario si prende responsabilità tutti i giorni e lavora sodo per portare il prodotto tipico sul territorio mi sembra ingiusto”.

“Questa estate abbiamo avuto pubblicizzate le eccellenze culinarie d'Abruzzo in quasi tutti i paesi; se si conoscono prodotti tipici come ad esempio l'aglio rosso di Sulmona è anche



grazie alla Pro loco che con un importante convegno annuale e sagra, in collaborazione con il Consorzio dell'Aglio Rosso, investe tempo e risorse non certo in una confezione di aglio di dubbia provenienza magari acquistata a quattro soldi, ma, la Pro loco invece si relaziona con contadini del luogo che dopo aver espletato tutte le incombenze burocratiche può vendere tranquillamente ai suoi paesani un prodotto certificato e di qualità che tutti apprezzano da oltre 20 anni”.

“In Abruzzo abbiamo 290 Pro loco e oltre 30.000 volontari a cui va il mio plauso come presidente provinciale Unpli L'Aquila e consigliere regionale Unpli Abruzzo che fanno giornalmente conoscere a coloro che vengono da lontano le tipicità della nostra amata terra d'Abruzzo”, conclude Disanti.