

# Sagre: ritorno alle radici

*Dalla Toscana è partito il recupero del concetto e del principio di sagra come elemento di promozione del territorio, non occasione di business slegata da ogni contesto*



Alfredo Zini, Vicepresidente Vicario EPAM-Confcommercio in Lombardia: "Molte sagre non portano nulla alla valorizzazione del territorio ma sono semplicemente ristorazione sotto mentite spoglie".



**P**romozione del territorio attraverso un prodotto ed una tradizione: questo il significato originario delle sagre ed anche il motivo per cui esse sono agevolate fiscalmente. In quanto nate come elemento di valorizzazione di un territorio, una cultura, una



tradizione, esse mirano a creare valore aggiunto sul territorio stesso tramite la divulgazione e comunicazione delle sue specialità. Lavorano in cooperazione ed integrazione con le attività locali per favorire la divulgazione della cultura e dei prodotti su lungo termine. Ma molto spesso, e sempre più negli ultimi tempi, esse sono divenute semplicemente occasione di business agevolato per poter aggirare fisco e burocrazia. Un esempio? "Le sagre delle Cozze in montagna – afferma Alfredo Zini, Vicepresidente Vicario EPAM - Confcommercio in Lombardia – che nulla portano alla valorizzazione del territorio ma sono semplicemente ristorazione sotto mentite spoglie". Nessun coordinamento con la gastronomia locale, nessun legame

con le specialità locali, nessun vincolo territoriale, anzi molto spesso causa di rischio esistenza per quelle sagre invece intese per la promozione locale.

A soffrirne è l'immagine del territorio, la credibilità dell'evento in sé e soprattutto la gastronomia locale che, secondo recenti analisi condotte da **Confcommercio Toscana**, nel periodo di sagre – praticamente tutta l'estate – vede diminuire i propri indotti fino al 50%. *“Una situazione inaccettabile – afferma Aldo Cursano, Presidente FIPE Toscana – soprattutto in una congiuntura economica come quella attuale”*. Non ha tardato dunque il settore (Fipe e Confcommercio in prima linea) a fare sentire il proprio scontento, ribadendo la necessità di regolamentare le manifestazioni e fare un distinguo tra quelle legate al tipico (quindi da valorizzare) e quelle generiche, sottolineando la responsabilità dei Sindaci di decidere, in base alla vocazione del proprio territorio, quali e quante manifestazioni permettere. La tematica è affrontata in varie parti d'Italia, perché riguarda ampie zone del territorio, ma l'esempio più concreto viene dal Comune di Borgo San Lorenzo in Mu-



gello che dal 2012 ha emanato un proprio regolamento comunale per sagre e feste, fissando criteri di distinzione, durata, periodi di svolgimento, requisiti e modalità di organizzazione, qualità degli alimenti e bevande somministrate. *“Non che la situazione sia migliorata al 100% – afferma Aldo Cursano – ma stiamo riaffermando i principi a cui una sagra deve rispondere, che, tra l'altro, non dovrebbe porsi mai in antitesi e in concorrenza (sleale) con gli esercizi locali, ma si integra in essi perché si prolunghi nel tempo il valore di promozione per cui la sagra è pensata”*.

Anche in Umbria e in provincia di Piacenza, oltre che in molti comuni della Toscana, si stanno mettendo a punto norme simili, non per abolire le sagre – si badi – ma per sostenere le iniziative effettivamente legate al territorio.

Maria Luisa Doldi



Aldo Cursano, Presidente FIPE Toscana: *“Stiamo riaffermando i principi a cui una sagra deve rispondere, che, tra l'altro, non dovrebbe porsi mai in antitesi e in concorrenza (sleale) con gli esercizi locali, ma si integra in essi perché si prolunghi nel tempo il valore di promozione per cui la sagra è pensata”*.



## Lo studio Fipe/Confcommercio in breve

Lo studio è stato condotto nel 2009 su un campione di 969 pubblici esercizi distribuiti nelle varie provincie toscane. I dati sono stati raccolti da Confcommercio Toscana ed elaborati da FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi). Lo scopo dello studio era evidenziare la percezione da parte delle imprese dell'impatto della somministrazione parallela sull'attività di ristorazione tradizionale, dare una valutazione dell'entità del fenomeno in termini economici e concorrenziali ed fare una verifica dell'esistenza e della efficacia di protocolli che regolamentino l'attività delle sagre. I risultati hanno indicato che per circa il 90% degli intervistati la sagra ha costituito un problema economico portando ad una perdita di fatturato totale stimabile intorno ai 43.000.000 €. A parte questo fattore altre criticità evidenziate in relazione alle sagre sono state:

- il mancato rispetto delle regole igienico-sanitarie, fiscali e del lavoro;
- lo scarso coinvolgimento degli operatori locali;
- la perdita dei valori della tradizione.