

10 Luglio 2014

Sagre, nuovo appello di bar e ristoranti «Basta alle manifestazioni senza regole»

In Ascom tavolo di lavoro alla presenza del consigliere regionale Sorte, promotore di un progetto di legge ora al vaglio della commissione. Frosio: «È in gioco anche la tutela della salute dei cittadini»



I Gruppi Ristoratori e Bar dell' Ascom hanno promosso un tavolo di lavoro e confronto per mettere un freno e frappare regole al dilagante fenomeno di sagre e feste, cresciute in Lombardia del 40% dal 2009 ad oggi. Lo scorso 3 luglio, chef ed esercenti hanno incontrato, nella sede dell'associazione, il coordinatore provinciale di Forza Italia **Alessandro Sorte**, primo firmatario della legge regionale ora al vaglio della commissione al Pirellone. "Siamo consapevoli della difficoltà di porre regole laddove non ci sono, ma è in gioco la tutela della salute dei cittadini": così **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori, ha introdotto la questione che ha richiamato i consiglieri Ascom quasi al completo. "Non è infatti richiesto il possesso del corso di alimentarista (ex libretto di idoneità sanitaria) da parte degli addetti alla somministrazione di alimenti e bevande di sagre e feste" ha puntualizzato Frosio.

La provincia è invasa da una selva di cartelli che pubblicizzano manifestazioni di ogni sorta: "Nel venire in città dalla Valle Imagna ne ho contati oltre 25 che promuovono in modo poco ortodosso feste e manifestazioni. Bar e ristoranti per esporre una targa devono invece avviare un piccolo iter burocratico e versare l'apposita tassa. Cartelli e cartelloni non danno inoltre una buona immagine di un territorio che intende puntare sempre più sul turismo per non parlare delle lenzuolate con scritte a bomboletta che annunciano manifestazioni e feste". Altrettanto importante lo scopo e il valore per il territorio della manifestazione: "Ci sono sagre storiche che valorizzano il territorio e i nostri prodotti e manifestazioni dalle nobili finalità da tutelare. Negli ultimi anni è invece esponenziale il numero di eventi creati a solo scopo di lucro con la creazione di veri e propri ristoranti abusivi che non rispettano regole né pagano le tasse". **Giorgio Beltrami**, presidente del Gruppo Bar e Pasticcerie del'Ascom, ha sottolineato la necessità di effettuare un censimento delle sagre e delle feste: "Ci sono manifestazioni di grande valore e interesse per il territorio che coinvolgono tutta la cittadinanza, inclusi i professionisti della ristorazione e gli esercenti ed altre nate con l'unico scopo di fare cassetto, affidate ad addetti che non hanno spesso i requisiti e la conoscenza per la somministrazione di cibi e bevande nel rispetto della sicurezza alimentare. Ormai chi gestisce le sagre organizza anche banchetti per battesimi e matrimoni".

La proposta di legge - "L'iter della nostra proposta legislativa sembra una via crucis e purtroppo non escludo che la commissione riveda il testo - allarga le braccia **Alessandro Sorte**, consigliere regionale nonché coordinatore provinciale di Forza Italia -. Aprire un tavolo di confronto non è stato facile e il progetto presentato ad ottobre dello scorso anno è stato rispolverato solo pochi giorni fa. E' mia ferma decisione intervenire per porre delle restrizioni alla gestione delle feste popolari che danneggiano migliaia di imprese torchiate da tasse e oneri burocratici". I punti fermi del progetto di legge sono la durata delle manifestazioni e la serietà, tipicità e valorizzazione che la festa porta con sé, a partire dall'organizzazione che vi sta dietro: "Non è possibile che dall'oggi all'indomani si organizzino feste che durano anche venti giorni e più. Per questo abbiamo indicato un limite di dieci giorni - continua Sorte -. Di contro, non si può negare che alcune manifestazioni estive con ristoro siano una delle espressioni più genuine di convivialità e socialità, oltre che un indice di tipicità del nostro territorio. Associazioni e gruppi si impegnano ad animare l'estate dei cittadini e il loro apporto è prezioso. Per tutelare la storicità delle manifestazioni, la proposta di legge introduce una sorta di albo, che accredita le associazioni con alle spalle almeno tre anni di storia nell'organizzazione. Si impedisce così la possibilità di gruppi nati dalla mattina alla sera di improvvisarsi organizzatori di feste".

I ristoratori e gli esercenti nel frattempo sono sul piede di guerra di fronte al tormentone di tendoni, tavolate e bracieri piazzati in ogni dove, con sagre senza identità gastronomica dove si propongono con la stessa disinvoltura casoncelli e ravioli di pesce, pizze e costine, trippa e cous cous, patatine fritte e frittura di pesce. "Ormai siamo di fronte non solo a ristoranti ma a vere e proprie attività di catering mascherate, altro che vecchia sagra delle costine o del pesce di lago - lamentano i ristoratori a più voci -. Si vendono torte sui sagrati, si preparano tortellini per poi venderli a peso, si effettuano consegne addirittura a domicilio e si organizzano feste di ogni sorta, matrimoni inclusi. Noi non possiamo permettere che i clienti che scelgono il nostro locale per festeggiare portino torte da casa e invece c'è chi le vende sotto al sole fuori dalla chiesa. Le tavolate diventano chilometriche nei fine settimana, mentre a noi bastano dieci centimetri di suolo pubblico occupato in più per ricevere una multa". Il testo del progetto di legge, che accoglie le osservazioni della commissione regionale e i suggerimenti dei ristoratori e degli esercenti, pone ordine alle 7 mila tra sagre e feste

lombarde, con una media di 4 a comune e un giro d'affari stimato in 70 milioni di euro.