

Sagre, il regolamento è già pronto ma la Regione lo tiene nel cassetto

Mugnai (Forza Italia): «Lo fanno per non disturbare gli eventi del Pd»

Diego Casali
FIRENZE

UN GIRO d'affari con qualche zero di troppo, una media di 20 appuntamenti al giorno (che aumentano nella bella stagione), tipicità e territorialità non sempre garantite come invece dovrebbe accadere. Le sagre, fenomeno social-folcloristico della nostra regione, che segnano importanti momenti di aggregazione e attrazione di un territorio, tornano nel mirino dei ristoratori. Come ogni estate che si rispetti. Una guerra infinita che vede da una parte della barricata gli imprenditori e dall'altra gli organizzatori delle manifestazioni paesane e di feste legate ad associazioni sportive o partiti politici.

NIENTE di nuovo sotto il sole se non fosse che quest'anno la stagione del mangia-bevi-balla si insaporisce di un misterioso ingre-

cui davvero valorizzano produzioni locali di qualità, collegate a stagionalità e territorio. In secondo luogo dovrebbe essere garantito il rispetto delle norme igienico-sanitarie. E ancora, le feste non dovrebbero avere una durata più lunga di 8-9 giorni e i menù somministrati specificamente riferiti a pro-

dotti locali. Cosa che in taluni casi, accade al contrario, considerato che si promuovono appuntamenti gastronomici legati al pesce in collina, o addirittura si valorizzano piatti esteri. Non ultima, la necessità di garantire la trasparenza degli organizzatori e della destinazione dei ricavi nel solco

della vocazione sociale dell'evento. Insomma il canovaccio di uno strumento per ripristinare la legalità c'era già prima dell'estate e ci sarebbe ancora. Ma, al momento, è congelato sempre per restare in tema.

LA PENSA così Stefano Mugnai, consigliere regionale di Forza Italia, che tuona. «Un regolamento in quanto tale - dice - avrebbe avuto attuazione quasi immediata, considerato il fatto che sarebbe bastato il parere positivo della giunta per farlo entrare in vigore. Sarei rimasto stupito se i vertici politici regionali l'avessero approvato prima delle elezioni e dunque prima dell'estate. Ciò che è certo è che le regole avrebbero finito per normare anche le varie Feste dell'Unità (o del Pd) e le manifestazioni gastronomiche promosse da organizzazioni riconducibili a un certo schieramento politico, che in Toscana sappiamo bene quale sia... Rimane quindi l'amaro in bocca - conclude Mugnai - per un comparto che deve essere per forza normato nel rispetto di quelle attività imprenditoriali sempre soggette a controlli e continui adempimenti nonché a un carico fiscale enorme».



Immobilismo

Rimane l'amaro in bocca per un comparto che deve essere normato nel rispetto delle attività imprenditoriali soggette a controlli e continui adempimenti



Una delle tante sagre sul nostro territorio e, sopra, Stefano Mugnai (Forza Italia)

LA GUERRA INFINITA Ristoratori e organizzatori ancora sulle barricate E spunta il retroscena

diente. Nella steppa di deregulation del comparto, la Regione - chiamata ripetutamente in causa dalle associazioni di categoria - avrebbe anche prodotto un regolamento che, però, non è mai entrato in vigore. Documento recepito dalla stessa Regione su pressione delle categorie (Confcommercio e Confesercenti) i cui punti chiave sono stati spesso espressi pubblicamente ma, soprattutto, scritti nero su bianco. Da chi? Dagli imprenditori nelle proposte condivise presentate al Governo Rossi, al fine di normare una volta per tutte una situazione definita dagli stessi ristoratori «fuori controllo». Prima di tutto, le «sagre» dovrebbero definirsi tali solo nel caso in

LA FRUSTA
di PIER PAOLO CIUFFI

Un bel piatto ricco al sapore di far west

FACILE CRITICARE. Provateci voi a trovare un posto libero nel tutto esaurito delle sagre. Ci vuole fantasia, intuizione, rapidità di esecuzione. E qualche amico nei Palazzi che contano (d'altra parte il piatto è ricco, anche se di plastica, fatto di spettacolari agevolazioni economiche). E allora creatività al potere, in barba a slow food, presidi, zone vocate a questo o quel prodotto, dop, doc, docg: il cacciucco e il gamberone alla griglia ve lo ammanniscono nel mezzo del Chianti, il baccalà spande i suoi profumi tipicamente collinari nelle feste paesane della Maremma più interna. A quando una sagra della Nutella o della sangria? Tranquilli, le hanno già inventate (in Umbria). E' un business che fa gola a tutti. Per decenni anche le feste di partito hanno fatto incassi da record: le tipicità offerte da certe sagre mascherate sono state salsicce e proverbiali bomboloni, mentre avrebbero dovuto essere (per coerenza) piatti di felce & mirtillo. E la cuccagna non è ancora finita, se ancora, proprio in Regione, non si riesce a varare un regolamento già pronto, peraltro che neurebbe un po' di paletti al grottesco fiorire e prosperare di feste acchiappacienti, che nulla hanno di tipico. Ma tant'è. Si continua a far soldi secondo l'antica tradizione del magna magna. La vera sagra bibbia.

ALLUCINOGENI DIPENDENZA AFFETTIVA COCAINA ANFETAMINE CANNABIS

DIPENDE DA TE, CHIAMACI
Una via d'uscita c'è sempre

numero verde
800 39 40 88

Numero Verde Regionale per le dipendenze.
Servizio anonimo e gratuito attivo dal lunedì
al venerdì dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 18.

Coordinamento
Enti Ausiliari
Regione Toscana

CEART www.ceart.it

DIPENDENZA AFFETTIVA ALLUCINOGENI ECSTASY CANNABIS ANFETAMINE