



LE "FINTE" SAGRE

Confesercenti punta il dito contro la concorrenza sleale. E propone un regolamento sulle manifestazioni di somministrazione temporanea

La giungla delle sagre "fasulle"

Tra luglio e agosto diventano occasione per promuovere ogni tipo di prodotto

POTENZA - Non si contano più le sagre in provincia di Potenza.

«Specie a luglio ed agosto, invece di diventare occasione per chi lavora nella ristorazione o in attività di vendita di prodotti alimentari tutto l'anno, grazie al maggior afflusso di turisti, sia pure da noi in buona parte occasionali, diventano una giungla in cui dover combattere con la concorrenza sleale di chi ha molti meno oneri e adempimenti rispetto ad un ristorante».

Afferma Confesercenti Potenza che sa benissimo come ci siano eventi e sagre da tutelare e che sono un arricchimento per tutti, a partire dalle comunità che li organizzano. «Se la nascita delle sagre, in molti casi, ha avuto motivi lodevoli - sottolinea la nota di Confesercenti -: la tutela di prodotti tipici e dimenticati, festeggiare ricorrenze e tradizioni locali, magari legate al santo patrono, o creare momenti di incontro nelle frazioni più piccole, favorendo l'aggregazione, con il tempo, non in tutti, ma in alcuni casi sono diventate un modo per far cassa».

Dalle associazioni sportive a quelle culturali, sembra che il fine sia solo quello di finanziare le attività ricorrendo al "mangiare", sfruttando tutte le possibili facilitazioni e agevolazioni fiscali, sanitarie, e sulla normativa del lavoro». A questo si aggiunge la scelta dei giorni: se una volta si parlava di un paio di giorni, adesso ci sono eventi che si interrompono durante la settimana per riprendere ogni week-end, sfruttando i giorni migliori, e altri che vanno avanti più o meno ininterrottamente per tutta l'estate, cambiando semplicemente nome alla sagra. Feste generiche, del maiale o della birra, che nulla hanno di caratteristico, in cui si offre di tutto: svariati primi e secondi, oltre a dolci che niente hanno a che vedere con la tipicità. Ovviamente le attività connesse alla ristorazione per lunghi mesi l'anno sono costrette a subire questa concorrenza "sleale", riportando danni economi-



Alcune sagre di estate e il presidente Lamorgese

ci pesanti che si ripercuotono anche sulla forza lavoro di cui si avvalgono. Sono letteralmente accerchiati da più "feste", che si svolgono contemporaneamente in più paesi limitrofi. Confesercenti invita le amministrazioni che ancora non lo hanno fatto ad incontrare le associazioni di categoria, e auspica che la materia venga regolamentata dalla Regione all'interno del nuovo codice sul commercio.

La proposta del presi-



dente Giorgio Lamorgese è di quelle semplici e facilmente attuabili, anche perché metterebbe fine ad equivoci di sorta e soprattutto venendo in-

contro alle esigenze di tutelare quelle che sponsorizzano produzioni di qualità.

Un regolamento sulle manifestazioni di sommi-

nistrazione temporanea, vale a dire le numerose sagre che in troppi casi non hanno nulla di promozione delle produzioni tipiche e locali ma sono solo eventi commerciali.

Come Confesercenti e come sindacato di settore dei pubblici esercizi Fiepet - spiega

il presidente - stiamo monitorando da alcuni anni il fenomeno della somministrazione effettuata durante lo svolgimento di manifestazioni od eventi di diverso genere. E' chiaro ed innegabile che il fenomeno diffuso dell'erogazione di pasti al di fuori del canale

"Serve una legge che definisca cosa si intende per sagra gastronomica e fiera paesana"

tradizionale della somministrazione rappresentato da ristoranti, bar, alberghi, trattorie sta producendo pesanti effetti negativi in termini di pasti erogati e di fatturato per i pubblici esercizi.

Queste feste e sagre con somministrazione ormai si

svolgono praticamente tutto l'anno invece di limitarsi a pochi e circostanziati eventi con requisiti di eccellenza e di valorizzazione del territorio.

La proliferazione eccessiva di tali manifestazioni, provoca una distorsione delle regole di mercato ed un chiaro ed evidente fenomeno di concorrenza sleale che sta mettendo in seria difficoltà le imprese.

E' una concorrenza sleale perché i pubblici esercizi che somministrano pasti con regolare licenza devono sottostare alla lettera ad una infinita serie di prescrizioni e di regole, rispettare tutta la normativa locale, regionale e nazionale e pagare tutte le imposte e le tasse.

La Fiepet-confesercenti ha chiesto e sta chiedendo in modo pressante a tutte le Regioni di intervenire con una legge che definisca con precisio-

ne cosa si intende per sagra gastronomica e fiera paesana di valorizzazione delle tipicità locali.

Vanno mantenute solo le sagre "vere", quelle che si richiamano alla cultura enogastronomica dei prodotti tipici locali e alle eccellenze culinarie specifiche del luogo come nel nostro caso le Sagre del pecorino di Moliterno IGP, del fagiolo di Sarconi, del pecorino di Filiano per citare solo le più note che - dice Lamorgese - favoriscono lo sviluppo economico-turistico del territorio.

Chiediamo una legge che definisca regole e condizioni per il rilascio delle autorizzazioni di somministrazione temporanea in occasione di sagre, feste enogastronomiche, di partito, religiose, onlus, associazioni, circoli privati e simili e che intervenga su definizione, durata, dimensioni, ripetitività, divieto della possibilità di asportare i pasti, con l'obbligo di attenersi alle regole sanitarie.

Chiediamo l'obbligo per i Comuni di fare un regolamento - conclude il presidente Giorgio Lamorgese - in accordo con le associazioni più rappresentative del commercio e del turismo, che predefinisca il calendario delle fiere e sagre e le modalità di svolgimento.

Per la pubblicità su

LA NUOVA
del Sud

CHIAMA

AgeBas

Via della Tecnica, 18
85100 Potenza

Tel. 0971.594293

Fax 0971.903114

E-mail:

info@agebas.it