

## Fipe e UNPLI Valorizzare le Sagre autentiche

«C'è un momento per la promozione del prodotto agro-alimentare e c'è il momento della sua elaborazione per portarlo con un valore aggiunto sulla tavola. Alle sagre spetta il primo compito; ai ristoranti il secondo. La promozione di un alimento è importante per invogliare le persone ad andare al ristorante per assaporarlo cucinato in un certo modo o in un tal altro. E viceversa.

La ristorazione deve esaltare la materia prima. Sagra e ristorazione devono rimanere due linee distinte fra loro, pur convergendo verso lo stesso obiettivo: promuovere il territorio e la sua espressione culturale che ne costituisce la ricchezza. Il tutto a garanzia della qualità soprattutto per il consumatore».

Così Aldo Cursano, vice presidente vicario Fipe, e Claudio Nardocci, presidente dell'Unpli, commentano la sigla del protocollo d'intesa apposta questo pomeriggio a Roma nella sede di Confcommercio-Imprese per l'Italia.

La federazione italiana pubblici esercizi e l'Unione nazionale delle proloco italiane intendono unire in questo modo le loro forze per riaccendere i riflettori sulle risorse e sulle bellezze tipiche della cultura italiana.

Le due associazioni hanno l'obiettivo comune di promuovere una normativa di valorizzazione e tutela delle sagre «autentiche». Le sagre infatti tendono ad essere oggetto di plagio da parte di alcuni organizzatori che preparano sagre per meri fini speculativi, creando confusione nel consumatore e non promuovono il territorio, né le tradizioni gastronomiche.

La Fipe si interessa della promozione dei sistemi turistici locali anche attraverso la valorizzazione delle tradizioni culinarie italiane, riferendosi in particolar modo alle produzioni tipiche dei singoli territori. L'Unpli, tramite ogni singola Pro Loco, si occupa di promuovere il territorio, le tradizioni culturali e le produzioni tipiche che vengono fatte conoscere al pubblico attraverso l'organizzazione di sagre. Fipe e Unpli hanno quindi obiettivi comuni di salvaguardia delle sagre «autentiche» e attiveranno percorsi formativi per fare in modo che i propri operatori territoriali abbiano le conoscenze e le esperienze necessarie per assicurare lo svolgimento delle manifestazioni nel pieno rispetto delle leggi.

Fipe e Unpli insieme dunque, perché le sagre costituiscono un patrimonio che va difeso e valorizzato per la sopravvivenza e la riscoperta delle tradizioni enogastronomiche, vera e propria ricchezza della cultura italiana. (foto di Gabriele Desiderio) Guarda il testo dell'accordo: