

Sagre: quelle autentiche sono un bene culturale da difendere

di Michele Corti
(ruralista e docente di zootecnia montana Università degli Studi Milano)

Le sagre (autentiche) sono eventi tradizionali di celebrazione di particolari cibi e preparazioni alimentari che riflettono l'identità del territorio. Costituiscono importanti occasioni di socializzazione, consentono a comunità anche piccole di riattivare un legame sociale allentato e di sentirsi vive. Nell'impegno collettivo volontario (ma competente e appassionato, non mirante solo alla "cassetta") paesi e borghi fanno a gara per mostrare all'esterno la propria capacità organizzativa, il mai sopito senso di appartenenza. Sbagliatissimo ricondurre tutto ciò a folklore, campanilismo, nostalgia del passato. Pochi eventi come le sagre (autentiche) hanno saputo conservare, nel passaggio dalla società rurale alla società contemporanea, il senso dell'evento collettivo. Caricandolo di significati sempre attuali, non fossilizzandosi nello Strapaese. Il revival delle sagre è un fenomeno di costume, ma è anche occasione economica e turistica da non sottovalutare. Consente di valorizzare micro-economie e circuiti locali capillarmente diffusi, che rappresentano un importante veicolo di promozione agroalimentare e un richiamo turistico per le regioni e per il paese. Se è vero che anche in altre nazioni esistono *food festivals* (la mancanza di un termine specifico è indicativa) va anche detto che solo in Italia quasi ogni comune ha una sagra (più o meno autentica). Per poter svolgere questi ruoli le sagre devono creare e consolidare rapporti positivi tra tutti gli attori della filiera agro-alimentare-turistica nonché tra essi e le realtà aggregative e culturali locali. Devono coinvolgere i contadini, gli artigiani della trasformazione alimentare ma anche gli operatori della ristorazione troppo spesso penalizzati da una concorrenza sleale. Le sagre devono il loro appeal a un mix di spontaneità, tradizione, cultura. Anche se il nocciolo è, e deve essere, il richiamo gastronomico.

Qualità manifesta

Consapevoli del valore strategico del circuito delle sagre, alcuni soggetti (giornalisti, rappresentanti di categoria, pro-loco, esperti) hanno redatto nel settembre 2010 un Manifesto della Sagra di Qualità nell'intento di contrastare – anche con iniziative legislative – le derive speculative. Il titolo di "Sa-

gra" che contraddistingue manifestazioni con secoli di storia non può essere usurpato da invenzioni estemporanee, eventi seriali, manifestazioni speculative che si trasformano in un "catering in piazza" senza garanzie sull'origine dei prodotti. La Sagra deve riferirsi a un prodotto o a una preparazione, a un rito alimentare specifico della località e del territorio. Non possono esserci sagre "della Nutella" o "della pastasciutta". Non ci possono essere "sagre" che offrono prodotti congelati (salamelle, lumache, funghi). Il dilagare di sagre tarocche danneggia l'immagine delle centinaia di manifestazioni che, in tutta Italia, offrono al "gastronauta" ortaggi, prodotti ittici, formaggi artigianali, insaccati disponibili al consumo solo in occasione della sagra, ottenuti con metodologie antiche usualmente non più utilizzabili. In altri casi è la preparazione che conta. Basata su ricette che le donne del paese, impegnate a cucinare per la sagra, si tramandano gelosamente. La sagra autentica può anche consentire di accedere a luoghi speciali (solitamente preclusi al turista) legati alla produzione, alla trasformazione, al consumo dei prodotti locali; luoghi carichi di storia e di fascino che consentono di capire come e dove nasce un cibo "culturale". Tutto ciò fa sì che la sagra meriti un viaggio.

La parola al gastronomo

La qualificazione delle sagre e la valorizzazione di questa grande risorsa è affidata in larga misura a un "codice di autoregolamentazione". Le istituzioni possono fare comunque molto per favorirla, indirizzando più selettivamente contributi e autorizzazioni. Anche l'editoria turistica ed enogastronomica e gli esperti del settore possono fare la loro parte segnalando i circuiti di sagre autentiche e attribuendo loro dei riconoscimenti. Determinante è però il ruolo del "gastronauta" che "vota con i piedi e il portafoglio" premiando le sagre che, oltre a possedere i requisiti sopra indicati, evitano di produrre montagne di plastica, non costringono i malcapitati a code estenuanti (in piedi con il vassoio da mensa), accompagnano i cibi "tematici" con vini di qualità locali. E fanno sentire il turista, sia pure temporaneamente, un membro della comunità che fa festa.



In queste pagine, istantanee di sagre di qualità scattate da Michele Corti da Nord a Sud del paese. Nella pagina precedente: Aldo Maria Cursano, vicepresidente vicario della Fipe-Confindustria

Cosa bisognerebbe fare per tutelare l'enogastronomia made in Italy e consolidarla come asset economico e turistico del Paese?

«Il cibo è un elemento identificativo della nostra storia e della nostra cultura, e quindi l'enogastronomia è l'espressione culturale più autentica e immediatamente comprensibile di un territorio. In Italia possediamo – insieme alla storia, all'arte e al paesaggio – anche questo punto di forza imbattibile nel panorama internazionale. Non si tratta solo di comunicarlo meglio. La Governance del turismo deve iniziare a pensare l'enogastronomia come elemento irrinunciabile nella creazione della destinazione turistica, e questo fin dal patto di filiera agroalimentare: produzione, trasformazione e vendita. Da qui si parte per sviluppare un business sostenibile e una occupazione qualificata, che sono diventate anche la mission di Fipe. E le sagre autentiche, gli agriturismi autentici, non saranno mai l'obiettivo polemico delle nostre battaglie, bensì una parte del patrimonio che ci farà crescere».