

Ristoranti e bar chiedono regole per sagre e le feste popolari

Pubblicato: Giovedì 14 Maggio 2015



La buona stagione, tempo permettendo, è pronta ad iniziare e scoppia la **polemica dei ristoratori e pubblici esercizi verso il proliferare di sagre e feste paesane**. Il dito, in realtà, più che alle feste è puntato verso **le regole in materia di somministrazione temporanea** di alimenti. Chiunque ha organizzato un evento, una sagra o una festa dove si servono da bere e da mangiare sa di che cosa si parla.

Le procedure di richiesta delle autorizzazioni spesso non sono chiare, divergono da comune a comune e i controlli non sempre riescono ad essere puntuali. Inoltre, la grande **varietà di tipologie di feste e sagre**, unite al fatto che quasi sempre l'organizzazione è affidata a volontari, non rendono le cose facili. **Da qui scaturisce l'accusa degli esercenti:** "con la bella stagione si assisterà per l'ennesima volta al proliferare sul territorio lombardo di sagre e feste popolari gestite da associazioni, comitati e organizzazioni di ogni genere, spesso prive di alcune regolamentazione".

Per questo la **Confesercenti**, l'associazione di categoria di ristoratori e pubblici esercizi, **lancia una petizione on line per chiedere la disciplina di sagre e feste popolari** e sollecita la Regione Lombardia, affinché si impegni a produrre fin da subito uno strumento normativo adeguato, "che superi le criticità esistenti in materia di somministrazione temporanea in occasione di sagre e feste popolari, come da delibera n. X/643 del 3 marzo 2015 del Consiglio regionale".

Leggi anche

- **Milano** – Feste e sagre, il Consiglio regionale chiede regole certe per chi somministra cibo e bevande
- **Gavirate** – Sagre, feste&Co. le nuove regole di sicurezza
- **Travedona Monate** – Feste e sagre: quando serve l'ambulanza

Confesercenti da molto tempo sta sostenendo una battaglia a fianco dei titolari dei pubblici esercizi, per la **definizione e l'applicazione di regole certe nello svolgimento di tali attività**. “In Lombardia – spiegano dall'associazione di categoria – sono decine di migliaia le sagre e feste popolari che a vario titolo si configurano come veri e propri fattori di concorrenza sleale per le imprese della somministrazione di bevande e alimenti, specificamente bar e ristoranti. L'attuale situazione non è più sostenibile, occorrono programmazione, regole uguali per tutti e, soprattutto, buon senso”. Il problema nasce quando alcune realtà da sporadiche diventano un mestiere e ci si attrezza come attività di somministrazione penalizzando così le attività di pubblici esercizi e ristorazione.

FIEPeT e Confesercenti hanno proposto regolamenti, leggi, fatto esposti e segnalato abusi. E l'invito ora è a sottoscrivere una petizione, rivolta al Presidente della Regione Lombardia, affinché siano subito adottati i necessari provvedimenti normativi. La si trova **sul sito web www.sagreinregola.it** al link “Firma anche tu”.

Secondo gli esercenti va creato un provvedimento ad hoc, che **introduca finalmente parametri numerici, una verifica dei requisiti degli organizzatori**, l'applicazione delle normative igienico-sanitarie e di sicurezza nei luoghi di lavoro.

“Vogliamo ricondurre – spiega il direttore territoriale **Rosita De Fino** – quella che ormai è diventata la più grande industria della ristorazione, anche nella nostra regione, entro limiti che ne consentano la convivenza con l'attività di ristorazione tradizionale. Inoltre, a volte, viene riscontrato che dietro l'organizzazione di una cosiddetta sagra vi sono parametri igienici borderline, per non parlare del rispetto delle norme di sicurezza. Sosteniamo che per valorizzare una molteplicità di aspetti di un luogo, il territorio, la cultura, la tradizione, il folclore e il turismo locale bisogna utilizzare i prodotti locali”.

Tomaso Bassani

tomaso.bassani@varesenews.it