

## il caso

AUGUSTO REMBRADO  
PETRA LIGURE

L'assessore  
provinciale  
Scrivano

**C**odice d'autoregolamentazione ed un accordo provinciale per le sagre gastronomiche. Sono le proposte dell'assessore al turismo, Carlo Scrivano, dopo le polemiche dei giorni scorsi. Dice: «Credo che le osservazioni pervenute, tramite La Stampa, circa la quantità e la qualità delle sagre (circa 240) che si svolgono sul nostro territorio meritino tutta l'attenzione possibile, anche perché riassumono opinioni largamente diffuse tra gli operatori della ristorazione. Le sagre sono, in gran parte, espressione di un movimento di volontari che testimoniano con la loro partecipazione l'adesione alle finalità sociali e benefiche a cui sono destinati i preventi».



L'assessore provinciale al turismo Carlo Scrivano

condotta da parte delle istituzioni competenti così com'è indispensabile che le associazioni promotrici delle sagre si dotino di una

ziona del territorio, del suo folklore, delle sue specificità gastronomiche e culturali. Per sot-

# “Un codice per regolamentare le sagre gastronomiche”

una comunità, tali da motivare la festa come sentita ricorrenza popolare. Oggi sono poche le sagre che testimoniano e conservano i valori e le caratteristiche delle antiche feste popolari. La maggior parte si caratterizza come attrattiva gastronomica e nulla più. Per questo credo che, nello sforzo comune che stiamo mettendo in atto per valorizzare turisticamente la nostra provincia, sia necessario che anche le sagre concorrano a valorizzare i saperi ed i saperi patrimoni dei diversi territori, le loro diversità, specificità. La sagra, quindi, come prodotto di una storia locale tanto importante quanto preziosa e, quindi, meritevole di tutela».

Termina Scrivano: «Occorre evitare nella redazione del codice

## Nuova I «Manca il cor

» «A Spotorino si persisteva con atteggiamenti alquanto singolari rispetto alla gestione delle concessioni di marciatori del Comune. La Cooperativa Arcadia, vincitrice della gara per la gestione della spiaggia libera attrezzata Merello (Baia Bianca), fin ad oggi ha continuato a gestire senza sottoscrivere il relativo contratto, ma unicamente in forza di un affidamento provvisorio. Il faccioso ar-

## Lettera aperta all'assessore Scrivano

» Gentilissimo sig. Scrivano, chi le scrive è un povero ristoratore che sta combattendo una battaglia contro i malini a vento. Tutto l'anno aspetta la stagione estiva e con essa un incremento di lavoro che come quest'anno non arriva, anzi è incentivata nella mancanza di clientela dal proliferare di sagre con varie denominazioni ed a beneficio di enti ed associazioni non meglio identificate che comunque non creano posti di lavoro. Rispetto le sagre che hanno una loro cultura culinaria ed una propria storia vedi i «Gamberi di Toirano», quella di Ranzù, quella di Verzei e poche altre, ma vedere «menù» con le più variegiate ricette che vanno dall'antipasto al caffè, a volte di qualità scadente, sotto uno schiaffo morale per noi ristoratori che cerchiamo di presentare ai residenti e ai turisti la tradizione culinaria della nostra terra, senza tralasciare il fatto che tasse ed imposte sono solo a nostro carico e i dipendenti devono essere retribuiti tutto l'anno. Ringraziandola anticipatamente per una sua risposta gradirei anche l'elenco di tutte le sagre fatte o da fare nella provincia di Savona per rendere conto anche agli altri ristoratori visto che non esiste nessuna associazione.

ALDO CALDANA

ANTICA OSTERIA DEL BERGALLO  
BORGO VERELLO

Lettera ed email inviate a: LA STAMPA  
SEDAZIONE DI SAVONA  
0.11 Martedì, 30-1700 Savona  
Tel. 010.818.971 - e-mail: [comunicazione@la-stampa.it](mailto:comunicazione@la-stampa.it)

## POLEMICA DOPO GLI ATTACCHI DI ASSOUTENTI E ASCOM

# Le Pro loco difendono le sagre

## Il presidente provinciale Unpli: guerra tra poveri in un periodo di crisi

AUGUSTO REMBRADO

«Nelle nostre sagre non si vende «vino cancarone» ma c'è un certo del volontariato»



vino, aromi, a corollario del menù è chiaro che ci sono produttori commerciali perché non tutti i frequentatori delle sagre apprezzano le tipicità».

Aggiunge il presidente Unpli: «Inoltre utilizziamo vino