

Festival delle sagre

Qualche idea concreta

oltre il muro dei “non si può fare”

Sergio Miravalle *

Il Festival della Sagre, lanciato nel 1972, arriverà acciaccato e con il fiato corto all'edizione del cinquantennale. La biennale interruzione forzata della pandemia ha abbassato il tono muscolare della manifestazione che fatica a rialzarsi.

Gli organizzatori sembrano avere la testa annebbiata e si rifugiano nei problemi di natura economica e di aumento dei costi, scaricandoli sulle Pro loco a loro volta alle prese con la “crisi della vocazioni”, nel trovare volontari veri e motivati.

Da cronista e osservatore di lungo corso del Settembre astigiano penso che per il rilancio servano idee concrete che superino i muri del “non si può fare” e del “non si è mai fatto”. Non tutte si potranno realizzare subito, ma almeno discutiamone.

Provo ad elencarne alcune.

Palio e Sagre alleanza e integrazione vera.

Il Festival della Sagre è stato vissuto per anni come risposta del contado al Palio cittadino. Le due organizzazioni (Camera di commercio e Comune di Asti) si sono ignorate e quando non lo hanno più fatto non sono state capaci di integrarsi a cominciare dalla comunicazione esterna del Settembre Astigiano. Serve un'alleanza vera. L'anticipo della data del Palio non ha finora dato benefici visibili. La settimana di distanza tra Palio e Sagre o tra Sagre e Palio va comunque arricchita di eventi di che non possono essere lasciati all'asfittica Douja d'or, anch'essa bisognosa di aria nuova.

Vanno favoriti i gemellaggi tra borghi e rioni cittadini e le Pro loco a cominciare dalle cene propiziatrici della vigilia del Palio. Molte Pro loco possono essere ospitate dai borghi nelle loro piazze non abbandonando però il richiamo della grande piazza trasformata in Villaggio contadino

La sfilata del Festival, diventi più viva e vera.

Proseguire nella ricerca storica e antropologica che dia volti e spessore ai temi della sfilata: meno trattori più o meno d'epoca e più storie delle civiltà contadina da rivedere e far rivivere.

Rilanciare il richiamo (abbandonato) degli ospiti

“forestieri”. Un Festival della Sagre europeo che ospiti ogni anno in sfilata e in piazza una realtà gastronomica di un paese comunitario (sono 27: dal bacalau portoghese alla feta greca) e un festival nazionale che proponga un piatto tipico di una delle altre 19 regioni italiane (dallo strudel altoatesino al panino ca' meusa palermitano).

Mangiare seduti e all'ombra. La grande piazza del Palio è circondata da un viale alberato che durante il Festival della Sagre è svilito a posteggio di moto e bancarelle improvvisate.

Sotto quegli alberi si può invece ottenere un lunghissimo anello di tavoli con sedie e panche. Una colorata tavolata da record, bella anche da comunicare, assegnata a settori a ciascuna Pro loco. Chi acquista i piatti potrà così gustarsi comodamente e all'ombra, evitando le tristi immagini di gente che mangia seduta a terra o appoggiata ai cassonetti dei rifiuti.

Vino e acqua. Sottolineare le alleanze tra Pro loco e aziende vitivinicole produttrici dei vari paesi astigiani: basta con lo sfuso generico, si crei una carta dei vini della Sagre per far sapere che vino viene servito in piazza e chi lo ha prodotto ne abbia un beneficio d'immagine che può ricambiare "sponsorizzando" la Pro loco.

Proseguire nell'abolizione della plastica di piatti, posate e bottigliette e aumentare con l'Asp la disponibilità di colonnine dell'acqua fresca, magari proponendo la borraccia delle Sagre.

Un'app per evitare le code. Investire in comunicazione dell'evento, soprattutto on line, creando un'app che consenta di scegliere e pagare i piatti, evitando almeno le code alle casse.

Spazio relax ai giardini. I vicini giardini pubblici trasformati in spazio relax (e perché no anche di pennichella) con allegra animazione, la domenica e il sabato pomeriggio, per bambini che rimandino ai giochi di una volta (corsa nei sacchi, con le birille, tiro alla fune, rubabandiera ecc).

**Giornalista, direttore di "Astigiani"*