

Sì, viaggiare

Enrico Bernardini. Alla scoperta di sapori e tradizioni

Turismo Enogastronomico e Sagre

29 Luglio 2019

Il termine "sagra" deriva del latino *sacrum* che significa "sacro" e veniva inteso prioritariamente per le feste religiose: connotate da uno sfondo mistico, erano intese come momenti di comunione con la divinità. Infatti, i luoghi scelti per le festività erano la zone adiacenti a templi o chiese e, nel periodo pre-cristiano, venivano effettuati sacrifici di animali oppure offerti i prodotti della terra successivamente consumati in grandi banchetti dall'intera comunità.¹



Festival delle Sagre Astigiane
(Wikipedia)

La traccia di questa antichissima tradizione simbolica rimane nelle numerosissime feste di paese presenti in Italia, ma non solo, in ogni momento dell'anno. Infatti possiamo trovare sagre anche in Europa centrale, Francia, Belgio e Paesi Bassi.

I mercati, le fiere e le sagre nel nostro Paese sono tradizionalmente legati ad eventi storici, religiosi o ai numerosi prodotti dell'enogastronomia locale che sono i protagonisti delle feste che avvengono in concomitanza con la stagione dove è possibile trovare, ad esempio, funghi, tartufi, uva o assaporare prodotti tipici del territorio come agnolotti (Piemonte) o Pansotti (Liguria).²

Punto di contatto tra il turismo enogastronomico e le sagre è la valorizzazione delle risorse locali: oltre alla gastronomia, l'enologia, i sapori, questo tipo di eventi può ospitare anche rievocazioni storiche ed occasioni per poter contemplare sia le bellezze naturali che il patrimonio storico-artistico di cui è molto ricca l'Italia.

Le feste di paese sono altresì associate all'ospitalità ed alla promozione del territorio dove si salvaguardano le tradizioni e contemporaneamente si generano nuovi modi per vivere il tempo libero.³

Le sagre sono molto amate dagli Italiani infatti, secondo un'indagine svolta dalla *Coldiretti/Ixè* nel 2016 più di 8 italiani su 10 (l'81% circa) ha deciso di partecipare ad uno di questi eventi nel periodo estivo. L'analisi mostra un trend positivo di questo fenomeno, in costante crescita, concepito come un momento conviviale che interessa sia le più note destinazioni turistiche che aree interne meno conosciute.⁴

Da diverso tempo considerate appuntamenti obbligati dai connazionali più legati alla storia locale, le sagre sono divenute attualmente un'attrattiva turistica che permette, oltre ad assaporare le particolarità gastronomiche di un luogo, di fruire di altre iniziative culturali come visite guidate della città o del borgo oppure avere la possibilità di acquistare piccoli souvenir nei mercatini che spesso sono associati a questi eventi.¹

Le cause di questo "boom" vanno ricercate certamente nell'esigenza di contenere le spese unita ad un desiderio di riscoprire un rapporto diretto ed autentico con il cibo, inteso come cultura ed espressione di un territorio.⁴

L'indagine di *Coldiretti/Ixè* tuttavia sottolinea come, benché sia in espansione, il mercato delle sagre non rappresenti ancora un business da grandi numeri poiché

la spesa media per persona al giorno varia tra i 10 e i 20 euro, mentre alcuni scelgono di non consumare, limitandosi a passeggiare tra le bancarelle.²

La maggior parte delle sagre italiane sono nate negli ultimi vent'anni grazie al lavoro di Pro Loco e Comuni ma vi sono anche feste di paese che hanno origini meno recenti. Tra queste si segnala la Sagra dei sapori e del pizzocchero a Zelbio (Como), Sagra della frittella di Paliano (Frosinone), Sagra della Porchetta Italiana di Campli (Teramo) e la Sagra dell'Asparago Verde IGP di Altedo (Bologna).⁵

Ma vi sono sagre ancora più antiche come quella *dei Osei* a Sacile (PN), le cui prime tracce risalgono al 1274, raggiungendo così nel 2019 il record di 745 edizioni.

La sagra è non solamente un momento di festa e di partecipazione, ma è anche un evento in cui si manifesta la parte più autentica legata alle tradizioni di un popolo. Infatti la particolarità di questo fenomeno è data proprio dal rapporto che ha con il territorio e le stagioni che fa sì che le sagre diventino momenti di condivisione di attrazione sia per i locali che per i turisti.

Infine, frequentare le feste di Paese, non deve essere soltanto un'esperienza di tipo enogastronomico, ma anche un momento di arricchimento culturale fatto di scoperte di tradizioni, usanze, e ricette della nostra terra.⁶

Enrico Bernardini

¹ Fonte: [Itinerari nel gusto](#).

² Fonte: Michele Giuliano, "[Turismo, ora è amore per le sagre: il 71% degli italiani preferisce le feste di paese](#)", in *QdS.it*, 15/09/2015.

³ Fonte: [Visit Modena](#), Comune di Modena.

⁴ Fonte: [L'Eco di Bergamo](#), 08/08/2016.

⁵ Fonte: [Ricette.com](#).

⁶ Fonte: [Agendaonline.it](#).

[stampa](#) | [chiudi](#)