

Stop a culurgionis e trippa Scure della Assl sulle feste

Roberto Secci

Tortolì Non si potranno preparare alimenti in gazebo o rimesse Addio a culurgionis, malloreddus e trippa preparati in piazza o nel garage di casa in occasione delle sagre. Da oggi in Ogliastra scatta una rivoluzione igienico-sanitaria con l'entrata in vigore delle linee guida per l'applicazione, nell'ambito delle manifestazioni temporanee, della normativa comunitaria sulla **sicurezza alimentare**. La Assl di Lanusei adotta un decalogo di 49 pagine destinato a Pro Loco, comitati spontanei e a chiunque organizzzi banchetti di vendita per valorizzare i piatti della tradizione. Che, d' ora in avanti, vanno preparati nei centri autorizzati. STOP IMPROVVISAZIONI Lo spirito del provvedimento è tolleranza zero: basta sagre improvvisate. «Le sagre sono un potenziale rischio per la salute pubblica: in giro troppi dilettanti», spiegano dal servizio Igiene alimenti e nutrizione della Assl diretto da Andrea Loddo. Gli eventi saranno sorvegliati dai tecnici del Sian e dagli agenti della polizia locale. LA RIVOLUZIONE Le linee guida della Assl, in vigore da mercoledì scorso, disciplinano le modalità di esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande in occasione di feste religiose, civili e di carattere politico. E, più in generale, delle manifestazioni che costituiscono momenti di aggregazione sociale. «Ogni anno - chiariscono dalla Assl - sul territorio si svolgono un centinaio di sagre che consentono di assaggiare prodotti locali con autentici sapori, anche se talvolta, conseguenza di una logica di profitto, sono causa di intossicazioni perché troppo spesso gli organizzatori non solo non utilizzano prodotti autoctoni, ma adottano alimenti di scarsa qualità e non seguono le normative igienico-sanitarie che in queste occasioni dovrebbero, invece, costituire la condizione fondamentale per chi offre cibo solo per pochi giorni». LA BUROCRAZIA Novità anche sul piano burocratico: la richiesta di autorizzazione al Suap deve essere presentata 30 giorni prima dell' evento. Non sono più validi i procedimenti dell' ultim' ora. E in più gli organizzatori devono elaborare un piano di autocontrollo



del cibo, il cui elenco è esteso alle varie pietanze tradizionali offerte di consueto. I trasgressori delle regole contenute sul vademecum rischiano multe fino a 9 mila euro. **ABBIGLIAMENTO** Dalla Assl avvertono: «È indispensabile mantenere un alto livello di igiene personale, con gli addetti alla manipolazione dei prodotti che devono usare abbigliamento idoneo. Vietato l' uso di bracciali, orologi, anelli e unghie finte».