



Avigliano : BASTA BACCALA'

Nonostante la perplessità di sempre maggiori cittadini, anche quest'anno l'Amministrazione Comunale di Avigliano ha rinnovato l'appuntamento con la Sagra del baccalà .

Il motivo sembra risiedere nel successo di pubblico, soprattutto forestiero, dell'iniziativa senza che si intravedono risultati e conseguenze positive .

Il fatto che tanta gente gusti le ricette del modo di cucinare il baccalà e che un po' di commercianti vedano aumentare i propri introiti per tre giorni all'anno, non è motivo sufficiente per tenere in piedi un'iniziativa che non porta assolutamente niente alla città di Avigliano .

Da sempre una Sagra è la promozione di un prodotto locale in modo che venga sempre più conosciuto e quindi prodotto ed esportato fuori dai confini locali per consentire almeno un piccolo aumento dell'occupazione in quell'attività .

Come è noto a tutti il famoso stoccafisso non è un prodotto locale ma proviene dai paesi del Nord Europa e ad Avigliano lo si cucina solo, quindi il risultato della sagra è un'aumento dell'importazione di questo alimento, ed anche l'olio con cui lo si cucina non è fatto ad Avigliano .

Inoltre quello che in Basilicata era il paese dei Giuristi e dell'Artigianato, oggi è diventato "il paese del baccalà" e rischia di diventare il paese dei baccalà .

Prima quando gli aviglianesi andavano fuori e dichiaravano la propria provenienza, la memoria dell'interlocutore andava ad Emanuele Gianturco, ora ci si sente rispondere "ah Avigliano, il paese del baccalà" . Indubbiamente un grande riconoscimento !

E' ora di dire basta e di cambiare registro e programma .

Facendoci interpreti dell'opinione di tantissimi cittadini, come Unità Popolare proponiamo che dal prossimo anno si faccia la "Sagra del Mustazzuolo" cioè del tipico locale ed unico biscotto dolce che è molto apprezzato e che si produce solo ad Avigliano .

Crediamo che promuovendo questo prodotto tipico e locale si possa far incrementare almeno un po' di occupazione con la nascita di altre botteghe artigiane e l'ampliamento dell'attività di quelle che già lo producono, che sono appena due .

Quindi dal 2011, come la Sagra del peperone di Senise, ad Avigliano la "Sagra del Mustazzuolo" in cui chi lo vorrà potrà ugualmente gustare le ricette aviglianesi del baccalà .