

LABORATORI ALIMENTARI IN CASA: ABRUZZO HA LEGGE MODELLO, POCHI LA CONOSCONO

10 Maggio 2018



TERAMO – L'Abruzzo ha una legge approvata da quasi dieci anni per agevolare la trasformazione e la lavorazione di minimi quantitativi di prodotti agricoli anche nella propria abitazione, nella cucina di casa, con i dovuti accorgimenti, considerata all'avanguardia e copiata anche da altre regioni.

Eppure questa legge, la numero 8 del 2008, importantissima per le piccole produzioni nelle aree interne, è poco o nulla conosciuta dai potenziali diretti interessati. Per di più presenta problemi di applicazione, in quanto non tutte le Asl provinciali la interpretano in modo univoco, e in caso di dubbi, continuano a prendere a riferimento i più stringenti requisiti contenuti nella normativa europea di settore.

Un vero e proprio paradosso, che ha avuto il merito di essere portato alla ribalta dai produttori del Mit, il Mercato itinerante della Terra, che raggruppa tanti giovani agricoltori, soprattutto donne e nel teramano, e che nel corso della recente iniziativa "Alleanza tra chi produce, chi mangia e chi governa", hanno incontrato l'assessore regionale all'agricoltura Dino Pepe, al quale hanno consegnato una proposta di legge nazionale sull'Agricoltura contadina, che darebbe forza e sostegno anche alla citata legge abruzzese, e soprattutto hanno concordato l'istituzione di tavoli di lavoro con tutti i soggetti interessati, per favorire la conoscenza di questa possibilità, e per rimuovere i dubbi interpretativi nella sua applicazione.

"Le iniziative da noi promosse – spiegano quelle del Mit – vanno nella direzione di diffondere gli strumenti normativi, tecnici e culturali a disposizione dei piccoli agricoltori e la legge 8 è proprio uno di questi, in quanto introduce alcune semplificazioni che meglio corrispondono alle caratteristiche produttive delle piccole realtà contadine a conduzione familiare".

La consapevolezza condivisa è che questa semplificazione della filiera produttiva favorirebbe il fenomeno, che anche in Abruzzo prende piede, rappresentato dal ritorno all'attività agricola nelle aree interne a rischio spopolamento da parte di tanti giovani, che hanno deciso di darci un taglio con la disoccupazione, e il precariato cronico nelle metropoli.

La Coldiretti nel provare a dimensionare questo, fenomeno, definito "epocale" fa notare che sono stati ben 30 mila i giovani italiani, di cui 1.088 abruzzesi che nel 2016 e 2017 hanno presentato domanda per l'insediamento in agricoltura dei Piani di sviluppo rurale (Psr) dell'Unione Europea.

Una stima in forte difetto, visto che solo una parte dei nuovi agricoltori si è avvalsa di questa opportunità di finanziamento.

In questo scenario, la legge 8 del 2008 avrebbe se utilizzata in modo massivo, la capacità di semplificare la vita a tante realtà, alle aziende familiari, alle piccole cooperative che vendono e fanno degustare, per esempio nelle fiere e nei mercatini locali, prodotti agricoli che non si prestano ad una lavorazione industriale.

Offrendo un'alternativa ai laboratori di trasformazione, i cui costi di gestione e realizzazione per piccolissime realtà che fanno più prodotti, avrebbe costi inaccessibili. Alternativa rappresentata anche dalla cucina di casa, nelle aree rurali luogo deputato per la trasformazione alimentare da sempre. Tradizione aggiornata oggi ad un più scrupoloso rispetto dei requisiti igienici ed edilizi previsti dalla legge.

Destinatari della legge 8 sono “gli agricoltori e i loro familiari che trasformano, per la vendita o la degustazione, i propri prodotti in azienda o presso la propria abitazione, che non dispongono di personale specificatamente addetto alla trasformazione e attuano lavorazioni stagionali”.

Ampia la gamma dei prodotti e processi contemplati, e che rappresentano il meglio del made in Abruzzo, di qualità e a filiera corta, come confetture e conserve di ogni genere, smielatura e confezionamento miele, erbe officinali, castagne, funghi e zafferano, lavorazione cereali e legumi. Con successive modifiche si è estesa la possibilità anche a formaggi e dei salumi inseriti nell'Atlante dei prodotti tradizionali della Regione Abruzzo, al vino, all'olio d'oliva, alle carni provenienti da pollame, e piccola selvaggina allevata.

Prodotti che, consente la legge 8, si possono lavorare dentro “le case di civile abitazione del comune in cui ricade l'insediamento”, e non occorre nemmeno il cambio di destinazione d'uso.

Nell'abitazione si può destinare un apposita stanza a laboratorio di lavorazione, ma può andare bene anche, come detto la cucina di casa.

Sempre e comunque con una lunga serie di accorgimenti volti a garantire igiene e sicurezza.

Le pareti dei locali devono essere lisce, lavabili e disinfettabili, per una altezza di almeno due metri da terra.

Nel caso di pareti in mattoni o in pietra, caso frequente nelle case rurali abruzzesi, è ammesso l'uso di un impermeabilizzante atossico che riduca l'effetto poroso.

Nei locali polifunzionali, ad esempio la cucina di casa la superficie lavabile delle pareti può essere limitata alla porzione ove si svolgono le operazioni. Anche i pavimenti, le porte, i soffitti devono essere facilmente pulibili, le finestre devono essere munite di retine anti insetti.

Il locale deve essere dotato di attrezzature adeguate e conformi alle norme sanitarie, in primis i servizi igienici, che devono essere dotati di un antibagno, di un erogatore non manuale, di asciugatore delle mani, di un contenitore di rifiuti con chiusura automatica.

Deve essere poi identificato un locale distinto da quello di lavorazione per il deposito delle materie prime e dei prodotti finiti. Le lavorazioni nello stesso locale possono anche interessare prodotti agricoli diversi, ma vanno effettuate in momenti distinti, attuando, tra una lavorazione e la successiva, adeguate operazioni di pulizia e disinfezione.

Nel caso di produzioni che hanno bisogno condizioni termiche e di umidità particolari per la stagionatura, come i formaggi, o asciugatura e la stagionatura, come i salumi, è sufficiente mantenere nelle “normali condizioni di igiene e pulizia”, grotte, vecchie cantine, locali tradizionali, con pareti in mattoni o in pietra.

Il processo di trasformazione deve essere descritto, comunque, nel piano di autocontrollo Hazard analysis and critical control points (Haccp), come previsto dal decreto legislativo 155 del 1997.