

Street food con i prodotti dell' orto

La via libera della Regione Toscana. La commissione sanità approva un nuovo regolamento che consente agli agricoltori di vendere quello che coltivano. Preparare la marmellata di pesche o insaccare il salame nella cucina di casa, e poi venderli direttamente. Presto sarà possibile grazie ad una disposizione regionale che vuole, in prima battuta, rendere la vita più semplice agli ambulanti che praticano lo street food. In pratica viene rovesciato l'assioma per cui sicurezza e igiene alimentare sono assicurate solo da cucine strutturate. La novità fatta regola è che non è la grandezza ma il reale rispetto dei requisiti di igiene che fa la **sicurezza alimentare**, e quindi questa può essere assicurata anche da una piccola cucina domestica dove si rispettino le norme igieniche. L'innovazione normativa sul cibo in strada scatterà prossimamente dopo l'approvazione in consiglio regionale del Regolamento di attuazione della legge regionale sulle "Disposizioni per la lavorazione, la trasformazione e il confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva provenienza aziendale", a cui ieri ha dato disco verde la Commissione sanità della Regione. «L'approvazione - sostiene Stefano Scaramelli, presidente della commissione sanità in Regione, che ha competenza proprio in materia di igiene e sicurezza degli alimenti - dà forma ai lavori di confronto tecnico e politico che hanno portato all'introduzione di novità assolute sui requisiti per civili abitazioni e strutture mobili che fanno street food. Dopo l'innovativa legge che la Regione Toscana aveva prodotto nel 2018, che consente di semplificare e salvaguardare le piccole realtà agricole, le nuove disposizioni consentono di trasformare, lavorare e confezionare piccoli quantitativi di prodotti da destinare alla vendita e alla degustazione nella cucina della propria abitazione e non solo. Con il regolamento, infatti, mettiamo le piccole realtà agricole nelle condizioni di poter valorizzare il proprio lavoro e le produzioni su piccola scala». «Il Regolamento - aggiunge Scaramelli - introduce e trasmette il concetto secondo il quale la **sicurezza alimentare** non è necessariamente legata alla tipologia



del fabbricato o alla sofisticatezza tecnologica degli impianti o degli strumenti utilizzati ma può, in determinate produzioni, essere garantita anche dalla professionalità e dall' esperienza dell' operatore nella gestione dei suoi impianti ancorché modesti, dei suoi processi e dall' igiene adottata. Questo significa che nel dettagliare i comportamenti utili per mantenere in buono stato igienico i locali, le superfici e gli strumenti utilizzati per le attività previste dalla legge regionale, i prodotti possono essere lavorati, trasformati e confezionati anche in locali polifunzionali ovvero in strutture mobili e in tutti quei locali che sono nella disponibilità dell' agricoltore come la cucina della propria abitazione. La novità assoluta del Regolamento è proprio l' introduzione del concetto di street food, ovvero di strutture mobili quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati». Marmellate, salumi, legumi, miele, vino, carni, solo per citarne alcuni, in Toscana, dopo l' approvazione del testo in aula, potranno essere trasformati e venduti anche dal piccolo imprenditore agricolo in casa o in maniera ambulante, come lo street food. « Introducendo il criterio - conclude Scaramelli - secondo il quale ad essere importante non è la forma, l' altezza, le dimensioni di una cucina bensì le buone pratiche di lavorazione, la Regione Toscana offre uno strumento in più per preservare e sostenere le produzioni locali e la filiera corta». - ma.bo. © RIPRODUZIONE RISERVATA Marmellate, passate di pomodori, legumi, insaccati, vino e carni potranno essere commercializzati in chioschi, banchi o strutture mobili.