

Agriturismo, non è tutto oro ciò che luccica

notizia pubblicata **27 Settembre 2006** alle ore **11:56** nella categoria **Territori**



La recente indagine dei Nas nelle aziende agrituristiche rischia di infrangere un mito. Altro che pace, serenità, prodotti genuini e accoglienza familiare. Le ispezioni effettuate durante il mese di agosto, hanno infatti rilevato infrazioni in una struttura su tre, mettendo così un po' in crisi il mito della vacanza tutta natura, comfort e benessere. Dalle carni macellate senza i controlli sanitari anti Bse agli alimenti malconservati, dai ristoranti camuffati da agriturismo a locali improvvisati dati come stanze, ecco la mappa delle violazioni made in Italy. "Su 617 controlli compiuti, 184 strutture non sono risultate in regola – spiega il sottotenente Dario Pratullon del comando

centrale – con 363 infrazioni, di cui il 30% di natura penale. Ciò vuol dire che in ognuna di queste aziende c'è stata più di una violazione. In particolare abbiamo rilevato un maggior numero di illeciti in Campania, Abruzzo e Calabria, mentre la palma d'oro per le aziende più rispettose della legge spetta a Toscana ed Emilia-Romagna, da sempre con una radicata cultura dell'agriturismo". Tra le infrazioni amministrative, la maggioranza come spiega il sottotenente dei Nas, sono state segnalate carenze igienico-sanitarie, numero di ospiti superiore a quello consentito e la mancanza di autorizzazioni sanitarie o pubblica sicurezza. Macellazione clandestina e cattiva conservazione degli alimenti invece le violazioni penali più ricorrenti. "Nel Lazio abbiamo sequestrato 900 kg di carni ovine, per un valore di 2000 euro, prive del bollo sanitario e macellate senza i necessari controlli, dunque a possibile rischio di malattie

come la Bse – racconta il sottotenente dei Nas – Situazione simile in Sardegna, dove in alcune aziende abbiamo trovato porcellini sardi macellati clandestinamente e refrigerati senza bollo". Nel corso delle ispezioni, effettuate nell'ambito dell'operazione 'Estate tranquilla 2003' d'intesa col ministero della Salute, complessivamente sono state 201 le persone segnalate alle autorità competenti, due le aziende agrituristiche sequestrate prive di autorizzazioni e una la struttura chiusa per motivi di salute e sicurezza pubblica, nonché alimenti in cattivo stato di conservazione. Un milione e 800 mila euro in totale il valore di quanto sequestrato dai Nas. Ma oltre al rischio di mangiare carne non controllata o in posti poco puliti, non sono mancati altri inconvenienti ai turisti giunti per godersi una vacanza a contatto con la natura

e mangiare cibi genuini prodotti dall'agriturismo stessa. "In alcuni casi (25) c'erano dei ristoranti, che per il fatto di trovarsi in campagna, si proponevano come agriturismo. Peccato che però non offrirono né piatti tipici né alimenti da loro prodotti, come impone invece la legge del settore, ma acquistassero i preparati dagli stessi fornitori dei ristoranti". In altri casi invece il personale non era assunto regolarmente o non adoperava le richieste prescrizioni sanitarie nelle cucine e nelle celle frigorifere, o peggio ancora, venivano

accettati più clienti del consentito. Alcune denunce e segnalazioni di villeggianti parlano di stanze già occupate o di locali improvvisati dati come alloggio. "Il fatto è che molte di queste attività – conclude Pedrullon – vengono aperte da titolari improvvisati e inesperti, privi delle necessarie conoscenze su leggi regionali e autorizzazioni di carattere amministrativo. Proprio in queste strutture infatti sono state riscontrate la maggior parte delle infrazioni".

Una radiografia preoccupante della realtà agriturismo, che ha spinto immediatamente la Coldiretti ad emettere un vademecum con le nozioni base per evitare fregature. Pochi, ma importanti consigli, come: controllare il legame dell'azienda con l'attività agricola, il tipo di azienda e i prodotti coltivati direttamente, accertare che nel menù offerto siano indicati alimenti tipici della zona e verificare il possesso dell'autorizzazione comunale per l'esercizio dell'attività agrituristica. Occorre – sostiene la Coldiretti – assicurarsi anche della tradizione agricola dell'area in cui l'agriturismo si trova e, nonostante il clima informale, pattuire per iscritto le condizioni concordate precedentemente e preferire le aziende agrituristiche segnalate dalle guide con maggiore esperienza che garantiscono un livello minimo di controllo.