

SARDEGNA

Produrre pane in casa: quali conseguenze per la panificazione artigianale?

Si è affacciata sul mercato, in Sardegna, una IAD (*Impresa Alimentare Domestica*) che – ha scritto un autorevole testata del campo alimentare – “ha ora deciso di provare a scuotere la tradizione sarda”, potando nell’isola “una nuova prospettiva per il pane”.

La IAD è nata a Badesi, comune di 1800 abitanti in provincia di Sassari, noto per le lunghe spiagge di sabbia bianca lambite dalle acque del Golfo dell’Asinara.

L’imprenditore si chiama Enrico Cirilli che, dopo la laurea in Scienze della comunicazione a Ferrara, ha frequentato il master di alto apprendistato per panificatori e pizzaioli all’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenza, con successive esperienze in Australia, Bretagna, Olanda e Piemonte.

Ha deciso, infine, che era tempo di tornare in Sardegna, con il proprio corposo bagaglio di scienza ed esperienza, per mettersi in proprio.

E tra le mura di casa sua, a Badesi, nel rispetto delle norme sanitarie e delle prescrizioni tecniche, ha avviato Cum Pa, microforno casalingo che produrrà e venderà soprattutto pane.

L’iniziativa ha suscitato curiosità, ma ha anche generato tante perplessità nel mondo della panificazione artigianale: quali prospettive di sviluppo e di mercato possono avere queste microimprese, per ora ancora allo stato embrionale? E quale impatto possono avere, nel medio-lungo termine, sulla panificazione artigianale?

E’ opportuno, a questo punto, ricordare che cosa sia la IAD e, per grandi linee, la normativa che consente e regola questo tipo di attività.

L’acronimo IAD sta per *Impresa Alimentare Domestica* e identifica un’attività artigianale per la preparazione presso il proprio domicilio di alimenti che possono essere venduti a privati e ad altre imprese senza, comunque, alcun tipo di somministrazione.

Nata all’estero è stata ‘importata’ in Italia grazie alla regolamentazione europea che resta il riferimento normativo per questo tipo di attività.

Per poter produrre pane tra le mura di casa, trasformando il proprio domicilio in un luogo di lavoro, è comunque necessario compiere un percorso burocratico e pratico. Eccone le tappe:

- *ottenere l’autorizzazione della ASL di appartenenza;*

- *presentare al SUAT (Sportello unico per le attività produttive) la SCLIA, cioè la segnalazione di inizio di attività;*

- *svolgere un corso di HACCP come responsabile di impresa, qualifica che richiede almeno tre anni di attività come panificatore;*

- *aprire partita IVA;*

- *iscriversi alla CCLIA come artigiano;*

Norme precise anche per i locali destinati alla produzione che sono sottoposti al controllo della ASL competente: devono essere piastrellati, ben aerati e con strutture a norma.

Desta qualche interrogativo e qualche perplessità il regime fiscale previsto per queste microimprese, ditte individuali che, una volta raggiunti i requisiti richiesti, aderiranno probabilmente al regime forfettario.

Il consulente legale Simone Pieragostini, segretario delle associazioni panificatori di Ascoli Piceno e Fermo e consigliere della Federazione Italiana panificatori, ne traccia un quadro sintetico.

“Per i primi cinque anni”, spiega, “l’imprenditore ‘casalingo’ in regime forfettario dovrà versare un’aliquota del 5 per cento dei ricavi, poi l’aliquota passerà al 15 per cento. I contributi previdenziali sono ridotti del 30 per cento rispetto alle aliquote vigenti e non vengono applicati gli indici di affidabilità contemplati dagli Studi di Settore”.

A parte il regime fiscale, comunque, c’è da chiedersi in quale misura le attività delle imprese IAD potranno incidere sul

mercato della panificazione artigianale.

Per ora il panorama relativo è rarefatto, ma in futuro la situazione potrebbe cambiare...

“Personalmente individuo due aspetti contrapposti di questo fenomeno.

Da una parte trovo positivo l’effetto-riordino che le aziende IAD potrebbero innescare in un comparto da sempre afflitto dalle produzioni abusive: da quelle ‘micro’ che nascono in ambiti famigliari a quelle macro gestite da malavitosi.

D’altra parte, mi preoccupano le conseguenze che l’attività di questi nuovi mini-produttori potrebbe avere su un mercato, quello della panificazione artigianale, che comincia a risentire della presenza di troppi competitors, come gli imprenditori agricoli e i ristoratori che producono pane.

Tutte attività legittime, previste da leggi dello Stato, ma certamente sottraggono spazio alle piccole imprese della panificazione artigianale”.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.