

Conserve di tonno

Produzioni artigianali a prova di igiene

Non sempre il rispetto della tradizione fa rima con sicurezza

di **Tony Vito Forte***, **Elena Bichi***, **Anna Rita Cazzato****,
Sabina Lecci***, **Quintino Sabato******

* Medico Veterinario, Consulente in Igiene e Sicurezza alimentare

** Dirigente Veterinario SIAV B ASL Lecce Area Sud

***Specialista Ambulatoriale SIAV C ASL Lecce Area Sud

**** Direttore F.F. SIAV C ASL Lecce Area Sud

***Un progetto
per recuperare
pratiche tradizionali
di conservazione,
riviste secondo
le moderne esigenze
di sicurezza alimentare***

Negli ultimi anni, a fronte della standardizzazione dei modelli alimentari con una quasi imposizione di consumi e stili di vita, si è sempre più diffusa la tendenza a un ritorno ad abitudini più semplici, più autentiche, più naturali. In questo contesto, si inserisce la ricerca – o, meglio, la riscoperta – di prodotti agroalimentari tipici e il recupero di tecniche produttive tradizionali, di vecchie ricette di produzioni e di materie prime ancestrali quasi estinte per via dei moderni sistemi di produzione degli alimenti. Anche le politiche europee e nazionali di incentivazione del settore agroalimentare seguono tali tendenze con progetti più ampi, che prevedono la promozione del km zero e l'incentivazione di processi ecosostenibili e circolari.



A questo proposito, la legge 1° aprile 2022, n. 30 "Norme per la valorizzazione delle piccole produzioni agroalimentari di origine locale" promuove la produzione, trasformazione e vendita, da parte degli imprenditori agricoli e ittici, di limitati quantitativi di prodotti alimentari primari e trasformati, di origine animale o vegetale, ottenuti a partire da produzioni aziendali, riconoscibili da una specifica indicazione in etichetta (PPL ossia Piccole Produzioni Locali), nel rispetto dei principi di salubrità, localizzazione, limitatezza e specificità.

Si incentiva, quindi, il legame tra prodotto e territorio, evidenziando come alcuni alimenti siano il risultato di un processo produttivo che fa ampio uso di risorse specifiche locali, che ne determinano la peculiare qualità.

Non dimentichiamo che già il legislatore europeo, nell'ormai lontano 2004, con l'emanazione dei regolamenti comunitari del cosiddetto "Pacchetto Igiene", all'articolo 13.3 del regolamento (CE) 852/2004, come attuato dall'articolo 7 del regolamento (CE) 2074/2005, lasciava agli Stati membri l'opportunità di adeguare i requisiti generali di igiene, al fine di «consentire l'utilizzazione ininterrotta di metodi tradizionali in una qualsiasi delle fasi della produzione, trasformazione o distribuzione degli alimenti», purché, comunque, non venisse compromesso il raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare. Spettava quindi alle autorità competenti adottare tutte le iniziative necessarie o decidere circa la flessibilità avanzata dalle imprese alimentari.

Una tradizione radicata

Una delle tradizioni più radicate nel nostro Paese è sicuramente la preparazione di conserve alimentari, che affonda le sue radici nel mondo rurale e rivive attingendo al bagaglio delle conoscenze tramandate di generazione in generazione quando l'obiettivo era un prodotto più salubre che si conservasse a lungo.

Nel 2014, l'Istituto Superiore di Sanità pubblicava a tal proposito le "Linee guida per la corretta preparazione delle conserve alimentari in ambito domestico", sottolineando che "i casi di

botulismo attribuibili al consumo di conserve domestiche rappresentavano la stragrande maggioranza delle notifiche pervenute, mentre solo una piccola percentuale era associata a prodotti immessi in commercio da operatori del settore alimentare".

"Home Food" e "Home Restaurant"

Se si considera che già nell'allegato II, capitolo 3, del regolamento (CE) 852/04 veniva data la possibilità di utilizzo di locali comunemente destinati ad abitazione privata per la preparazione e vendita di alimenti, sempre che fossero rispettati i requisiti generali di igiene in esso contenuti, si deduce che il legislatore europeo avesse già una visione ampia e futuristica del settore alimentare, che oggi vede diffondersi a macchia d'olio le attività di "Home Food" oltre che di "Home Restaurant".

L'operatore di "Home Food", inquadrato come operatore del settore alimentare, scopre e riscatta la possibilità data di realizzare presso la propria abitazione privata una piccola attività commerciale basata sulla produzione di alimenti di qualsiasi natura, dalle conserve ai salumi, alle preparazioni gastronomiche con l'utilizzo di metodi casalinghi che rispecchiano le tradizioni del luogo e che affascinano gli avventori.

La deliberazione della Regione Puglia

Molte Regioni, negli ambiti di intervento locale, hanno puntato proprio a promuovere il recupero di peculiarità alimentari territoriali mediante l'incentivazione di strumenti di gestione semplificati, tra cui proprio l'attività di Home Food, accompagnando la tendenza, dettata spesso anche dal bisogno economico, di produrre e vendere in ambito domestico soprattutto cibi a lunga conservazione, quali conserve e semiconserve di pesce, carne e vegetali.

Nel 2020, la Regione Puglia ha notificato la deliberazione della Giunta regionale del 11 febbraio 2020, n. 119, contenente "Linee Guida

per l'applicazione della normativa sull'igiene degli alimenti in attività di preparazione per l'immissione sul mercato e/o per la somministrazione di alimenti presso locali utilizzati principalmente come abitazione privata (Home Food - Home Restaurant). Come specificato nell'introduzione, *"il documento si applica agli aspetti igienico-sanitari anche allo scopo di valorizzare le tipicità enogastronomiche del territorio, salvaguardando le tradizioni culturali e culinarie domestiche della Regione Puglia"* e in esso sono fornite anche specifiche indicazioni per la produzione in sicurezza delle conserve alimentari.

Le autorità di controllo hanno il compito di incoraggiare gli operatori alla Cultura della Sicurezza alimentare

La salvaguardia della tradizione non può infatti prescindere dal mantenimento di un alto livello di tutela della salute umana, per cui si è rafforzata la necessità di dare indicazioni, come questo importante documento ribadisce, per chi prepara e chi consuma soprattutto le conserve, circa la prevenzione del rischio più rilevante ovvero il botulismo alimentare.

L'applicazione di tali procedure con i relativi controlli strumentali ivi necessari diventa però in alcuni casi una pratica così onerosa per il piccolo produttore locale da tradursi, pur inconsapevolmente, nella produzione di un alimento non perfettamente stabile e sicuro dal punto di vista chimico e batteriologico.

In questo frangente, devono entrare in gioco le autorità competenti che, oltre alle normali attività di controllo sulle procedure adottate dagli operatori del settore alimentare, hanno il compito di promuovere l'educazione alla sicurezza dei cittadini, mantenendo alta l'attenzione sui pericoli, al fine di minimizzarli o eliminarli incoraggiando gli operatori alla "Cultura della Sicurezza alimentare", così come ribadito dal regolamento (UE) 2021/382.

Tonno in conserva: un progetto per recuperare tecniche di produzione tradizionali

Alla luce di tutto ciò, nel territorio del Basso Salento, nel comune di Tricase, in Provincia di Lecce, nell'ambito di un progetto volto all'implementazione di un laboratorio di comunità, è stato svolto un lavoro di recupero di tradizionali tecniche e ricette di produzione del tonno in conserva, seguendo però i dettami delle moderne linee guida in materia di sicurezza alimentare, al fine di fornire un modello guida che possa essere replicato in ambito domestico, con il fine ultimo di fornire ricette e processi testati che garantiscono la sicurezza del prodotto.

Il territorio del Salento offre una secolare tradizione di pesca e conservazione del pesce che continua a essere perpetrata anche attualmente, seppur in forma amatoriale o di micro-impresa, e, pertanto, il laboratorio di comunità è stato creato con l'obiettivo di offrire un servizio di trasformazione a disposizione degli operatori della pesca. Grazie all'opportunità data ai piccoli pescatori di trasformare in legalità e sicurezza e successivamente commercializzare il proprio tonno, si superano le difficoltà di trasformazione in ambito domestico o a livello di produzione primaria, garantendo allo stesso tempo l'identità del piccolo produttore con strumenti moderni quali la *Private Label*.

Il pescato del Canale d'Otranto maggiormente destinato alla trasformazione in conserva è rappresentato dagli sgombri, dai bisi o tombarelli (in dialetto "motuli") e dagli alletterati (in dialetto "furcedde").

Tonno rosso e palamite sono anch'essi presenti nelle acque del Sud Salento, ma interessano solo marginalmente la piccola pesca costiera per via delle autorizzazioni necessarie e delle imbarcazioni di grosse dimensioni che richiede la loro cattura.

Sebbene si trovino tutto l'anno, il periodo più favorevole per la pesca degli sgombri sono i mesi primaverili (aprile e maggio), mentre per tombarelli e alletterati sono quelli autunnali (da settembre a novembre).

Per la loro cattura le imbarcazioni da piccola



Figura 1 – Tradizionali gozzi in legno

pesca costiera, per la maggior parte dei gozzi di dimensioni contenute (*Figura 1*), utilizzano delle reti a posta fissa a maglia larga, che sono andate a sostituire le piccole reti derivanti (conosciute come "ritote" in dialetto), oggi proibite per questo utilizzo e ammesse solo per la pesca degli sgombri con specifica licenza. Il palangaro di superficie è un altro metodo di cattura particolarmente utilizzato per gli alletterati dai 3 ai 10 kg, ma una ricca fonte di approvvigionamento di queste specie è la traina, in cui si dilettano anche pescatori amatoriali e

sportivi non professionisti. In mancanza di strumenti atti a garantire la catena del gelo, le popolazioni locali hanno via via sviluppato delle tecniche volte a garantire la conservabilità del pesce, prevedendo anche metodiche di acidificazione a partire da elementi naturali, quali aceti e succhi di agrumi. Nella seconda metà del XX secolo si è poi cominciato a conservare sott'olio i pesci appartenenti alla famiglia degli *Scombridae*, dopo opportuna tolettatura e cottura.

La ricetta tradizionale più utilizzata nella comunità di Tricase Porto, recuperata mediante interviste agli abitanti locali, prevede la cottura del tonno in una soluzione acido salina, ovvero:

- 15 litri d'acqua;
- 3 litri di aceto di vino bianco;
- 1/2 kg di sale marino fino;
- 3 kg di pesce pulito.

Una prova di cottura, tradizionalmente effettuata in calderoni all'aperto, è stata effettuata in caldaia a gas a 95 °C per 2 ore e, dopo una



Figura 2 – Fase di toelettatura del pesce



Figura 3 – Invasettamento e aggiunta del liquido di governo

fase di raffreddamento, il pesce è stato deliscato e i filetti ottenuti sono stati fatti asciugare per 30 minuti su contenitori forati (Figura 2). Si è quindi proceduto all'invasettamento manuale in contenitori di vetro preventivamente bolliti in acqua.

Come liquido di governo sono state utilizzate 3 diverse miscele sempre ricavate dalle ricette messe a disposizione dalla comunità di Tricase Porto ovvero:

- olio extravergine di oliva;
- olio di semi di girasole;
- miscela costituita al 50% da olio extravergine di oliva e al 50% da olio di girasole (Figura 3).

Le referenze ottenute sono state sottoposte a misurazione del pH previa macinazione dell'intero campione presso un laboratorio esterno, al fine di valutare il raggiungimento di un adeguato livello di acidità in grado di scongiurare la replicazione dei clostridi e la consequenziale presenza di tossina botulinica.

I risultati preliminari ottenuti hanno evidenziato che nessuna delle referenze ha raggiunto un adeguato livello di acidità che possa garantirne il consumo in sicurezza; pertanto, il prodotto necessita di altri interventi quali la sterilizzazione, l'acidificazione chimica o la salinità per potersi considerare sicuro (Figura 4).

L'esperienza illustrata evidenzia che la conservazione tradizionale degli alimenti potrebbe portare a delle recrudescenze di pericolo ormai superate dalle moderne tecniche; spesso, infatti, vige il concetto che le antiche produzioni

garantiscono i requisiti di sicurezza alimentare perché ottenute da processi e ricette convalidati dal tempo e dall'esperienza, ma, purtroppo, il caso specifico non avvalora tale tesi.

È anche vero che le antiche tecniche di conservazione ricorrono a più elementi combinati, quali controllo della salinità, acqua libera e acidità, ma in realtà produttive di nicchia è difficile monitorare una tale variabilità di elementi che contribuiscono alla conservabilità e sicurezza dell'alimento.

Probabilmente, nel caso specifico, più elementi tecnologici garantiscono la sicurezza del prodotto, ma appare evidente che difficilmente un piccolo produttore primario possa avere la conoscenza e le possibilità economiche per poter effettuare una valutazione scientifica appropriata.

Nel laboratorio di comunità citato, a seguito dei risultati ottenuti, si è optato per l'implementazione di una autoclave per poter effettuare la sterilizzazione del prodotto al fine di ridurre il rischio connesso alle spore di clostridi, volendo evitare l'utilizzo di acidificanti chimici tipici delle moderne produzioni.

Lo sterminato patrimonio di produzioni locali va recuperato con impegno, ma necessariamente rivisitato in ottica di sicurezza alimentare

Il recupero di ricette tradizionali e delle relative tecniche produttive è un percorso obbligato ai fini della sostenibilità delle piccole realtà produttive locali e si configura come strumento di promozione sociale, storica e ambientale. Lo sterminato patrimonio di produzioni locali va recuperato con impegno, ma necessariamente rivisitato in ottica di sicurezza alimentare.

Il percorso da seguire deve prevedere una linea di dialogo tra produttori, esperti in sicurezza alimentare e autorità sanitarie per far sì che questo recupero possa diventare risorsa di sviluppo e non un rischio di incidenti alimentari.

Nel caso specifico, lo studio è stato condotto coinvolgendo tutti gli attori di filiera: pescatori anziani, massaie, esperti tecnici e professionisti del settore, portando al recupero di una ricetta che sarebbe stata destinata all'oblio del tempo, attualizzandola per un consumo in sicurezza. Il fiorire di queste microattività pone non poche difficoltà anche per i servizi di controllo ufficiali che si ritroveranno a valutare processi e ricette spesso ancestrali in microcontesti dove la Cultura della Sicurezza alimentare potrebbe essere non all'altezza delle esigenze moderne.

Solo una partecipazione attiva di tutti gli attori, lo scambio di esperienze e la condivisione di dati ottenuti da gruppi di ricerca, operatori del settore e organismi pubblici di controllo potrebbero sostenere questo nuovo rilancio produttivo nel pieno della sicurezza alimentare del terzo millennio.

Tali interventi, correttamente condivisi con i

Protocollo Campione Campione Le informazioni relative al campione sono fornite dal cliente.	639/1 del 10/05/22 Filetti di tonno in olio extravergine di oliva
<hr/>	
Indagine eseguita Data inizio prova- Data fine prova	Risultato
pH	6,0
<hr/>	
Protocollo Campione Campione Le informazioni relative al campione sono fornite dal cliente.	639/2 del 10/05/22 Filetti di tonno in olio di semi di girasole
<hr/>	
Indagine eseguita Data inizio prova- Data fine prova	Risultato
pH	5,8
<hr/>	
Protocollo Campione Campione Le informazioni relative al campione sono fornite dal cliente.	639/3 del 10/05/22 Filetti di tonno in olio extravergine e olio di semi girasole
<hr/>	
Indagine eseguita Data inizio prova- Data fine prova	Risultato
pH	5,8
<hr/>	
Protocollo Campione Campione Le informazioni relative al campione sono fornite dal cliente.	639/4 del 10/05/22 Filetti di tonno al naturale
<hr/>	
Indagine eseguita Data inizio prova- Data fine prova	Risultato
pH	5,8

Figura 4 – Risultati analitici

piccoli attori di filiera, porteranno sicuramente prosperità ai piccoli attori locali, regolarizzeranno produzioni a oggi commercializzate illegalmente e favoriranno il recupero di un patrimonio storico e collettivo senza nessun rischio di tossinfezioni alimentari, ferma restando la necessità di una preliminare formazione degli operatori, correlata di prove pratiche a opera di tecnici e igienisti esperti, favoriti da interventi di supporto pubblici che promuovano la Cultura della Sicurezza alimentare anche a livello di nicchia.

In ultimo, il modus operandi proposto porterebbe a una mappatura delle diverse tecniche produttive tra luoghi limitrofi e, in ambito più ampio, a livello del bacino del Mediterraneo; i dati così raccolti e condivisi favorirebbero l'adozione di processi sicuri con un considerevole risparmio in termini di prove e riscontri analitici, difficilmente sostenibili dai piccoli produttori locali.