



**COMUNE DI POMARANACE**  
Provincia di Pisa  
*SETTORE GESTIONE DEL TERRITORIO*

**RELAZIONE GENERALE**

**OGGETTO: PROGETTO PER LA RISTRUTTURAZIONE DI ALCUNI SPAZI DELL'EX MATTATOIO PER LA TRASFORMAZIONE E VENDITA DI PRODOTTI AGRICOLI DI FILIERA CORTA**

Il progetto di riqualificazione degli spazi all'interno dell'edificio Ex Mattatoio è strettamente correlato ad un progetto più ampio di riqualificazione dei prodotti agricoli locali.

L'obiettivo è arrivare ad una ristrutturazione complessiva dell'Ex Mattatoio affinché possa fungere da locale finalizzato alla produzione e distribuzione dei prodotti locali.

Grazie alla collaborazione con la Provincia di Pisa l'area centrale dell'edificio è già stato oggetto di ristrutturazione e destinata ad assolvere parte dei processi di trasformazione e vendita dei prodotti del Consorzio dell'Agnello Pomarancino.

Il progetto prevede di destinare una parte dell'edificio alla trasformazione ed una parte alla vendita dei prodotti di filiera, nonché promuovere i prodotti delle aziende di territorio anche attraverso convegni, percorsi informativi per adulti e laboratori didattici per bambini anche in collaborazione con le scuole. Il progetto prevede una stretta collaborazione con i commercianti ed i ristoratori del nostro Comune.

All'interno del Comune di Pomarance si contano oltre duecento tra coltivatori diretti ed imprenditori agricoli, molti dei quali sopravvivono con grosse difficoltà alla concorrenza di prezzo dei prodotti agroalimentari che arrivano da Paesi esteri per mezzo della globalizzazione.

La percentuale di produzione più alta è rappresentata dai cereali:

Grano duro, Grano Tenero, Orzo, Farro; seguita da olio extravergine di oliva ( in gran parte bio), prodotti caseari, produzione di frutta, ortaggi e miele destinati all'autoconsumo e al consumo all'interno delle aziende agrituristiche.

L'intenzione è stimolare la trasformazione e la vendita al dettaglio dei prodotti cerealicoli sotto forma di farine e paste ed incrementare la produzione di ortaggi e frutta favorendone i processi di trasformazione.

Oltre all'etica alimentare il progetto è sostenuto anche da importanti valutazioni economiche. L'obiettivo di lungo termine è stimolare i consumatori locali ad acquistare i prodotti dai produttori del territorio migliorando le condizioni economiche delle piccole imprese e mantenendo ricchezza sul territorio finalizzata alla creazione di nuovi posti di lavoro.

## **LA FILIERA**

La filiera corta in agricoltura è spesso associata a una serie di aggettivi che rimandano ai requisiti dei prodotti - stagionalità, freschezza, genuinità - nonché a concetti più o meno complessi come territorialità, informazione sull'origine dei prodotti, sicurezza alimentare e km 0.

La Regione Toscana già dal precedente PSR ha cercato di sollecitare la trasformazione e commercializzazione dei prodotti di nicchia stimolandone la commercializzazione anche sotto forma di incentivi finanziari.

In gran parte della Toscana questo ha portato ad una nuova consapevolezza del produttore agricolo che non potendo concorrere con i grandi canali di distribuzione ha virato su mercati molto più circoscritti, spesso a vendita diretta, con importanti risultati anche in termini di fatturato. Alla base delle scelte dei “consumatori consapevoli” si trova la grandissima attenzione alla qualità dei prodotti, sia nella fase di produzione che di trasformazione, con una particolare attenzione alle piccole produzioni Bio.

Il progetto è proteso ad una forma di commercializzazione di prodotti locali affinché possa diventare uno strumento di sostegno del consumo alimentare, fornendo prodotti agroalimentari naturali e di qualità elevata, dall'altro vorremmo consentire all'agricoltore, di riappropriarsi del suo ruolo attivo nel «sistema» del cibo, con l'attribuzione di un prezzo “più giusto” in relazione alla qualità del prodotto fornito.

Oggi la trasformazione di prodotti a livello locale e la filiera corta possono rappresentare una strategia interessante per aumentare il reddito dei produttori.

Altro interessante elemento da prendere in considerazione nell'analisi delle ricadute economiche per le aziende locali è da ricondursi all'elevato numero di presenze turistiche. Negli ultimi anni i dati ufficiali delle presenze turistiche nel solo Comune di Pomarance si aggira intorno a 50.000 presenze annue con ricadute economiche sul territorio stimate in circa 3.000.000 euro annue. E' intuibile pensare come il prodotto alimentare di nicchia inserito in una strategia di vendita definita che tenga conto del packaging e del contesto in cui questo viene mostrato al cliente potrà trovare una buona risposta economica nei “consumatori di passaggio”.

## **IL LABORATORIO DI TRASFORMAZIONE**

L'area di esposizione e vendita dei prodotti di filiera sarà affiancata ad un locale dedicato alla trasformazione. Lo spazio interno è stato suddiviso ed allestito affinché entrambe le aree siano utilizzate da un unico operatore contemporaneamente.

Il locale di trasformazione dovrà fungere da stimolo per i produttori affinché anche le piccole aziende possano proporre prodotti trasformati e confezionati senza essere costretti a sostenere importanti investimenti in macchinari ed attrezzature.

Il locale sarà allestito con macchinari idonei alla cottura sottovuoto per la preparazione di conserve, sottoli, confetture, preparati a base di verdure ed altro, potendo anche estendere alla preparazione di sughi e paté.

I macchinari scelti sono in grado di garantire eccellenti prestazioni in termini di sicurezza alimentare e mantenimento a media /lunga conservazione dei prodotti alimentari senza aggiunta di conservanti. Il prodotto, sterilizzato con apposite apparecchiature, non necessita né di conservanti né di coloranti o altri additivi. Non è previsto neanche l'impiego di pectina come gelificante. In caso di necessità può essere aggiunto succo di limone per abbassare il PH oppure piccole quantità di purea di mele (<5%) come addensante naturale.

La tipologia di macchinario scelto permette di cuocere ed addensare senza aggiunta di zuccheri extra, nel rispetto delle normative alimentari e della cultura alimentare consapevole che vorremmo diffondere attraverso l'attuazione di questo progetto.

Il progetto è strutturato in modo da utilizzare il laboratorio per favorire la trasformazione conto terzi dei prodotti, l'addetto responsabile dei processi di trasformazione, concorderà le modalità di trasformazione con aziende o privati che potranno assistere al processo attraverso una parete divisoria in vetro. Ad esempio il privato o l'azienda che volesse trasformare i propri pomodori in polpa o passato di pomodoro potrà portare la propria materia prima al centro che provvederà a trasformarla all'interno del macchinario che sarà messo a disposizione, ultimata la produzione si procederà a distribuirla nei barattoli, alla sterilizzazione del prodotto ed alla successiva etichettatura.

## **OPERE EDILI**

I lavori previsti presso l'ex mattatoio consistono essenzialmente in adeguamenti strutturali funzionali alla creazione come detto di un centro di trasformazione e vendita oltre che di promozione degli stessi prodotti. In tal senso sono programmati interventi di demolizione di pavimenti, intonaci e rivestimenti da sostituire con nuove realizzazioni, la realizzazione di servizio igienico con annesso spogliatoio per gli addetti ed un servizio igienico per portatori di handicap per gli avventori, realizzazione di un soppalco per zona degustazione accessibile attraverso una scala in legno sostituzione infissi di finestre, porte e porta finestra, impianto elettrico con allaccio di nuova fornitura elettrica e impianto idrico-sanitario e di riscaldamento.

I locali saranno ristrutturati avendo cura di rispettare le seguenti caratteristiche igienico-sanitarie:

- I locali saranno dotati di servizio igienico composto da un wc, un bidet e una doccia per una superficie di 2,40 mq, una zona spogliatoio per un massimo di n.2 addetti con una superficie di 1,8 mq con una illuminazione e aerazione non naturale e un servizio igienico per portatori di handicap;
- I nuovi scarichi del servizio igienico saranno allacciati al tratto di fognatura esistente presente sulla parte anteriore del fabbricato, previo trattamento mediante fossa Imhoff (vedi scarichi allegato);
- L'impianto idrico sarà servito da acqua corrente fredda e tramite uno scaldabagno anche da acqua calda, erogatore di sapone liquido, asciugamani a perdere;
- Pavimento in gres porcellanato realizzato con materiale resistente alle sostanze corrosive e perfettamente lavabile, disinfettabile e antiscivolo;
- I rivestimenti delle pareti, fino all'altezza di 2,0 m, nella zona lavoro sarà realizzata con piastrelle in ceramica smaltata perfettamente lavabile e disinfettabile;
- La zona lavoro sarà dotata di lavello per la pulizia delle mani degli operatori o dei prodotti di filiera;
- I locali avranno aerazione e illuminazione naturale garantita dalle finestre e le porte-finestre posizionate lungo le pareti esterne; queste garantiscono un rapporto di illuminazione superiore ad 1/8;
- Realizzazione di impianto elettrico con quadro elettrico potenza installata 3 KW ai sensi del DM 37/2008 e s.m.i.;

Pomarance li 11/01/2016

**IL PROGETTISTA**  
Ing. Marco Gistri

## DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA











