

L'Appe: bene i controlli sugli agriturismi, tutelano i consumatori

agriturismo-8cab8293

Non è passata inosservata agli occhi dei ristoranti e trattorie padovani la relazione sull'attività svolta da Provincia di Padova, Polizia Provinciale e Corpo Carabinieri Forestale, sul tema dei **controlli svolti nei confronti delle attività agrituristiche**.

Controlli che, nel corso degli ultimi mesi, hanno portato all'individuazione di una trentina di realtà che, non avendo adempiuto alla normativa vigente, saranno destinate a vedere **decaduti i requisiti** per lo svolgimento delle attività agrituristiche.

«Plaudiamo con soddisfazione – dichiara **Giuliano Lionello**, vice Presidente dell'Associazione Provinciale Pubblici Esercizi (**APPE**) – all'importante attività messa in campo da Provincia e Carabinieri. Attività che ha un duplice scopo: garantire il consumatore e salvaguardare i principi di una concorrenza leale tra pubblici esercizi e attività agrituristiche».

È importante far notare – precisano dall'APPE – che gli agriturismi, in quanto riconosciuti come attività deputate alla salvaguardia delle risorse ambientali, agricole e tradizionali del territorio, godono di particolari **privilegi e vantaggi fiscali**, rispetto alle normali attività di ristorazione, ad esempio in termini di IVA e imposte dirette.

«Tuttavia – sottolinea Lionello – non sempre i gestori delle attività agrituristiche rispettano i limiti e requisiti che li dovrebbero caratterizzare, soprattutto per quanto riguarda le materie prime, che **dovrebbero pervenire per almeno il 65% dalla stessa azienda agricola**... mentre in realtà io stesso li vedo tante volte a fare la spesa nei centri alimentari all'ingrosso».

L'APPE contesta inoltre **un'offerta che spesso non è in linea con l'idea di gastronomia rurale**, semplice e contadina, come un "vero" agriturismo dovrebbe proporre. E, in effetti, non è difficile trovare menù, anche per le prossime festività natalizie, che non hanno nulla da invidiare ai più

blasonati ristoranti della provincia, con piatti complessi, realizzati con ingredienti che non sono tipici del territorio (zenzero, mortadella, arancio).

«Per questo – conclude Lionello – auspichiamo che questi controlli, che interessano potenzialmente **oltre 200 agriturismi della provincia di Padova**, assumano carattere di continuità, in modo da garantirne la piena efficacia».