

Un polo per la “pasta dei bimbi” in città

La “Antonio Amato” pronta a trasformare lo stabilimento per avviare la produzione: chiesta l'autorizzazione al Suap

LO SVILUPPO

Un progetto per creare a Salerno, nello stabilimento che porta avanti la tradizione di un marchio storico e identitario del settore agro-alimentare (e non solo) della città d'Arechi, un polo per la produzione di prodotti alimentari dedicati ai più piccoli. Si chiama “Baby Food” il nuovo progetto che la “Antonio Amato” vuole avviare nel suo stabilimento di via Tiberio Claudio Felice: utilizzare alcune linee produttive già esistenti nell'opificio della zona industriale per sviluppare «una linea di pasta dedicata ai più piccoli, di eccellente qualità, che garantisce il rispetto dell'ambiente e i più elevati standard di qualità e sicurezza del prodotto », si legge nella descrizione del progetto allegata alla richiesta di autorizzazione alla “trasformazione” di alcuni impianti già esistenti, istanza che ha spinto il Comune di Salerno a indire una conferenza dei servizi al Suap per decidere sulla questione.

La richiesta è stata presentata dal legale rappresentante dell'impianto, **Giuseppe Di Martino**, lo scorso 11 marzo e successivamente - il 26 marzo - è stata inoltrata agli uffici competenti anche la documentazione integrativa e sostitutiva necessaria per completare la richiesta di indizione di conferenza di servizi decisoria così come previsto dalle norme, individuando nel Suap l'ufficio competente per la procedura di riconoscimento degli stabilimenti inerenti la sicurezza alimentare e la sanità pubblica. L'iter è stato avviato e, dunque, entro quarantacinque giorni i titolari dello

stabilimento industriale attendono una risposta dal Comune che dovrà coinvolgere anche altri enti come l'Asl. Con l'approvazione della “trasformazione” delle linee di produzione che già sono in uso per la pasta “normale”, dunque, lo stabilimento di Salerno potrebbe diventare un polo di riferimento per la produzione dello specifico prodotto per bambini, un settore - come indicato nella relazione tecnica presentata al Comune di Salerno - «in costante evoluzione con nuovi prodotti che servono ad integrare l'alimentazione dei bambini durante lo svezzamento e nella prima infanzia o per abituare gradualmente i piccoli a un'alimentazione varia ed equilibrata».

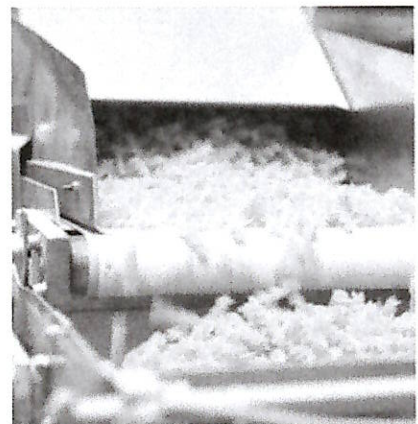
Ma come varierà la produzione? Nei vari schemi presentati agli uffici comunali emerge come siano due le linee di produzione destinate ad essere “trasformate”: in particolare quelle attive per la produzione di pasta corta, capaci di produrre 3 e 4 tonnellate di prodotto ogni ora.

«Questi impianti - si legge nel progetto consentono la realizzazione di piccoli formati di pasta che rispondono ai requisiti normativi dei prodotti per l'infanzia in riferimento alle vigenti normative in materia. Eventuali additivi (come le vitamine) saranno aggiunti nella fase iniziale dell'impasto con appositi dosatori». Insomma, lo stabilimento della zona industriale che porta avanti il marchio storico dell'agro-alimentare a Salerno è pronto a diventare un “polo” per la produzione di pasta destinata ai più piccoli. (ale.mos.)

©RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo stabilimento della Antonio Amato nella zona industriale



Il ciclo di produzione della pasta