

DAL MEDICO 76 PERSONE**Intossicazione alla sagra di Zanè
L'Usl: «Ragù conservato male»**

ZANÈ Una modesta quantità di ragù conservata male. Sarebbe stato questo, stando al dipartimento di prevenzione e sicurezza alimentare dell'Usl 4 Alto Vicentino, a provocare dolori addominali e disturbi intestinali a 76 persone che tra sabato 1 e domenica 2 ottobre avevano consumato i bigoli co' l'arna alla storica sagra di Zanè. Il ragù lasciato fuori dal frigo ha sviluppato infatti una tossina capace di mettere ko per 24 ore alcuni partecipanti alla sagra. Esclusa invece, dai campioni analizzati all'istituto zooprofilattico delle Venezie, la presenza di germi e tossine. (b.c.)

