

# Valsugana, cibi avariati: una denuncia

Rendena, famiglia accusò un malessere alimentare: batterio nel gulasch del rifugio

Panna e formaggio con la muffa, sottaceti mal conservati e pancetta avariata. È quanto hanno trovato i carabinieri del

Nas di Trento in un bar della Valsugana nel quale si servono anche pasti veloci. Il titolare del locale è stato denunciato

penalmente. Nel frattempo sono arrivati i risultati sulle analisi del gulasch sequestrato quest'estate in un rifugio in val

Rendena. Nel gulasch è stato trovato un batterio che ha causato il malessere di una famiglia. Denunciato il gestore.

a pagina **5 Roat**

## Panna con la muffa e pancetta avariata

Blitz del Nas in Valsugana, esercente denunciato. Controlli in malga: nel gulasch c'era un batterio

**TRENTO** Panna con la muffa, sottaceti mal conservati e pancetta avariata. Poi c'era il vasetto di salsa aperto, lasciato a temperatura ambiente nel piccolo locale cucina dietro al bar con la muffa sul bordo del contenitore. L'attenzione all'igiene, evidentemente, non era proprio il suo forte, considerato che anche nel frigorifero sono stati trovati cibi mal conservati.

I carabinieri del Nas di Trento hanno denunciato il titolare di un bar della Valsugana, proprietario anche di altri locali, per violazione dell'articolo 5 lettera B dalla legge 293 del '62, ossia detenzione e vendita di alimenti in cattivo stato di conservazione. Nel locale infatti i militari hanno trovato diversi alimenti mal conservati, scaduti o ammuffiti. Parliamo non di un semplice bar, ma di un esercizio nel quale vengono serviti anche pasti veloci. C'è da sperare di non stare

male se davvero, come si sospetta, quegli alimenti finivano sui piatti dei clienti.

Il blitz, scattato nelle scorse settimane, rientra nel piano di controlli nei locali pubblici degli investigatori del nucleo antisofisticazione dell'Arma. I carabinieri, che da tempo stanno controllando bar e ristoranti, hanno effettuato un sopralluogo nel bar di un piccolo paese della Valsugana. Nel locale adibito a cucina è stata trovata la pancetta avariata, alcune bombolette di panna spray scaduta e con segni di muffa sul beccuccio.

Sulle mensole del locale erano stati lasciati alcuni vasetti di sottaceti aperti e mal conservati. Pare che i carabinieri abbiano trovato anche tracce di muffa sui contenitori, inoltre nel frigorifero c'era anche un pezzo di formaggio senza alcuna indicazione relativa alla provenienza e alla scadenza del prodotto, completa-

mente ricoperto da muffa verde.

Un quadro davvero poco edificante per l'esercente, proprietario anche di altri locali. L'uomo, che ha tentato di giustificarsi, ora dovrà affrontare un procedimento penale. Tutta la merce avariata è stata sequestrata e poi distrutta.

Intanto le analisi effettuate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie hanno sciolto i dubbi sul malessere accusato quest'estate da una famiglia che era stata a pranzo in una malga in val Rendena. Avevano mangiato polenta e gulasch ed erano stati tutti male. Niente di grave, ma sufficiente per spingerli a chiamare i carabinieri. I militari del Nas avevano effettuato un sopralluogo proprio nella settimana di Ferragosto e avevano riscontrato delle irregolarità relative alle condizioni igienico sanitarie del rifugio, ma anche legate ad una seconda cucina che sarebbe stata al-

lestita all'esterno della struttura, quindi scoperta, in palese violazione, pertanto, della normativa. Per questo il gestore è stato costretto a pagare una contravvenzione di circa 2.000 euro, ma ora i guai per lui sono anche di natura penale.

Nel piatto di gulasch che era stato servito alla famiglia ospite del rifugio è infatti stato trovato un batterio, il Clostridium perfringens, che può causare crampi addominali, diarrea e in rari casi anche febbre. La malattia si risolve solitamente in ventiquattro ore.

Questo batterio sarebbe stato la causa del malessere della famiglia di escursionisti. Il gestore del rifugio è stato denunciato per violazione dell'articolo 5 lettera D, sempre della legge 283 del 1962 sulla conservazione degli alimenti e che disciplina l'igiene e la conservazione degli alimenti.

**Dafne Roat**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### Controlli

● I carabinieri del Nas di Trento hanno denunciato il titolare di un bar della Valsugana che teneva alcuni alimenti scaduti e in cattivo stato di conservazione

● Nel locale adibito a cucina

sono stati trovati sottaceti mal conservati, bombolette di panna spray scaduta e con la muffa, mentre nel frigorifero c'era un pezzo di formaggio senza etichette ricoperto dalla muffa



### Sequestrata

La panna spray scaduta trovata all'interno di un bar della Valsugana. I carabinieri del Nas hanno trovato anche pancetta e formaggio avariati

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.