

Polizia e Asp**Tentata frode
e menù lacunoso
Sanzionato
un ristorante**

La somministrazione di cibi e bevande al centro di una nuova attività di controllo, eseguita dai rappresentanti delle forze dell'ordine, di concerto con il personale dell'azienda sanitaria provinciale.

In questa circostanza, i controlli hanno riguardato diversi locali pubblici che operano nel centro storico. L'obiettivo dichiarato è quello di garantire la trasparenza oltre che la correttezza e la qualità del servizio di ristorazione. A operare sono stati gli agenti in servizio al commissariato di polizia di Ortigia in stretta collaborazione con il personale del Sian (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) dell'Asp 8 di Siracusa.

L'attività di controllo delle forze dell'ordine ha riguardato l'ispezione di locali adibiti a ristorazione con somministrazione di alimenti e bevande. In uno di questi locali pubblici sono state riscontrate alcune mancanze di natura prettamente



Il commissariato di pubblica sicurezza di Ortigia, i cui agenti hanno eseguito controlli in alcuni ristoranti del centro storico

amministrativa ed è stato contestato, in un'occasione, il reato di tentata frode nell'esercizio del commercio del quale dovrà risponderne in prima persona il titolare e gestore dell'attività commerciale.

Gli operatori che hanno eseguito l'ispezione nello stesso locale, han-

no riscontrato la mancata esibizione della tracciabilità del pane nella bolla di accompagnamento e la mancata indicazione, sul menù distribuito ai tavoli per la fruizione degli avventori, che i prodotti utilizzati per la preparazione dei piatti possono essere congelati.

«Ben vengano i controlli perché sono una garanzia per i consumatori - dice il presidente di Confcommercio, Sandro Romano - Sono anche a tutela di quegli operatori onesti e corretti. La tracciabilità dei prodotti garantisce il corrispettivo tra l'offerto e quello venduto. Bisogna fare controlli in una realtà dove, comunque, c'è parecchio abusivismo. Il rispetto delle regole di somministrazione, premia l'imprenditore che della qualità ne fa un punto di forza e di eccellenza. Noi non abbiamo ricevuto segnalazioni o lamentele anche perché nella formazione e negli aggiornamenti consigliamo sempre di rispettare le normative e

utilizzare prodotti di qualità».

«Nel centro storico ci sono state aperture di nuove strutture di ristorazione, ad opera di giovani che si arrangiano - dice il presidente di Confesercenti, Arturo Linguanti - Laddove c'è un'eccessiva polverizzazione avviene concorrenza spie-

I controlli. Operatori commercio favorevoli alle ispezioni dei locali

tata sul prezzo a scapito della qualità. Una città come Siracusa non se lo può permettere. Dai nostri associati pretendiamo che operino nella legalità e raccomandiamo la strada più difficile e premiante. Ma ci dobbiamo difendere dagli abusivi, vedi B&B e case famiglie. Siracusa deve fare una scelta: o turismo qualità o turismo di massa».