

Domande e risposte d'attualità

UN RISTORANTE CONDANNATO PER GLI ASTICI VIVI SUL GHIACCIO. PERCHÉ?

A Firenze, il tribunale ha sanzionato un ristoratore per i crostacei sul ghiaccio con le chele legate. Non si può?

Il ristoratore è stato condannato perché gli astici erano con le chele legate e appoggiati sul ghiaccio. È dura pensare che la magistratura, sollecitata da un esposto della Lega anti vivisezione, ci debba insegnare a fare il nostro lavoro. Dopo questa sentenza rimane stupore e anche un po' di amarezza. Cominciamo a

capire come, per legge, deve avvenire la conservazione. Il ristoratore che acquista i crostacei vivi dal fornitore deve avere uno spazio dedicato alla loro conservazione nei locali dell'esercizio. Può trattarsi di un acquario ma anche di vasche espositive dove viene posto ghiaccio a scaglie, sopra il quale vengono allocati gli

animali. Il ghiaccio, e questo è stato anche stabilito da un parere dell'Università di Parma commissionato dalla capitaneria di porto di Savona, ha una funzione anestetizzante che va a placare la sofferenza dell'animale e non certo a incrementarla, come dice invece la sentenza. Altro punto su cui si sofferma la valutazione giudiziaria riguarda le chele legate: questa è una misura di sicurezza che tutela chi lavora nei lo-

cali. Noi ristoratori dobbiamo agevolare le condizioni che permettano ai prodotti di essere serviti mantenendo alta la qualità e il gusto. È la legge a spiegare che certe pratiche, come abbattitura del pescato e conservazione degli animali vivi tra 1 e 4 gradi, mantengono alta la qualità del prodotto. Infine riteniamo un'offesa che una sentenza ci accusi di maltrattare gli animali, che per noi sono un patrimonio.



Risponde
**ALDO
CURSANO**
vicepresidente
Federazione
pubblici esercizi