

Rivalta, l'episodio alla scuola primaria di via Leopardi «Verme nei bastoncini di pesce», gli accertamenti di Asl e Procura

RIVALTA - «Un verme in un bastoncino di pesce». Questa la scoperta di una bambina di dieci anni frequentante la scuola primaria di Pasta, mercoledì scorso, durante il pranzo. Un episodio che ha portato non solo ad una raccolta firme da parte delle famiglie e uno «sciopero del panino», ma anche un'inchiesta della Procura e un controllo da parte dell'Asl al centro di cottura di Rivoli della ditta Camst che fornisce i pasti alle scuole rivaltesi.

«Mia figlia ha sempre mangiato volentieri a scuola e non si è mai lamentata della qualità del cibo servito - dice la mamma della bimba che ha detto di aver visto il verme -. Già il giorno prima aveva notato un pelo dentro una polpetta e aveva segnalato la cosa al maestro. È una bambina attenta e alla vista di una piccola cosa nera che si muoveva all'interno del bastoncino ha chiamato l'insegnante che di fronte ad altri bambini ha ispezionato il pesce e ha poi detto di buttarlo perché non lo convinceva».

Pare comunque che molti altri alunni non abbiano mangiato i bastoncini proprio perché non invitanti. «Mia figlia non è stata male e non volevo creare allarmismi - aggiunge la mamma -. Poi però la notizia si è sparsa e il giorno dopo oltre trenta bambini

sono andati a casa a mangiare». Venerdì invece su 138 alunni solo 18 hanno consumato il pranzo della mensa, alcuni sono andati nuovamente a casa e altri hanno portato il pranzo preparato dalle famiglie, consumato nel corridoio per motivi legati a possibili contaminazioni.

Da lunedì invece, secondo le disposizioni date dalla dirigente scolastica Chiara Godio, i genitori hanno dovuto scegliere se andare a prendere i propri figli o lasciarli mangiare in mensa. E così 53 bambini sono andati nuovamente a casa a pranzare. Lo «sciopero» continuerà fino a quando non si otterranno alcune

modifiche nel menu, cosa però non semplice poiché le diete sono decise seguendo specifici parametri nutrizionali.

La segnalazione all'Asl è partita da un papà e già il giorno dopo il ritrovamento gli ispettori sanitari hanno prelevato dal centro di cottura di Rivoli un campione della partita di pesce servito mercoledì, che la ditta è tenuta per legge a conservare per 72 ore. Non è stato possibile analizzare il bastoncino incriminato perché è stato subito gettato nella spazzatura. Ora si è in attesa di conoscere i risultati delle analisi del campione prelevato, anche se al centro

di cottura non sono state rilevate criticità.

L'Amministrazione comunale ha richiesto alla dirigente scolastica la copia della relazione redatta dall'insegnante nella quale si legge che dalla constatazione visiva «sarebbe stata ipotizzata la presenza di filamenti scuri che potrebbero essere stati costituiti da residui di nervature del pesce stesso». La Giunta ha anche contattato la Camst che si è resa disponibile a confrontarsi con le famiglie e la dirigente scolastica. Il pm Raffaele Guariniello intanto ha avviato un'inchiesta sulla vicenda, poiché pare che si siano registrati altri casi di intossicazione in residenze sanitarie il cui servizio di ristorazione viene effettuato sempre dalla Camst, sebbene il cibo sia stato preparato in un altro centro di cottura e non in quello di Rivoli.

Le famiglie però vogliono fare luce sulla vicenda e hanno indetto per oggi pomeriggio, mercoledì 21, una riunione del Comitato genitori dell'Istituto comprensivo di Tetti Francesi, del quale il complesso di Pasta fa parte. All'incontro sono stati invitati i rappresentanti di classe di tutte le scuole appartenenti all'Istituto, i referenti della Commissione mensa e i genitori membri del Consiglio d'istituto.

Daniela Bevilacqua



RIVALTA - La scuola primaria di via Leopardi 13, a Pasta.