

Il titolare della gastronomia: «Nessun problema sanitario nel nostro negozio»

Pubblicato: Martedì 6 Aprile 2010

Gianluigi Pellegatta, titolare della gastronomia nella quale venerdì scorso sono stati sequestrati alcuni kg di alimenti da parte dei Nas, dopo un controllo dell'Asl si difende: «Venite a vedere questo covo di parassiti – dice, invitando i giornalisti che in mattinata sono passati a chiedere cosa fosse successo – sembra che a nessuno sia interessato il fatto che stessi per morire intossicato». Celle frigorifere pulite, pavimenti tirati a lucido, cucina in ordine, alimenti del tutto commestibili: questa la realtà che si presenta anche ai nostri occhi martedì mattina, dopo che la famiglia Pellegatta, titolare della **gastronomia di via Papa Giovanni XXIII** da 15 anni, ha vissuto la Pasqua peggiore della propria storia.

In primis il titolare, **Gianluigi, venerdì mattina è stato ricoverato in ospedale a causa di un'intossicazione da monossido di carbonio**, che è anche l'inizio della brutta avventura vissuta quel giorno e quelli seguenti: «La dottoressa dell'Asl che è venuta a fare i controlli mentre ero in ospedale è venuta per controllare la caldaia e ha chiamato i Nas per far sigillare l'intero negozio – racconta – tutto è successo dopo che mi sono sentito male mentre cucinavo le varie pietanze per la Pasqua: sono stato portato in ospedale qui e poi a Milano in camera iperbarica perché avevo il 45% dei polmoni pieni di monossido». Nel frattempo il personale dell'Asl chiamato a controllare la friggitrice e la cappa della cucina dove l'uomo ha inalato il terribile monossido ha effettuato un controllo in tutto il negozio ravisando la necessità di porre i sigilli all'attività facendo intervenire i Nas che, invece, non sono stati dello stesso avviso lasciando che l'esercizio potesse essere riaperto dopo alcune ore.

«Dalla cucina ho saputo che ha cominciato a guardare un po' dappertutto insieme ad altri due veterinari, cercando a tutti i costi qualcosa che non andasse – racconta Pellegatta – hanno contestato le buste di pesce rimaste aperte dopo che mi sono sentito male: chi poteva chiuderle e rimetterle in congelatore una volta che sono crollato a terra?». La domanda è lecita ma intanto l'Asl ha chiesto di sigillare quel pesce scongelato perché venisse poi smaltito: «Mia moglie l'ha fatto senza batter ciglio – continua il commerciante – ma non sono state trovate altre irregolarità». Secondo la versione fornita dai proprietari della gastronomia il personale dell'Asl non avrebbe nemmeno dato la possibilità alla moglie di raggiungerlo in ospedale: «Dovevo rimanere in osservazione almeno fino al giorno successivo ma quando ho saputo cosa stava succedendo al negozio ho firmato le dimissioni e sono tornato a vedere cosa stava succedendo».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it