



**Comune
di Bologna**

Rassegna Stampa

11 marzo 2024

Rassegna Stampa

11-03-2024

PRIME PAGINE LOCALI

| | | | |
|--------------------|------------|------------------------------|---|
| REPUBBLICA BOLOGNA | 11/03/2024 | Prima Pagina | 2 |
|--------------------|------------|------------------------------|---|

URBANISTICA, PIANIFICAZIONE TERRITORIALE... - AMBIENTE, ENERGIA, RIFIUTI

| | | | | |
|------------------------------|------------|----|---|---|
| RESTO DEL CARLINO BOLOGNA | 11/03/2024 | 28 | Topi e cibo scaduto in cucina Cinque ristoranti tipici nei guai <i>Redazione</i> | 3 |
| REPUBBLICA BOLOGNA | 11/03/2024 | 3 | Topi, insetti e carne scaduta i Nas chiudono tre ristoranti = Cibi scaduti, amianto, insetti e topi lo stop dei Nas a tré ristoranti storici <i>Giuseppe Baldessarro</i> | 4 |

la Repubblica

Bologna

Lunedì
11 marzo 2024



L'edicolante

viale Silvani, 2 - 40122 - Tel. 051/6580111 - Fax 051/271466 (Redazione) - Segreteria di Redazione Tel. 051/6580111 - Fax 051/271466 dalle ore 12.00 alle ore 20.00 - Pubblicità A. Manzoni & C. S.P.A. - viale Silvani, 2 40122 Bologna - Tel. 051/5283911 - Fax 051/5283912

CALVO
IMMOBILIARE

WWW.IMMOBILIARECALVO.IT

Topi, insetti e carne scaduta i Nas chiudono tre ristoranti

Dal centro ai colli e in provincia: guai per le trattorie storiche

Cibi scaduti o mal conservati, fornelli arrugginiti, muffa, sporcizia e magazzini infestati da insetti e topi. Sembravano fiori all'occhiello della cucina tradizionale bolognese o dell'Appennino, invece i carabinieri del Nas e l'Ausl ci hanno trovato dentro di tutto.

Per questo cinque ristoranti di città e provincia (di cui i Nas, che hanno diffuso la notizia, hanno però deciso di non fornire i nomi) sono stati in tre casi chiusi per un periodo e multati, e in due soltanto sanzionati.

di Giuseppe Baldessarro • a pagina 3

Paga 1500 sterline a settimana



Il Regno Unito tenta gli infermieri bolognesi

di Eleonora Capelli
• a pagina 2

L'edicola



Perché il rugby è uno sport intelligente E pure solidale

di Franco Montorro

Passa in edicola Alberto Alberghini, presidente della Fortitudo Rugby e mi invita a un triangolare a favore dell'Aisa, l'associazione sulla ricerca delle cure contro l'Atassia, malattia che provoca problemi alla coordinazione dei centri muscolari. Grazie a lui scopro, dopo il basket e il baseball, anche il mondo della sezione rugby biancoblu. Solo settore giovanile, più bambini (e bambine) che ragazzi, così mi viene regalata l'emozione di assistere ad un triangolare al campo della Birra, in Via Trionvirato. Emozione, perché abituato e disgustato da molte scenate da scemenza sugli spalti, da parte dei genitori, nei campionati giovanili di calcio e pallacanestro, e ricordando una celebre battuta provocatoria attribuita all'ex campione del Torino Paolo Pulici («Nei campionati base i giovani dovrebbero essere tutti orfani»), assisto ad una bella serata comotata, a bordo campo, solo dagli incitamenti dei presenti. Senza lamentele e offese, come succede anche a livelli di eccellenza tipo il Sei Nazioni. In campo si menano di brutto, stando comunque nelle regole, ma dentro e fuori si rispettano in bellezza. «Abbiamo 90 tesserati per l'attività federale e15 per il progetto scuola - racconta Alberghini, bancario in pensione - in età compresa fra i3 e i 12 anni. Del progetto ci occupiamo da circa 20 anni io, Pierino Chiarini, vicepresidente, che nella vita fa il giardiniere e ha curato la realizzazione del prato alla Birra e Aldo Pizzi, tesoriere, che ha un'azienda agricola specializzata nella coltivazione dell'erba gatta. Agli atleti cerchiamo di garantire un percorso di crescita sportiva sia fisico che mentale, poi sceglieranno se continuare nel rugby o meno. Giochiamo solo su campi parrocchiali e posso dire che questo progetto Fortitudo, insieme al "Giallo Dozza" per le gare di rugby fra detenuti, rappresenta un qualcosa di speciale a Bologna». Francoise Sagan scrisse: «Amo il rugby non perché è violento, ma perché è intelligente». Il progetto Fortitudo lo conferma.

La cronaca

La Finanza non si ferma controlli su altri influencer

Servizio • a pagina 3

L'economia

"Sensori e tecnologia per far parlare le piante"

di Bettazzi • a pagina 11

La Segafredo sorpassa l'Armani



La Virtus festeggia, suo il derby d'Italia Belinelli e gli altri schiantano Milano

di Walter Fuochi e Luca Sancini • a pagina 5

Il Bologna

Allarme Zirkzee Empoli a rischio



di Simone Monari • a pagina 4

CALVO
IMMOBILIARE

VILLINO INIZIO NOVECENTO RISTRUTTURATO

Bazzano centro, cielo-terra indipendente di circa 280mq su due livelli principali oltre cantine, magazzini e sottotetto, perimetrato da giardino di circa 1000mq in parte liberato ed in parte pavimentato per deposito auto. La residenza è stata completamente ristrutturata 4 anni fa mantenendo il fascino dell'edilizia di inizio secolo scorso, con mattoni a vista e distribuzione degli spazi razionale e familiare. Al piano rialzato ingresso, grande cucina arredata, sala, soggiorno, bagno; al primo piano comodo disimpegno per la zona notte, quattro camere matrimoniali e due bagni; sottotetto e cantine completamente risanate. Libero subito.

APE E - Eptot 147,31 KWh/mq/anno

€ 695.000 TEL. 051 225564

WWW.IMMOBILIARECALVO.IT
VIA GUERRAZZI 16, 40125 BOLOGNA - TEL. 051 225564 - INFO@IMMOBILIARECALVO.IT

Al PalaDozza

La Fortitudo battuta da Rieti



di Luca Bortolotti • a pagina 4

Tre locali sono stati chiusi dall'Ausl. Riserbo sui nomi

Topi e cibo scaduto in cucina Cinque ristoranti tipici nei guai

Cinque ristoranti tradizionali bolognesi sono finiti nel mirino dei carabinieri, che hanno sequestrato pasta e carne scaduta e trovato, in alcuni casi, le cucine infestate dai topi: sono stati sequestrati e distrutti alimenti per un valore di cinquemila euro e fatte ventimila euro di contravvenzioni. In un ristorante del centro storico è stato trovato uno scorretto stoccaggio di vini in una zona dove c'erano anche grossi insetti e trovati decine di chili di carne e pasta fresca con scadenza superata di alcuni mesi.

Nel comune di Valsamoggia, in un locale sono state trovate critiche condizioni igieniche della cucina, con fornelli arrugginiti e

pareti scrostate, prodotti per diete speciali senza glutine conservati insieme a prodotti a base di grano duro e pane recuperato dai tavoli dei clienti messo a seccare per la produzione di pan grattato. A Sasso Marconi sono state sospese le attività di due ristoranti storici: nel primo sono stati trovati insetti e ragnatele e rilevato la presenza di un cane e un gatto in cucina, oltre a una pesante infestazione di topi. Nel secondo sono stati accertati lo stoccaggio di rifiuti, salumi, bevande e legname in un garage, oltre ai topi che avevano rosicchiato diversi sacchi di farina. Infine, in una trattoria sui colli hanno sequestrato un quintale di carne scaduta. Anche questo locale è stato chiuso dall'Ausl, perché anche qui c'era un'in-

festazione di topi.

A quanto si apprende, l'attività dei militari risale a qualche settimana fa, e tutti i ristoranti cui sono state elevate delle contestazioni si sarebbero già rimessi in regola, riaprendo poi al pubblico. Nonostante le sollecitazioni - reiterate anche per rispetto nei confronti dei ristoratori che sono stati trovati a norma durante i controlli -, il Nas non ha reso noti i nomi dei ristoranti raggiunti dalle sanzioni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gli escrementi e le carcasse di topo ritrovate dai carabinieri durante i controlli in alcuni ristoranti tipici del territorio



Peso: 24%

Topi, insetti e carne scaduta i Nas chiudono tre ristoranti

Dal centro ai colli e in provincia: guai per le trattorie storiche

Cibi scaduti o mal conservati, fornelli arrugginiti, muffa, sporcizia e magazzini infestati da insetti e topi. Sembravano fiori all'occhiello della cucina tradizionale bolognese o dell'Appennino, invece i carabinieri del Nas e l'Ausl ci hanno trovato dentro di tutto.

Per questo cinque ristoranti di città e provincia (di cui i Nas, che hanno diffuso la notizia, hanno però deciso di non fornire i nomi) sono stati in tre casi chiusi per un periodo e multati, e in due soltanto sanzionati.

di Giuseppe Baldessarro • a pagina 3

LE ISPEZIONI NELLE CUCINE DA INCUBO

Cibi scaduti, amianto, insetti e topi lo stop dei Nas a tre ristoranti storici

di Giuseppe Baldessarro

Cibi scaduti o mal conservati, fornelli arrugginiti, muffa, sporcizia e magazzini infestati da insetti e topi. Sembravano fiori all'occhiello della cucina tradizionale bolognese o dell'Appennino, invece i carabinieri del Nas e l'Ausl ci hanno trovato dentro di tutto.

Per questo cinque ristoranti di città e provincia (di cui i Nas, che hanno diffuso la notizia, hanno però deciso di non fornire i nomi) sono stati in tre casi chiusi per un periodo e multati, e in due soltanto sanzionati.

In un ristorante del centro storico di Bologna i vini erano conservati, in una canna fumaria dismessa, tra cavallette e coleotteri. Sempre nella stessa trattoria sono saltati fuori decine di chili di carne e pasta fresca scaduti da ormai diversi mesi. Una delle attività ispezionate dai carabinieri si trova invece in Valsamoggia, dove in un locale adibito a cucina sono state scoperti fornelli arrugginiti, cappe sporche da cui colavano liqui-

di, e pareti scrostate a ridosso dei piani di lavorazione del cibo. In più i prodotti per le diete speciali senza glutine erano conservati insieme a quelli a base di grano duro. Tra l'altro persino il pane recuperato dai tavoli dei clienti (si nota la forma dei morsi) era stato messo a seccare per la produzione di pan grattato.

Due ristoranti sono stati poi visitati nel Comune di Sasso Marconi. Si tratta locali storici della cittadina a cui è stata sospesa l'attività fino al rifacimento di alcuni ambienti (hanno riaperto da poco).

Nel primo, dicono i carabinieri, «c'era una presenza abnorme di insetti e ragnatele in tutti gli ambienti di deposito, cucina e lavorazione degli alimenti». Luoghi frequentati da un gatto e da un cane che potevano entrare e circolare liberamente vicino alle pietanze in preparazione. Anche in questo caso il pane già parzialmente consumato e recuperato dai tavoli veniva messo a seccare per essere riutilizzato. Immane «una pesante infestazione di topi con presen-

za di escrementi nei locali di deposito e di lavorazione dei cibi». Tra l'altro in un garage venivano conservati alimenti e bevande, accanto a vecchi mobili, rifiuti e persino a un decespugliatore.

Anche nel secondo ristorante i rifiuti erano stoccati tra salumi, bevande e legname. Gli ambienti erano sporchi, e le mura piene di muffe e infiltrazioni. Inevitabile che locali del genere fossero frequentati da topi e non a caso i sacchi di farina erano rosicchiati e tutt'attorno c'erano escrementi. Nel locale, una cantina era stata trasformata "artigianalmente" in cella frigorifera per vini e bevande,



Peso: 1-16%, 3-38%

ma era isolata con lastre di eternit in amianto.

Insomma, cucine da incubo, come quella scoperta in una rinomata trattoria sui colli. Anche qui cucina e dispensa hanno mostrato gravi lacune igienico-sanitarie. I carabinieri hanno trovato ovunque polvere, ragnatele e intonaci cadenti. Nello stesso ristorante sono stati sequestrati oltre 100 kg di carne scaduta. nella cantinetta do-

ve erano conservate le acque minerali le stoviglie e il pentolame di riserva, i Nas hanno trovato un topo morto, dimostrazione che i roditori non mancavano. La trattoria è stata immediatamente sospesa dagli specialisti dell'Ausl.

In un locale in
Valsamoggia
recuperavano il pane
dai tavoli. Due esercizi
sanzionati



Peso:1-16%,3-38%