

VareseNews

Rosticceria chiusa, merce e locale ancora sotto sequestro

Pubblicato: Lunedì 15 Marzo 2010

Continuano le indagini sulla rosticceria Le Volte di Busto Arsizio [chiusa dall'Asl](#) in seguito al rinvenimento da parte dei militari del **Nucleo Antisofisticazione**, lo scorso 8 marzo, di merce alimentare per il valore totale di 250 mila euro mal conservata o in stato di deperimento all'interno dei locali attigui alla cucina del locale, risultati anch'essi non idonei allo stoccaggio. Mentre il legale dei proprietari ha sollecitato ancora oggi **il dissequestro delle 400 forme di parmigiano reggiano** per poterle spostare dai locali dichiarati non idonei alla conservazione, emerge dall'inchiesta, condotta dal pm Luca Gaglio, la **mancaanza di documentazione** che attesti la volontà di disfarsi di tutta quella merce che non era più adatta al consumo ma che era allocata in un magazzino a parte. Dalle nuove indagini e dalle documentazioni carico e scarico sequestrate non risultano esserci imprese addette allo smaltimento di rifiuti. La procura sta cercando di capire se quella merce in cativo stato di conservazione doveva essere eliminata davvero o se, in qualche modo, la proprietà voleva propinarla ai clienti. A tal proposito nei giorni scorsi la procura aveva chiesto se, tra i clienti, qualcuno potesse testimoniare di particolari offerte sin troppo vantaggiose.

La difesa, rappresentata dall'avvocato **Cesare Cicorella**, sostiene che la proprietà stava cercando da tempo di **smaltire la merce avariata tramite Agesp**, che gestisce la raccolta dei rifiuti in città, ma la società multiservizi aveva richiesto documentazioni (addirittura un patentino) e particolari adempimenti burocratici che hanno dilatato nel tempo questa operazione (si veda però la successiva [smentita](#) di Agesp ndr). Resta da capire come mai nei **28 giorni trascorsi** dalla prima visita dell'Asl, che aveva chiesto di liberare i magazzini e piastrellarli, e l'arrivo dei Nas l'azienda non abbia provveduto a disfarsi di quegli alimenti avariati e non avesse ancora predisposto i locali a norma, come l'Azienda Sanitaria Locale aveva richiesto.

Intanto l'avvocato Cicorella ha depositato altre due istanze di dissequestro delle 400 forme di parmigiano reggiano sequestrate e del cibo avariato per poter sistemare in luogo idoneo le prime ed eliminare le seconde: «Da cinque giorni attendiamo una risposta dal sostituto procuratore per poter eliminare, sotto il pieno controllo dell'autorità giudiziaria, i cibi non commestibili e sistemare in uno spazio adeguato le forme di parmigiano sulle quali i Nas non hanno rilevato particolari problemi – ha detto l'avvocato – solo una volta espletate queste due operazioni possiamo mettere in atto le prescrizioni dell'Asl e riaprire l'attività che, ricordo, vede impiegate 11 persone che rischiano di perdere il posto di lavoro».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it