

Italia da vertigini : un processo ad un ristoratore per aragoste vive su ghiaccio

Inviato da Marista Urru
sabato 02 gennaio 2010

ARAGOSTE FRESCHE ADDIO?

Italia da vertigini:

E non saprei come altrimenti definire quello che provo a leggere questa notizia dopo avuto conoscenza delle mille irregolarità, lavori in nero e quanto altro, che stanno impunemente, almeno così parrebbe, massacrando tra gli altri il distretto industriale di Prato.

Siamo il Paese di mille ingiustizie, del lavoro insicuro, delle mille truffe bancarie legalizzate, delle lobby, dei cartelli, dei mille soprusi noti, notissimi e risaputi verso i quali infine desidereremmo dalle istituzioni un minimo di consapevole rimedio. Ed invece si disquisisce apparentemente sul sesso degli angeli o quasi. Una ratio c'è? Temo di sì

Per questo la vertigine, perché davvero non saprei come valutare sta notizia colorata di assurdo, notizia e fatto che avrà di certo una sua ratio che mi sfugge. L'articolo non specifica se siamo di fronte alla violazione di una norma esistente o a cosa stiamo assistendo : sembra a prima vista che il risultato potrebbe esser la fine delle aragoste pescate dai piccoli pescatori a favore.. della grande industria.. ma Marista è una mal pensante sull'onda del detto andreottiano: " a pensare male si fa peccato, ma..."

I Fatti dal TgCom

Milano: un ristoratore , come tanti fanno, espone astici vivi (aragosta) in sala da pranzo. Sappiamo tutti che purtroppo da sempre le aragoste vanno cotte vive e per questo si usa trasportarle e poi conservarle con ghiaccio, fa impressione a molti, non dico sia certamente "bene" farlo, immagino che gli animalisti se ne siano occupati e se ne occuperanno, ma non mi sarei aspettata un processo con tutti i costi che comporta e con la giustizia ingolfata. Ma così è e non si discute, registriamo il fatto, questo ancora si

può fare , dal TG com

"A decidere di mandare a processo i due titolari di un noto ristorante nelle vicinanze del Duomo è stato il pm Giulio Benedetti, magistrato specializzato, tra l'altro, nei reati che riguardano il settore degli alimenti.

Nel decreto di citazione a giudizio il magistrato ha contestato, oltre al non aver conservato e congelato in modo corretto alcuni alimenti tra cui qualche forma di pane casereccio, il maltrattamento di animali,

dove gli animali chiamati in causa sono i cugini più pregiati, secondo i buongustai, delle aragoste: li ha tenuti "vivi a diretto contatto con il ghiaccio - recita il capo di imputazione - e con tale condotta, senza necessità", li ha sottoposti a "sevizie" e "a comportamenti e a fatiche insopportabili per le loro caratteristiche etologiche".

Fatti, per il pm, aggravati in quanto da tale comportamento "derivava la morte degli astici".

A scoprire i crostacei vivi e sistemati sul ghiaccio, all'interno di un apposito banco espositore di prodotti ittici, erano stati i Nas il 20 novembre 2007 durante un controllo di routine.

Controllo che ha però messo nei guai il ristoratore, convinto che quello fosse il modo giusto per conservarli e che, in base ai dettami dei più rinomati manuali culinari, dovessero essere bolliti ancora vivi.

La difesa dei due ristoratori:
"Sosterremo - ha spiegato il legale - che il ghiaccio ha due funzioni: non solo quella di conservare ma anche quella di anestetizzare e, quindi, ammesso che gli astici siano in grado di percepire la sofferenza, di lenirla"."