

e-mail: voghera@laprovinciapavese.it

PAURA AL RISTORANTE

Famiglia intossicata dal minestrone

Genitori e bimbo di 4 anni stanno male dopo la cena al San Celso di Varazze: forse avvelenati dalla mandragora

di Paolo Fizzarotti
VOGHERA

Avvelenati dal minestrone alla genovese, mangiato nel ristorante di un albergo di Varazze: il San Celso. E' capitato a una famiglia di Voghera: padre, madre e un bambino di 4 anni. Il sospetto è che tra le verdure ci fosse anche

» Sono stati dimessi dopo la lavanda gastrica all'ospedale di Savona. «Abbiamo rischiato di morire, salvi grazie ai soccorsi immediati». Anche i titolari ricoverati

tutto per la cucina. Eravamo in mezza pensione. Vista la stagione avanzata, noi tre eravamo gli unici ospiti dell'albergo. Quindi alla sera abbiamo mangiato tutti e sette le stesse cose: a cominciare dal minestrone alla genovese, che è la specialità della casa.

«Siamo stati male quasi subito, uno dopo l'altro - racconta

Cristina De Stefani - Abbiamo accusato i primi sintomi un quarto d'ora dopo avere finito di mangiare. La prima a stare male è stata la moglie del titolare, che aveva finito per prima. Poi tutti

gli altri. E' stato terribile. Avevamo allucinazioni, vertigini, nausea. Mio figlio vedeva le papere sul muro e gli parlava. Io ridevo e all'improvviso piangevo».

«Eravamo già in camera - intervista il padre - Sono sceso per dire che stavamo male, di chiamare i soccorsi. Poi ho visto che stavano male anche i titolari. E' arrivato il 118. I soccorritori ci facevano domande ma non riuscivamo a parlare». Sulle prime si è pensato a un'intossicazione da monossido, tanto che sul posto sono arrivati i vigili del fuoco. Quando i pompieri hanno escluso l'ipotesi del gas, si è capito che la colpa era della cena. «Ci hanno fatto più volte la lavanda gastrica, un'esperienza terribile - dice Pannella - Poi in ospedale sono venuti i Nas, per interrogarci. Ora aspettiamo gli esiti delle indagini: non escludo di presentare una denuncia».

«Siamo costernati - afferma il titolare Giuseppe Ferraris - Siamo qui dal 1963 e non è mai accaduta una cosa del genere. Io cucino con ortaggi di stagione freschi: ho solo aggiunto una manciata di surgelati. Se avessi avuto dubbi, vi pare che avrei mangiato il minestrone io stesso con la mia famiglia? Ora siamo chiusi, sono sotto choc».



L'albergo San Celso di Varazze dove ha cenato la famiglia vogherese intossicata dal minestrone

Aperta un'inchiesta per lesioni colpose scattano i sequestri

Le indagini sono condotte dal sostituto procuratore Massimiliano Bolla, di Savona. Il Pm ha aperto un fascicolo a carico di ignoti per lesioni colpose e ha disposto il sequestro del congelatore e del frigorifero dell'hotel. L'Asi 2 di Savona ha eseguito le analisi sui generi alimentari trovati in cucina: soprattutto i surgelati. In particolare è stata sequestrata una confezione di 2,5 kg di verdura surgelata, usata per cucinare quella sera. Il sopralluogo dei tecnici Asi e del Nas di Genova ha stabilito che le condizioni igieniche della cucina erano perfettamente a norma.

«Tracce di alcaloidi nel sangue»

Sostanze allucinogene contenute nei vegetali: analisi al centro antiveneni di Pavia



Carlo Locatelli

PAVIA

Il centro antiveneni della Mauer di Pavia diretto da Carlo Locatelli ha gestito il caso di intossicazione di Varazze che ha coinvolto anche una famiglia di Voghera. «Abbiamo fatto analizzare dal laboratorio di tossicologia del San Matteo i campioni biologici delle vittime - spiega Locatelli - e sono stati identificati due alcaloidi, sostanze atropine simili che sono contenute in molti vegetali come la mandragora, lo stramonio o la belladonna». I sospetti sono ricaduti su una busta di minestrone surgelato consumata da tutti gli intossicati: «Hanno mangiato una se-

rie di cose - spiega Locatelli - ma ieri sera (venerdì sera, ndr) abbiamo mandato una segnalazione al ministero della salute, alla direzione alimenti e alla direzione prevenzione». Gli alcaloidi, spiega Locatelli, «sono anticolinergici centrali cioè fanno venire occhi sbarrati, tachicardia, allucinazioni e convulsioni, a seconda delle dosi. Li abbiamo fatti ricoverare a Savona e trattati con l'antidoto». Come è possibile? «Talvolta è possibile che in coltivazioni, anche industriali, ci finiscano le erbe sbagliate. Per questo i controlli all'origine sono fondamentali».

Le analisi sui campioni bio-

logici prelevati dai pazienti a Varazze sono state effettuate dal laboratorio di Tossicologia del San Matteo diretto da Pietro Papa. «Noi abbiamo fatto le analisi prescritte dal Centro antiveneni sui campioni biologici, alla ricerca di alcaloidi che potessero giustificare la sindrome anticolinergica». La collaborazione tra il Cav Maueri, riferimento nazionale, e il laboratorio del San Matteo, che esegue analisi iperspecialistiche ed è attivo 24 ore su 24, sette giorni su 7, è continua e valuta almeno mille casi di intossicazioni all'anno.

@anna_ghezzi
IMPRODUZIONE RISERVATA

LA TRATTATIVA IN OSPEDALE

Ore di lavoro volontarie, Fials non firma l'accordo

VOGHERA

E' scontro sulle ore lavorate volontarie previste dal decreto Sirchia (pagate 26 euro l'ora), riguardanti infermieri e tecnici di laboratorio. Nell'incontro con i sindacati, l'Asst ha reso noto che da giugno a settembre ne sono state fatte 6mila e che ne restano altre 8mila da distribuire fino a dicembre. La sigla autonoma Fials non ha però sottoscritto l'accordo con l'Azienda. «Si sta usando questo strumento - denuncia il segretario regionale Roberto Gentile - per dare una continuità assistenziale, ma sottoponendo i lavoratori a un continuo

stress psico-fisico con la sempre più frequente rinuncia ai turni di riposo». Dati alla mano, insiste Gentile, «emerge la verità di diversi dipendenti con un numero di ore straordinario accumulate che vanno ben oltre le 250 previste dal contratto nazionale e ferie del 2016 che verranno prorogate al 2018 perché non concesse a causa di carenze organiche, soprattutto all'ospedale di Voghera. La cosa che ci preoccupa di più è che ad oggi non ci sono le condizioni per poter programmare uno smaltimento delle suddette ore e delle ferie, anzi c'è il rischio di accumularne ancora di più e di un ulteriore blocco». (r.lo.)

Licenziamento ausiliari, Cgil contro Cisl «No a intese sulla pelle dei lavoratori»

«Trovo sconcertante che un sindacato accetti di sottoscrivere un accordo aziendale che prevede dei licenziamenti». Duro l'attacco di Giancarla Molinari, segretario provinciale Fp Cgil, all'omologo cislino Domenico Mogavino, sulla questione dei 14 ausiliari licenziati dalla cooperativa Opera Servizi e poi reintegrati. Mogavino ha parlato di un ripensamento reso possibile solo da quell'accordo (non firmato da Cgil e Uil); per Molinari, invece, il merito è della mobilitazione dei lavoratori e del loro rappresentanti.



Molinari Mogavino

VillaGeoklima
Il tuo comfort dal calore della terra.
LA TUA CASA GEOTERMICA
A CASTEGGIO
UFFICIO VENDITE - V.le Giulietti 37 CASTEGGIO (PV)
Contattaci: cel 347.4600133 - info@lancora-immobiliare.it