La Fipe: "Noi stiamo con Cannavacciuolo"

cannavacciulo-26083594

Non tutti i regali di Natale risultano graditi. Quello che i Nas di Torino hanno recapitato a Cannavacciuolo appartiene a questa categoria. “Mettere alla pubblica berlina un professionista per un supposto asterisco mancante è davvero un po’ troppo, farlo nel periodo natalizio appare anche strumentale”. È questo il commento di **Giancarlo Deidda**, vice Presidente di **Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, alla notizia della denuncia e delle sanzioni comminate dai Nas a **Antonino Cannavacciuolo**.

“I controlli e le sanzioni ai ristoratori che frodano o scorretti sono sacrosante – ha dichiarato Deidda – e Fipe le ha sempre sostenute. Ma quella di Cannavacciuolo non è una scorrettezza, bensì solo un **equivoco formale**. Nel ristorante infatti era correttamente indicato sulla carta che il pesce era stato sottoposto al trattamento di congelamento preventivo a scopo sanitario, come previsto dai regolamenti comunitari per la tutela della salute del consumatore. Le norme in Italia sono rigide e particolarmente restrittive, più che in qualsiasi altro Paese europeo: questo è giusto e garanzia importante per la qualità della nostra cucina, tra le più apprezzate al mondo. Sarebbe meglio, però, evitare di trasformare un corretto sistema di norme in una gabbia rigidissima, applicata con cieco spirito burocratico e vagamente persecutorio. Non vorremmo si passasse dallo show cooking allo show multe!”. La Fipe esprime a Cannavacciulo e al suo staff la stima e il riconoscimento dell’intera categoria.

I controlli di Asl e Carabinieri del Nas nel Bistrot Torino di Cannavacciuolo si sono conclusi con **due denunce e una multa di 1.500 euro**. Sui menù mancava l'indicazione degli alimenti congelati, che i militari dell'Arma hanno trovato all'interno di un congelatore. A essere denunciati sono stati il direttore del locale, aperto da pochi mesi, **Giuseppe Savoia**, e la moglie del famoso giudice di Masterchef, **Cinzia Primatesta**, responsabile della società a cui è legata la catena di ristoranti. "Mancava un asterisco. Quel cibo in frigo era per noi. Con storie come questa vien voglia di andarsene", afferma lo chef Cannavacciuolo al quotidiano *La Stampa*.