

## Ispezioni della Guardia Costiera nei ristoranti di pesce “All you can eat” a Milano e Roma: cibo marcio e cucine da incubo

[ilcittadinomb.it/stories/Cronaca/ispezioni-della-guardia-costiera-nei-ristoranti-di-pesce-all-you-can-eat-a\\_1422133\\_11/](https://ilcittadinomb.it/stories/Cronaca/ispezioni-della-guardia-costiera-nei-ristoranti-di-pesce-all-you-can-eat-a_1422133_11/)

Redazione online

**ABBONATI  
QUI**

**ABBONATI  
QUI**



I controlli della Guardia Costiera a Milano e a Roma

Le ispezioni sono scattate nei giorni scorsi, e hanno portato la Guardia Costiera all'interno dei ristoranti di pesce con la formula dello “All you can eat” a Milano e Roma. Le scoperte sono state raccapriccianti.

Si è conclusa nelle scorse ore l'operazione complessa della Guardia Costiera denominata «Metropoli», una due-giorni di ispezioni e controlli con la finalità principale di garantire la provenienza del prodotto ittico che giunge sui tavoli della ristorazione, a beneficio della qualità offerta ai consumatori. L'operazione prende il nome dalle grandi città sui cui si sono concentrati i controlli: Roma e Milano. Le due principali metropoli italiane nelle quali si attesta il maggior consumo di prodotti ittici, attraverso operatori della ristorazione etnica-orientale che promuovono formule «All you can eat». Una serie di verifiche volta a contrastare anche il fenomeno che correla il taglio dei costi alla scarsa qualità del prodotto servito.



Le condizioni da incubo di uno dei ristoranti ispezionati

L'operazione - sviluppatasi nei giorni di giovedì 24 e venerdì 25 febbraio - ha visto impegnati nelle due grandi città, 60 ispettori pesca della Guardia Costiera, organizzati in 10 team su Milano e 10 su Roma, che hanno passato al setaccio la rete della ristorazione attraverso mirati accertamenti: oltre 100 esercizi commerciali verificati, oltre che al [Mercato ittico](#) di Milano e al Centro agroalimentare di Guidonia (Roma), i due rispettivi maggiori poli di approvvigionamento nazionale di prodotti ittici.

Al centro dell'operazione, la tutela dei consumatori, attraverso il rispetto delle informazioni previste per la tracciabilità del prodotto somministrato e la verifica della rispondenza tra quanto offerto sulla carta e quanto effettivamente portato in tavola.



Le ispezioni in un ristorante

Aspetti non secondari anche il contrasto al mancato rispetto delle norme sulla sicurezza alimentare (soprattutto per quanto attiene alla conservazione del pescato) e all'inosservanza delle disposizioni inerenti l'igiene dei prodotti e dei locali, attività svolte grazie al coinvolgimento delle autorità sanitarie territorialmente competenti, intervenute sul posto quando necessario. Con un'azione coordinata dal centro controllo nazionale pesca del comando generale della Guardia Costiera di Roma, i due centri di controllo area pesca dei comandi regionali del Lazio e della Liguria, nelle settimane precedenti, hanno svolto sul territorio un'attività di monitoraggio e raccolta informazioni utili per l'individuazione di obiettivi sensibili, pianificando le successive verifiche.





I controlli in un ristorante

Su Roma due i ristoranti chiusi in collaborazione con le autorità sanitarie per gravi carenze igienico sanitarie. Dati, quelli di “Metropoli”, che rispecchiano la proiezione delle irregolarità emerse nell’attività di controllo della Guardia Costiera nel 2021, che vede particolarmente ricorrenti gli illeciti legati alla inosservanza delle norme sulla tracciabilità del prodotto ittico, cartina di tornasole della sua qualità. Il 2021, infatti, si attesta su oltre 100mila verifiche, con l’elevazione di circa 5mila sanzioni - il 25% delle quali sulla tracciabilità - per complessivi 7 milioni di euro e oltre 480 tonnellate di prodotto ittico sequestrato.



Il cibo putrido trovato in un ristorante

«Con questa operazione, partita da Roma e Milano, e che proseguirà in altri importanti città italiane - ha dichiarato il capitano di vascello Cosimo Nicastro, portavoce della Guardia Costiera - abbiamo inteso in primo luogo dare una risposta concreta alle aspettative del consumatore di trovare prodotto ittico certificato e sicuro, ripagando la fiducia che egli stesso ripone nell'attività che la Guardia Costiera assicura lungo l'intera filiera ittica per conto del ministero delle politiche Agricole, Alimentari e forestali e tutelando, nel contempo, tutti gli operatori onesti del settore».



Le ispezioni in uno dei ristoranti

Redazione online

© RIPRODUZIONE RISERVATA