

IVG

Allergeni nel menu dei pubblici esercizi: a Savona liste bilingue e un aiuto per i ristoratori

di **Redazione**

27 Gennaio 2015 - 9:50



Savona. Menu “speciali” che riportano il nome del piatto, tutti gli ingredienti e anche le sostanze che possono risultare potenzialmente allergiche.

Il 13 dicembre scorso è entrata in vigore la nuova normativa europea che impone a tutti i pubblici esercizi (come ristoranti, bar, mense, locali) di segnalare, nei piatti che preparano, la presenza di alimenti che possono essere fonte di allergia.

Come cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e molluschi.

Una novità che ha portato con sé non poche polemiche ma che sembra non aver colto in contropiede l'associazione dei pubblici esercizi di Savona, che ha già provveduto attivandosi per tempo.

“Tutti i pubblici esercizi (bar, ristoranti, anche pasticcerie) devono adeguarsi alla nuova normativa - ricorda il presidente Pasquale Tripodoro - Il menu deve riportare tutte le indicazioni per quanto riguarda gli alimenti e gli allergeni eventualmente contenuti nelle specialità che vengono preparate. Inoltre occorre allestire un book all'interno dei locali perché sia a disposizione dei clienti”.

A Savona l'elenco sarà sia in inglese che in italiano: "Abbiamo pensato sia ai nostri clienti abituali che ai nostri ospiti".

E anche agli associati: "Chi non è in grado di provvedere da solo può contattarci e noi lo aiuteremo a stendere la carta. Per gli associati si tratta di un servizio gratuito, per tutti gli altri ha un costo di 40 euro".