

## GARDA

**SAN FELICE.** Parlano gli amministratori del 4 stelle «Casimiro»

# Epidemia di giugno: l'hotel chiede i danni

«Gravi perdite economiche per la gastroenterite  
E le nostre cucine hanno superato tutti i controlli»

**Sergio Zanca**

La vicenda che ha sollevato allarme dieci giorni fa a San Felice è già stata ricondotta nei binari di un guaio normale: pochi casi di disturbi intestinali e nulla più.

Per inquadrare la situazione ieri mattina hanno fatto sentire la loro voce i vertici della Blu Hotels, che controlla 25 alberghi in tutta Italia e anche all'estero, fra i quali, proprio a San Felice, il «Casimiro», un hotel a quattro stelle.

**IL GRANDE GRUPPO** alberghiero (in tutto 3mila camere, un milione di presenze annuali, un milione e mezzo di pasti) ha voluto pubblicamente affermare, e dimostrare, la propria totale estraneità agli spiacevoli inconvenienti sanitari avvenuti nel paese di San Felice.

«Sono stati appena due i turisti tedeschi colpiti da dissenteria mentre erano ospiti da Casimiro (200 camere): uno ricoverato all'ospedale di Gavardo, l'altro a Desenzano», affermano Nicola Risatti, amministratore delegato della società, Rosato Cosimo, direttore,

Giancarlo Santoni, pianificazione e sviluppo, e Roberto Degiovannis, controllo qualità. «In quei giorni avevamo 400 persone, di cui la metà giunte in pullman dalla Germania. Pernottano qua, fanno colazione, poi si recano a visitare Verona o Venezia, e rientrano per la cena. No, non c'è stato alcun problema. E lo dimostrano le analisi effettuate dall'Asl sull'acqua e sui cibi».

Crescenzo Messino, del distretto socio sanitario di Salò, ha comunicato che i controlli su arrosto di maiale, di vitello, roast beef, crema pasticceria, insalata lattuga e acqua serviti ai clienti dell'hotel «Casimiro» hanno superato l'esame a pieni voti. Nessun problema, quindi, di clostridium, bacillus cereus, E.coli B, enterococchi, batteri coliformi, salmonella, stafilococchi e listeria monocytogenes.

**LO SCORSO GIUGNO**, ai tempi dell'epidemia attribuita a disfunzioni della rete idrica (ma un'inchiesta è ancora in corso), sempre al «Casimiro» furono superati senza problemi tutti i controlli sui cibi. Furono esaminati nell'occasione ri-

sotto al radicchio, cozze gratinate, insalata di polpo, torta di panna e cioccolato, arrosto di maiale, crocchette di formaggio, pesce spada cotto alla piastra e bavarese al limone.

«Per quanto riguarda i fatti del 2009 - proseguono Risatti e gli altri rappresentanti del gruppo alberghiero -, la magistratura ha concluso le indagini, e provveduto a inviare gli avvisi di garanzia ai gestori della rete idrica. Ora partiamo con le azioni legali, e la richiesta di risarcimento danni, avendo subito una riduzione di fatturato di 300 mila euro. Senza trascurare il danno di immagine. Anche stavolta i tour operator hanno cominciato a contattarci, per capire cosa stesse capitando. Risposta: niente. E i rapporti dell'Asl lo confermano».

Un'ultima rassicurazione: «Vogliamo precisare che noi stessi disponiamo di un sistema di controlli interni, che si avvale di consulenti e laboratori. Non possiamo permetterci di uscire dai binari, perché ne risentirebbe l'intero gruppo, con ripercussioni negative su un'ampia zona». ♦