

La denuncia dell'ex responsabile del servizio Osvaldo Baccino. Asl: «L'affidamento è per garantire standard di qualità»

# «Il Santa Corona aveva ottime cucine Con i privati si rinuncia a un'eccellenza»

## IL CASO

Silvia Andreetto / PIETRA

«**F**ino a 11 anni fa, le cucine all'ospedale Santa Corona di Pietra Ligure erano perfettamente funzionanti e a norma, dotate di tutte le attrezzature necessarie dall'abbattitore a due forni e con i singoli scomparti per trattare verdure, carne, pesce. Erano un vero e proprio fiore all'occhiello, preparavamo oltre ai pasti per i ricoverati e per la mensa dei dipendenti, anche i buffet in occasione dei congressi medici. Se ora non sono più a norma, è perché non è stata più fatta la necessaria manutenzione».

A puntare il dito contro le decisioni dell'Asl sul destino della ristorazione dell'ospedale è Osvaldo Baccino che, per 40 anni, ha lavorato nella cucina del nosocomio pietrese, assumendo il ruolo di responsabile del servizio, dopo la notizia della dismissione della cucina

interna al Santa Corona, a seguito del bando regionale che ha assegnato alla ditta "Euroristorazione Srl" di Torri Quartesolo, in provincia di Vicenza, la gestione definitiva, in attesa del nulla osta definitivo che porterà alla stipula delle convenzioni, un ultimo passo previsto per la prossima primavera.

«Anche il personale Asl che è andato via via in pensione, non è più stato sostituito – aggiunge Baccino – Ed è stato, in parte, integrato dalle cooperative i cui dipendenti, fino a undici anni fa, erano addetti solo alle pulizie. All'interno delle cucine che erano state integralmente rifatte una trentina di anni fa, mancava soltanto l'aria condizionata. E, almeno fino a quando sono stato in servizio io, gli elettricisti facevano controlli quotidiani e se c'era bisogno di fare manutenzione o sostituire attrezzature, gli interventi erano immediati».

E aggiunge: «Purtroppo, negli ultimi 7/8 anni, non è stata più fatta manutenzio-



Le cucine dell'ospedale in funzione nel 2008

ne. E queste sono le conseguenze. Peraltro, ha sempre dato fastidio il fatto che il Santa Corona fosse l'unico ospedale in Liguria ad essere dotato di una cucina autonoma che, negli anni '70, quando fui assunto come lavapiatti, contava circa sessantadue dipendenti che, nel 2010, erano diminuiti a una trentina; e oggi si sono ridotti a solo nove», conclude Baccino.

La nuova sede del punto cottura che continuerà a servire i pasti ai ricoverati negli ospedali di Pietra e di Albenga e alla mensa destinata ai dipendenti, sarà trasferita nella zona artigianale di Perti, a Finale Ligure. Allo scopo sono già stati avviati i lavori di adeguamento di un capannone industriale.

«La gara regionale di affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera è stata indetta con l'obiettivo di ottimizzare la gestione del servizio stesso – dichiarano il direttore generale dell'Asl Marco Damonte Prioli e Antonella Moretto, direttrice dell'economato e logistica dell'Asl 2 – e garantire gli stessi standard qualitativi su tutto il territorio ligure. Di conseguenza è stata compresa nella gara la mensa del Santa Corona anche a fronte degli altri costi previsti per un necessario progetto di ristrutturazione e adeguamento dei locali e della struttura stessa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LOANO, ALLE SCUOLE VALERGA

## Pareri discordanti sul nuovo servizio mensa: «Pane e frutta promossi»

«Come hai mangiato oggi a scuola? Adesso le signore che ci servono hanno grembiuli bianchi e rossi e la cuffia bianca», così sentirai rispondere alla faticosa domanda, dai bambini delle scuole del plesso scolastico Valerga. Un grande cambiamento quello portato da Dussmann che passa anche dalle divise di tutto rispetto del personale addetto alla consegna del cibo.

È passata una settimana da quando Cir Food Cooperativa Italiana ha lasciato definitiva-



L'assessore Manuela Zunino

mente le cucine della residenza protetta "Ramella" e la nuova azienda ha preso la gestione della consegna dei pasti comunali.

Troppo presto per dare una valutazione reale e oggettiva del servizio ma qualche considerazione è già nella bocca dei più attenti. I primi a raccogliere le osservazioni dei genitori, nel caso della mensa alla scuola Valerga, sono i membri della commissione mensa che si riunirà nei primi giorni di dicembre: «Per adesso il cibo arriva dalle cucine di Leca, Albenga, e ci è stato segnalato che arriva in ritardo e freddo – racconta Paola S. membro della commissione mensa - ma confidiamo che sia solo una problematica temporanea, alcune mamme mi hanno anche segnalato che il pane arriva incartato nella pellicola trasparente e questo non sembra mol-

to igienico. Attendiamo la prima riunione della commissione mensa che dovrà essere costituita da nuovo, come succede tutti gli anni, per discutere di tutte le criticità, se ancora si presenteranno».

Altre ancora le impressioni ricevute da un ulteriore componente della commissione mensa che riscontra invece un netto miglioramento della qualità del cibo: «Per adesso ho potuto solo verificare la qualità del pane e della frutta – racconta Bruno Q. – le marche sono di alta qualità. Il pane è della marca Nutrifree, sempre croccante, quindi anche particolare attenzione al caso di bambini con celiachia. La frutta l'ho assaggiata, è buona e mai ammaccata».

Sui banchi di scuola si è sempre in prova, a Dussmann la grande responsabilità di soddisfare grandi e piccini. —

Sarà diffuso su YouTube

## Un video per le donne, l'iniziativa a Finale



La realizzazione del video contro la violenza sulle donne