PESCARA: VERSO RIAPERTUR RISTORANTE DI SUSHI IN CENTRO, “NESSUNA CONTAMINAZIONE ALIMENTI”

16 Marzo 2025



PESCARA – Il ristorante di sushi all you can eat, in centro a Pescara, chiuso a seguito dei controlli della Asl, si prepara a riaprire.

L’allarme era scattato dopo che alcuni clienti avevano manifestato sintomi di intossicazione alimentare, ragione che ha spinto la Asl di Pescara a disporre la sospensione dell’attività avviando una serie di analisi in collaborazione con il Sian, Servizio igiene degli alimenti e nutrizione).

Dalle analisi, fa sapere Il Centro, è stato escluso il rischio della salmonella e la presenza del virus sugli alimenti ma è emerso il Norovirus, patologia intestinale altamente contagiosa.

Il contagio, che ha fatto finire 60 persone tra pronto soccorso e guardia medica, quindi, sarebbe dovuto ad una contaminazione proveniente dall’esterno che si sarebbe diffusa tra dipendenti e clienti.

In una nota la Asl chiarisce: “allo stato attuale il provvedimento non è stato revocato in quanto sono ancora in corso ulteriori accertamenti strumentali e di laboratorio per esigenze di tutela della collettività e della salute pubblica e pertanto l’attività non può riavviare la somministrazione di alimenti. Si informa che altre analisi sono in corso”.

Il titolare del ristorante, che preferisce restare anonimo, sentito dal Centro esprime “amarezza per la situazione che si è creata, avendo sempre somministrato pesce di prima qualità, nel rispetto di tutte le condizioni igieniche. Rassicuro tutti i clienti e li invito a tornare nuovamente nel ristorante”.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli