

«Il mio impasto era regolare»

FRANCESCA SUGGI

di Francesca Suggi
LIVORNO «Mi prendo tutte le colpe perché voglio che la questione finisca qui, ma ci tengo a dire che io lavoro una farina che mi arriva da un mulino nell'aretino e durante l'impasto e il confezionamento del pane, il prodotto non presentava anomalie», Andrea Bensi parla a nome del panificio Bolognese, di via della Nunziatina, nel centro storico di Pisa, da dove arrivava il pane che veniva servito alle mense scolastiche comunali livornesi (il fornitore è stato sospeso dall'incarico e sostituito da parte di Cir Food, la ditta che ha l'appalto). Si tratta di quel pane arrivato nei giorni scorsi sui tavoli della mensa della scuola elementare Lambruschini, IV circolo La Rosa (durante il secondo turno che coinvolgeva sei classi) con animaletti morti all'interno e una foglia, come raccontato dal Tirreno. Queste le anomalie messe subito a verbale dalla dirigente scolastica Manuela Mariani e inviate al Comune. A Pisa l'azienda è storica: oggi dei 64 dipendenti che aveva un tempo, ne ha 14. Quattordici persone che producono il pane e lo vendono il via della Nunziatina, nel centro storico della città della Torre, dove ieri e oggi i tecnici della Asl, dipartimento della **Sicurezza Alimentare**, hanno effettuato ed effettueranno sopralluoghi. «Noi serviamo panetterie a livello locale e anche la grande distribuzione, tra cui alcune Coop della zona, a sottolineare il fatto che Panificio Bolognese è radicata in città e che è sottoposto a continui controlli qualità, a garanzia del prodotto. Ci siamo dal 1954», continua. Le gravi difformità riscontrate nel pane prodotto per le mense scolastiche cittadine hanno indotto sia la ditta appaltatrice Cir Food sia la stessa Asl, appunto, a fare controlli nei locali dove si lavora. «I controlli sono cominciati ieri e finiranno oggi», puntualizzano dalla Asl di Pisa. Rispetto alla questione, Bensi non vuole alzare alcun polverone e, come dice lui, «mi prendo tutte le responsabilità per finirla qui: mi hanno tolto la fornitura, quindi per me la questione è chiusa». Non manca di sottolineare, comunque, come si svolge il suo lavoro: «Io lavoro la farina che compro fuori,



impasto, faccio il pane, lo imbusto e lo trasporto al centro mensa La Mimosa di Guasticce, a Collesalveti chiuso e imbustato, poi torno a Pisa», spiega. Il panificio lavora con contenitori di farina da 25 chili ciascuno. Settimanalmente vengono riforniti. «Abbiamo sempre un ricambio del prodotto - aggiunge - Noi non abbiamo visto alcuna anomalia in quel lotto di pane». Nelle parole di Bensi non c'è alcuna accusa verso altri soggetti della filiera del pane. «Per me la questione si chiude qui».