

APPROFONDIMENTO CIVILE

Insalata con bruco al degente: la Cassazione non apprezza e condanna la ditta di refezione ospedaliera (sentenza n. 30586/2025)

Data pubblicazione: 16/09/2025

Autore: Avv. Roberto Francesco Iannone

Categoria: Civile

Contenuto

Chi va in ospedale non ci va certo per degustare piatti gourmet: lo sanno i pazienti, lo sanno i medici, avviene anche nelle serie tv - che siano italiane, americane o turche, sempre più di moda - dove immancabilmente qualcuno si lamenta del vitto. Tanto che parenti e amici, pur di strappare un sorriso, si presentano, quando permesso, in corsia con cibi "salvavita" di provenienza casalinga o con un panino della famosa catena.

Ma quello che è accaduto al protagonista di questa vicenda è qualcosa che va oltre il cliché: una bella porzione di insalata mista... con sorpresa.

Niente crostini, niente olive, ma un **bel bruco vivo e vegeto. Innocuo**, penserebbe qualcuno; **disgustoso**, direbbe chiunque si trovi l'ospite nel piatto prima di mangiare.

DAL VASSOIO ALLA CASSAZIONE

Apriti cielo (e *chiuditi stomaco, verrebbe da dire*). Scatta una (doverosa) indagine e l'amministratrice della società, che gestiva il laboratorio di preparazione e distribuzione dei pasti ospedalieri, finisce condannata per violazione della legge n. 283/1962, quella che - per dirla semplice - punisce gli alimenti non proprio a norma di igiene.

La difesa non si arrende e gioca - in Cassazione - la carta dell'art. 131-bis c.p., *invocando la "particolare tenuità del fatto"*: in fondo, sosteneva, **era un episodio isolato, non abituale... e poi,**

diciamolo, l'insetto era pure commestibile. Probabile, ma provate voi a spiegarlo a un degente che già lotta con minestrine annacquate, purè dalla consistenza misteriosa e magari anche con il compagno di stanza che, oltre a non brillare per simpatia, russa come un trattore.

LA SENTENZA DELLA CASSAZIONE

La Cassazione, con la sentenza n. **30586/2025**, ha confermato la condanna, fondando il ragionamento su questi pilastri motivazionali:

- **Contaminazione all'origine.** Il bruco non era arrivato lì per caso, caduto chissà come nel piatto. **Era presente già al confezionamento:** segno che qualcosa, nell'organizzazione del laboratorio, non funzionava affatto.
- **Destinatari fragili.** Non stiamo parlando di clienti di un fast food che possono alzarsi e chiedere il rimborso. Qui i commensali erano **degenti ospedalieri: soggetti per definizione vulnerabili**, più esposti ai rischi igienico-sanitari.
- **Carenti condizioni igieniche.** Le motivazioni di primo e secondo grado, prese insieme, dipingevano che i **laboratori, dove venivano preparati i piatti, presentavano dei deficit igienico/sanitari**, su cui l'amministratrice della società avrebbe dovuto controllare (e risolvere o, meglio, prevenire).

CONCLUSIONI

Insomma, il bruco poteva anche essere "bio" e ricco di proteine, ma per la Cassazione resta sempre e solo un segnale di scarsa igiene. Morale: il paziente non gradisce, il giudice condanna, e l'insalata... beh, quella la lasciamo lì.

E, in fondo, anche se gli insetti forse saranno davvero il cibo del futuro, oggi non tutti li gradiscono — soprattutto se spuntano inattesi tra le foglie di lattuga.

Avv. Michelealfredo Chiariello Iscritto all'Ordine degli Avvocati di Trani e presidente della Camera dei Giuslavoristi di Trani. Patrocinante in Cassazione e Giurista Ambientale. Opera in tutti i rami del diritto, sia in ambito giudiziale che stragiudiziale. Collabora con le più importanti piattaforme giuridiche online, oltre ad essere autore di numerosi articoli ivi pubblicati. Ideatore e responsabile dei siti www.avvmichelealfredochiariello.it e www.studiolegalechiariello.it, nonché ideatore e fondatore del progetto giuridico "Il periscopio del diritto", di cui è autore e responsabile.