



Primo Piano - Terracina (Lt): crolla tetto di un ristorante, morta una sommelier 30enne, una decina i feriti

Latina - 08 lug 2025 (Prima Notizia 24) La Procura ha aperto un'indagine, al momento contro ignoti, per omicidio colposo e

lesioni gravissime.

Tragedia ieri sera a Terracina (Lt): il tetto del ristorante stellato "Essenza" è crollato, uccidendo una dipendente del locale, la 31enne Mara Severin, e ferendone una decina, di cui tre sono in prognosi riservata. La vittima, come si legge sul sito web del ristorante, era una sommelier e stava guidando il servizio insieme ad un suo collega. Quando è stata estratta dalle macerie era ancora in vita, ma le sue condizioni erano apparse immediatamente gravi. La Procura di Latina ha avviato un'indagine, attualmente contro ignoti, per omicidio colposo e lesioni gravissime, e ha ordinato il sequestro del locale. La sala interna del rinomato ristorante, che si trova nel centro di Terracina, era abbastanza piena, ma c'erano clienti anche ai tavoli fuori. Secondo alcuni testimoni, ci sono stati due cedimenti distinti. Tra le ipotesi più accreditate per la causa del crollo, anche il maltempo, in particolare il vento forte. Ieri, a Terracina, non ha piovuto, ma su tutta la provincia di Latina c'era l'allerta gialla. I titolari del ristorante si sono detti "molto provati" per l'accaduto e si stringono "al dolore del team e della famiglia di Mara Severin". Secondo quanto si legge in una nota, il locale aveva subito interventi di manutenzione dentro e fuori lo scorso gennaio. "Improvvisamente, ha ceduto il soffitto di una parte del locale, la zona a sinistra del ristorante. La causa del crollo resta ancora sconosciuta ma in quel punto preciso si trovava la sommelier Mara Severin. In situazione molto grave è stata portata subito in ospedale ma purtroppo poco dopo è deceduta. In sala erano 4 in servizio, 5 erano in cucina. Nessuno di loro è ferito. Feriti alcuni ospiti che si trovavano lì a cena ma nessuno in condizione grave". Mara Severin, originaria di Sabaudia (Lt), lavorava da Essenza da 11 anni, da quando il locale si trovava a Pontinia, dove lei viveva. Aveva imparato a gestire la cantina sul campo, proprio insieme allo chef di Essenza Simone Nardoni "che l'ha sempre vista come un anello fondamentale della catena". "Lo chef - prosegue la nota - ha sempre detto 'il team è come una famiglia, la maggior parte delle persone che lavorano in squadra sono cresciute professionalmente insieme' e Mara è una di queste. Lo chef Simone Nardoni ha sempre espresso gratitudine e riconoscenza per il lavoro di Mara che lavorava con grande passione e senso di squadra, portando avanti con successo anche il progetto di La Cave, la sala del ristorante Essenza dedicata al vino, pensata per degustazioni private e percorsi su misura". In un'intervista rilasciata nel 2024 a CiboToday, la sommelier si era raccontata così: "Mi sono avvicinata al mondo del vino e, in generale, alla ristorazione, 10 anni fa, quasi per caso. Essenza era aperto da poco e si trovava ancora nella sua prima sede di Pontinia. Ho iniziato con il servizio di sala senza troppe pretese e obiettivi. Poi, nel tempo, la passione per il settore e più in particolare per il mondo del vino è

cresciuta sempre più insieme alla curiosità. Dopo circa tre anni di esperienza in sala ho iniziato a gestire la cantina di Essenza, lavorando in continua sinergia con lo chef Simone Nardoni, anche lui grande appassionato, diplomandomi poi come sommelier Ais nel 2022".

(Prima Notizia 24) Martedì 08 Luglio 2025