

Alimenti contraffatti, vino sintetico, olio colorato artificialmente. Viaggio nel business da un miliardo l'anno

Cibi al veleno, mozzarella e carne ecco i gangster della tavola

dal nostro inviato PAOLO BERIZZI

CASERTA - Le mozzarelle galleggiano nella vasca di raffreddamento. Sbattono una contro l'altra. Hanno cortecce nodose, imperfette. Il tempo di arrivare a temperatura, di rassodarsi, e un nastro d'acciaio le destina alla salamoia, ultima liturgia prima del confezionamento.



"Queste se ne vanno in America" fa il casaro senza staccare gli occhi dalle sue creature. Sono mozzarelle di bufala taroccate. Piene di latte boliviano. Latte in polvere rigenerato, corretto col siero innesto e mischiato con quello locale casertano, che costa quattro volte tanto e per questo sta attraversando un periodo di vacche magre. Il "boliviano" arriva ogni settimana via Olanda ai porti di Napoli e Salerno. Con le loro autocisterne i produttori campani si attaccano alle navi come fossero mammelle. Fanno il pieno. Poi riempiono i serbatoi dei caseifici. Agro aversano, litorale domizio, alto avellinese, salernitano.

Incrociano e imbastardiscono. E guadagnano. Le bufale bolicasertane il casaro le piazza sul mercato a 6 euro al chilo anziché 9. Per produrle spende una miseria. La materia prima per fare un chilo di mozzarella costa circa 5 euro. Il latte di bufala 1,35 al kg. Con 1 kg di latte boliviano (50 centesimi) di chili di mozzarella se ne fanno 5. Una "bufala" delle bufale che ammazza il mercato. Una delle tante sofisticazioni che infettano le terre da dove vengono i migliori e anche i peggiori prodotti agro alimentari su piazza. Puglia, Campania, basso Lazio.

E' un mondo senza etica e con regole fisse (le loro) quello dei pirati della tavola. Abbattere i costi. Creare un prodotto mediocre, a volte immangiabile. Che però viene immesso normalmente sul mercato. Rischi bassissimi, ottimi guadagni, possibilità di riciclare ingenti quantità di denaro. "Il business più fiorente è il riciclaggio di prodotti scaduti - dice il colonnello Ernesto Di Gregorio, comandante dei Nas di Napoli con delega su tutto il Sud - . Poi, certo, i tarocchi: latticini, olio, vino, concentrato di pomodoro, carne, pesce". Sconfezionano e riconfezionano gli spacciatori di cibo. Appiccicano etichette posticce, "rinfrescano" prosciutti e salami. Tengono in vita la carne con nitrati e solfiti. I primi abbattano la flora batterica, i secondi mantengono il colore.

Così hamburger e salsicce possono resistere per giorni, senza dare nell'occhio, al banco della vendita. "Tagliano" le mozzarelle, le sbiancano, le gonfiano. Allungano e colorano l'olio, impestano il vino. Sganciano bombe sul nostro sistema gastrointestinale e circolatorio.

Sono banditi della tavola. Professionisti della frode capaci di inserirsi nella catena della piccola e della grande distribuzione, di puntellare con quintali di merce truccata un mercato che rende qualcosa come 1 miliardo di euro l'anno. Smerciano prodotti che invadono le nostre tavole, che riempiono gli scaffali delle botteghe e dei supermercati, che ritroviamo proposti nei menù dei ristoranti e in quelli meno ambiziosi delle mense e delle tavole calde. Aziende, uffici pubblici, navi, caserme. "Vede, queste invece vanno al Nord. Ormai su la bufala la trovi dappertutto, e la compri anche bene". L'uomo ha un faccione ispido. I polpastrelli duri e ustionati (mettete le mani nella pasta di latte a 90 gradi per vent'anni).

I modi smaliziati del sensale di un tempo. Apprezza il "don" anteposto al nome. "A bufala piace a tutti, ce la chiedono, e noi gliela mandiamo... ", gongola. E' un produttore sofisticatore. Tarocca mozzarelle e ricotte. Le produce mischiando latte bufalino locale e latte congelato e liofilizzato proveniente dall'estero. Cagliate targate Romania, Ungheria, Polonia, Estonia, Lituania. E, ultima novità, il "boliviano". "Almeno la metà dei 130 caseifici che hanno il marchio Dop sofisticano la mozzarella di bufala", è l'allarme lanciato da Lino Martone, segretario del Siab, il sindacato degli allevatori bufalini di Caserta. "Non è così, il prodotto Dop, almeno quello, lo garantiamo", replica Luigi Chianese che del consorzio Mozzarella di bufala campana è il presidente. "Con gli altri prodotti forse qualche problemino c'è - ammette - ma dobbiamo ancora capire bene dove sta".

Pare tutto perfetto, tutto normale in questo caseificio di Canello e Arnone. Alto casertano, 5 mila anime a cavallo delle due rive del Volturno. Una densità casearia pari a quella camorristica. Trattori e Mercedes tirate a lucido. Fa

impressione vederle scivolare tra le campagne impregnate di diossina (per questo, dice Guglielmo Donadello di Legambiente, "la mozzarella campana oggi è uno dei prodotti più pericolosi d'Italia"). Al volante, uomini in canotta e in età matura. Accade a Casal di Principe, a Castel Volturno, a Grazzanise, a Marcianise. Sono i feudi del clan dei casalesi, i potenti camorristi le cui fortune milionarie poggiano soprattutto sul calcestruzzo. Ma non solo. Nascono come allevatori e casificatori i casalesi, molti di loro continuano il mestiere (come racconta un'indagine della Dda di Napoli). Le famiglie Schiavone, Zagaria, Iovine: ognuna ha parenti che allevano bufale e vacche. Ognuna rifornisce caseifici o ne possiede.

Come Claudio Schiavone, cugino del boss Francesco "Sandokan" Schiavone. Una stradina defilata di Casal di Principe. Vendita di latticini al minuto. Dicono le mozzarelle di bufala più buone della zona. "I più bravi nel settore sono proprio loro, i casalesi", ragiona un esperto che è anche conoscitore delle tecniche di adulterazione dei derivati del latte.

Ci sono caseifici che spuntano come funghi nella notte. Senza licenza edilizia. Vi lavorano, in media, una decina di persone. Se il capo ordina, bisogna obbedire. Truccare. "Il latte di bufala concentrato, unito al siero dolce, ti dà una mozzarella gonfiata dieci volte superiore al normale" - spiega ancora Martone che ha presentato una denuncia alla Procura della Repubblica. C'è qualcosa che non va nell'area dop (250 mila bufale) da Latina a Foggia passando da Caserta e Salerno.

"Molte aziende rifiutano il latte di bufala nostrano. Il prezzo alla stalla è sceso di 20 centesimi al litro. Eppure la produzione di mozzarelle non diminuisce, anzi. E allora: con che latte le fanno?". Con le cagliate romene. Le congelano di inverno e le scongelano d'estate, quando la richiesta di latticini aumenta del 30 per cento. Per sbiancarle (arrivano in Italia scurite dal tempo e dal viaggio) usano la calce e la soda caustica. La usano anche per correggere l'acidità della mozzarella. O per "tirare" la ricotta, perché così si accelera il processo di separazione del grasso dal siero e si favorisce l'affioramento del formaggio fresco. In certi caseifici tengono scorte di sacchi di calce.

"Quando li becchiamo il casificatore si giustifica dicendo che serve per pitturare una parete scrostata" - dice il colonnello Di Gregorio. Dal suo ufficio all'ultimo piano di una torre del centro direzionale di Napoli, tra la Procura e il carcere di Poggioreale, si domina un pezzo di città. "Sequestriamo di tutto, anche l'inimmaginabile. La calce qui la mettono pure sullo stoccafisso, per sbiancarlo e renderlo più morbido".

Ne combinavano di tutti i colori al mercato ittico di Porta Nolana, il più antico di Napoli. I Nas l'hanno chiuso il 29 luglio. Sequestro di tutta l'area. Rivolta dei venditori. Decine di cassonetti bruciati. Igiene sanitaria da suk terzomondiale. Molluschi turchi e greci importati coi Tir, moribondi, marci, rianimati con acqua di mare. Anguille cinesi vendute come pescato locale.

Dal mare si risale verso i piccoli centri dell'entroterra campano. Per fare una prova abbiamo bussato in una macelleria dalle parti di Baiano, ai confini dell'Agro Nolano: "Ho della carne in scadenza, manzo, la ritirate?". "Per questo mese siamo a posto, ma se ripassate tra una decina di giorni ve la ritiro", ha risposto il figlio del titolare. Siamo in area dot: denominazione origine tarocca. Mani esperte manipolano i cibi, li ingentiliscono dopo averli acquistati già "avviati" dall'Est europeo. Prendiamo la pummarola. "Le importazioni dalla Cina sono triplicate del 207 per cento, con un trend che porterà in Italia oltre 150 milioni di chili a fine anno - spiega Vito Amendolara, direttore della Coldiretti campana - Il concentrato di pomodoro che arriva a Napoli e Salerno viene rielaborato, riconfezionato, etichettato e esportato come Dop".

Un flagello, da queste parti, la sofisticazione. I rapporti delle operazioni dei Nas e dei Nac dei carabinieri disegnano una mappa che parte dal Lazio, taglia la Campania e piega verso Puglia e Sicilia, lambendo anche la Basilicata che si sta affacciando sul mercato della pirateria agro alimentare. Cinquecento chili di capperi marocchini spacciati come "di Pantelleria". Quintali di miele moldavo pieno di pesticidi. Centinaia di fusti di sale industriale - estratto dalle saline nordafricane infestate dai colibatteri fecali - smerciato come sale alimentare. Tutta roba scoperta nell'hinterland napoletano, e destinata con marchio falsificato al mercato nazionale e internazionale. Sulla torta del cibo truccato la camorra ha messo le mani da tempo, assieme alle organizzazioni criminali dell'Est europeo e cinesi. Un coinvolgimento organico di cui la Dia ha preso atto. La stessa cosa avviene in Puglia. Qui il prodotto taroccato per eccellenza è l'olio. La molitura delle olive e l'imbottigliamento rappresentano, da soli, il 2 per cento del Pil regionale.

Peccato che gli ulivi siano diventati terra di conquista dei corsari. L'extravergine d'oliva "corretto": è questo il loro fiore all'occhiello. Importano olio di colza o di nocciolino dalla Spagna, dalla Turchia, dalla Grecia, dalla Tunisia. Lo allungano col verdone per dargli il colore. Lo profumano. "Almeno il 75 per cento del nostro olio non ha una chiara origine certificata - dice Antonio De Concilio della Coldiretti pugliese - . In pratica è ad alto rischio sofisticazione". Un litro di extravergine vero costa 5 o 6 euro, farlocco 50 o 60 centesimi. Ma dove finisce? Chi lo compra? Finisce nelle grandi catene dei discount. Nelle botteghe di paese. Nelle mense pubbliche e private, nelle pizzerie.

Ne ordina grandi partite chi deve sfamare senza pretese tante persone. Come il vino a 50 centesimi a bottiglia. Rita Macripò è il presidente delle Cantine Lizzano, Taranto, dal 1957: 21 dipendenti, 600 soci consorziati. "Come fanno? Acquistano uva da tavola, la correggono con acido tartarico e coloranti. Quando i Nas o la Guardia di Finanza vanno nelle aziende - a volte sono semplici cisterne e basta - nell'ufficio anziché i libri contabili trovano le pistole". Sta girando una voce nel tarantino. Gli investigatori la ritengono attendibile. Dei produttori locali avrebbero ordinato partite enormi di tannino cinese di origine sintetica. Servirà a "correggere", a produrre bottiglie da vendere a 40 centesimi.

"Certe catene se ne fregano che sia robbaccia - dice Macripò - . La comprano e basta. Faccio un esempio. A Taranto ci sono 40 mila marinai. Vuol dire un quarto di vino a testa al giorno. Fanno 10 mila litri al giorno, cioè 100 quintali, cioè 365 quintali l'anno. Secondo lei la Marina Militare che vino compra? Il nostro che costa 2,5 euro o quello che costa 40 centesimi? Pretendono tutti prezzi sempre più bassi. Così i produttori onesti vengono sbattuti fuori dal mercato".

A fianco del listino prezzi abbattuto, scoprendo i magheggi dei pirati agroalimentari, ritornano alla mente i sacchi di calce. I caseifici a scomparsa e le mozzarelle drogate. L'olio pitturato, il vino sintetico. Il pesce in coma. Il menù dell'altra alimentazione.

(23 ottobre 2007)

<http://www.repubblica.it/2007/10/sezioni/cronaca/gangster-tavola/gangster-tavola/gangster-tavola.html>