CIBO

L'INCREDIBILE DOC

Il Brunello e il Parmigiano. Il prosciutto di Parma e la Soppressata. Prodotti tipici. Ma spesso i consorzi che certificano la qualità sono controllati dagli stessi produttori. E così si agevolano le truffe

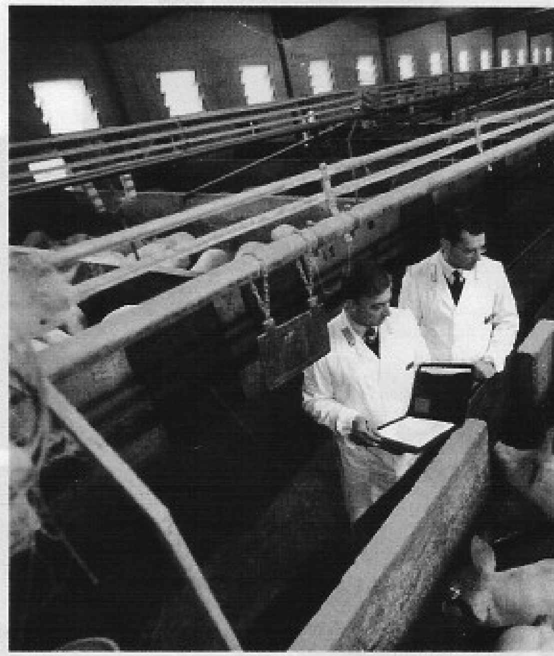
DI EMILIANO FITTIPALDI

Antiche bottiglie di Brunello. A destra: Luca Zaia; la lavorazione della mozzarella; limoneti in costiera amalfitana

Pochi sanno che i pm di Siena hanno ripetuto il miracolo delle nozze di Cana. Stavolta, però, l'hanno fatto al contrario. Se Gesù trasformò l'acqua in vino, i magistrati che indagano sullo scandalo di Montalcino hanno convertito centinaia di migliaia di bottiglie di Brunello in economico rosso da tavola. Nelle settimane scorse i giornali e qualche produttore, come l'azienda Castello Banfi, commentando il dissequestro di intere annate avevano parlato di caso «definitivamente chiuso», di «liberazione» delle botti. Il neopresidente del Consorzio di tutela Patrizio Cencioni (l'ente deputato al controllo, decapitato a giugno dal ministro Luca Zaia dopo che la Finanza aveva scoperto in molte cantine partite fabbricate - invece che con sola uva sangiovese - con mix di acini diversi) si era spinto oltre, annunciando «la piena rispondenza» al disciplinare, dunque il rispetto delle regole che definiscono il vero Brunello. Le preghiere delle aziende vinicole, in realtà, non sono state esaudite: quasi tutti i big coinvolti nell'inchiesta sono stati costretti a chiedere il declassamento per tornare sugli scaffali di supermercati ed enoteche, anche se con etichette meno pregiate. Poco meno del 50 per cento del Brunello 2003 di Banfi è stato retrocesso a Igt Toscana Rosso, e la stessa sorte è capitata a una quota rilevante delle annate 2004, 2005, 2006 e 2007. Una decimazione. «Molte imprese coinvolte nell'indagine», ha precisato la procura, «hanno violato i disciplinari del Brunello e del Rosso di Montalcino. Allo stato attuale rimangono sotto sequestro 4 milioni e 400 mila litri».

I custodi del gusto Il caso Brunello resta apertissimo, come la vicenda dei mancati

controlli dei consorzi addetti alla vigilanza. Una questione, quella della certificazione Docg, Doc e Igt, complessa e spinosa. Chianti finto, mozzarella alla diossina, miscugli di oli spacciati per extravergine: il sistema che autentica la bontà dei tesori dell'alimentare "Made in Italy" fa acqua da tutte le parti. Non solo perché le ispezioni sul rispetto delle regole di produzione e sui pericoli per la salute sono poche, ma anche a causa della mancanza di indipendenza degli organismi che assegnano gli agognati bollini. Questo è il cuore del problema: i consumatori sono disposti a pagare a caro prezzo gli alimenti marchiati perché si aspettano che la qualità sia totale, dagli ingredienti alle procedure, e sia veramente garantita da strutture super partes. Non sempre è così.



Zaia: "Faremo pulizia e opera di trasparenza. Abbiamo le mani libere: non proteggeremo nessuno"

In Italia controllori e controllati spesso e volentieri coincidono, sono due facce della stessa medaglia o, meglio, della stessa etichetta. Per quanto riguarda il vino, sono i consorzi, in pratica associazioni di produttori, a verificare la denominazione d'origine. In tutto sono 40. Gli enti che certificano i cibi "griffati" Dop e Igp riconosciuti dal ministero delle Politiche agricole sono invece una cinquantina, e sorvegliano oltre 150 filiere: dal Parmigiano Reggiano all'Agnello di Sardegna, dalla Ciliegia di Marostica allo Zampone di Modena. Una giungla dove si trova di tutto e di più: istituti privati e camere di commercio, piccoli laboratori di analisi, università e dipartimenti specializzati che hanno il delicatissimo compito di tutelare, oltre ai marchi, i consumatori finali. Un compito affidato anche a enti che non rispettano le norme europee, quelle che prevedono l'imparzialità assoluta dei controllori. Le direttive Ue sono chiare: devono essere obiettivi, scevri da convenienze finanziarie e permettere la partecipazione di tutti i soggetti della filiera senza il predominio di interessi su altri. Insomma, dei veri arbitri.

Consorzi in forma L'inchiesta de "L'espresso" parte dal Parmigiano Reggiano che, insieme a Prosciutto di Parma, al San Daniele e al Grana Padano pesa sul 70 per cento del fatturato complessivo (ben 9 miliardi di euro) del sistema Dop. Le forme più famose del mondo sono autenticate dal "Dipartimento Controllo qualità Pr". Il numero delle verifiche messe a segno è notevole: nel 2007 sono arrivate a quota 2.589. Peccato che gli ispettori disponibili siano solo otto, e in media riescano a visitare un'azienda ogni due anni. «Ma i produttori di formaggio grattugiato», spiega il direttore Mario Zannoni «vengono testati anche una volta ogni tre mesi, lì il rischio di frodi è più alto». L'anno scorso i parmigiani "non conformi" sono stati solo 13, un'inezia. Tanto che qualcuno sospetta che l'attività possa essere condizionata da una sorta di conflitto di interessi tra Dipartimento Controllo e Consorzio di produttori. In effetti, scorrendo l'atto costitutivo della società fondata nel 1998 per la vigilanza, tra i 27 soci compare lo stesso Consorzio, cooperative di latterie e caseifici, aziende agricole e coltivatori diretti. Tutti soggetti impiegati nella filiera del parmigiano. Solo due soci sono "istituzionali": la camera di commercio di Reggio Emilia e quella della Lombardia. Anche i vertici del Dipartimento, che da statuto hanno «ampi poteri» e «provvedono a deliberare la costituzione dei comitati, quale ad esempio è quello di certificazione», sembrano lontani dalla terzietà chiesta dalle direttive Ue: l'attuale presidente è Andrea Lori, allevatore, già capo della sezione modenese del Consorzio e attuale presidente di Coldiretti Modena, mentre i due vicepresidenti sono a capo di una coop di latterie e di un'associazione di allevatori.

Sicurezza a fette Il Parmigiano è in ottima compagnia. I prosciutti Parma e San Daniele sono certificati da due enti privati: l'Istituto Parma Qualità e l'Istituto Nord-Est Qualità. Organismi che nascono a fine anni '90, subito dopo le regole europee che obbligano ad affidare le verifiche sul Dop a strutture imparziali. Oggi le due società mettono la firma sulla qualità dei prosciutti, dello Speck dell'Alto Adige, della Mortadella di Bologna, del Cotechino di Modena, del Salame di Cremona e del Gran Suino Padano. Un ghiotto affare. Ma come mai i due istituti si sono specializzati sui maiali? Per svelare l'arcano basta scorrere l'elenco dei proprietari. Sono tre: i consor-

Foto pagine 42-43: Guido Mannucci, L.Mistrulli - Imagoeconomica, Raffaele Venturini, A.Casazzi - A3. Pagine 44-45: R.Arcieri - Contrasto, P.Righi - Mondiana (2), Raffaele Venturini

Dai falsi marchi ai prodotti scaduti

di Giorgio D'Imporzano

E alla fine si chiamano i carabinieri. Quando le falle nei meccanismi di certificazione aprono la strada ai furbetti, quando falsificare il marchio trasforma un formaggio venuto dal nulla in leccornia blasonata, allora tocca all'Arma intervenire. L'ultima sigla nell'Italia dei reparti speciali si chiama Nac: il Nucleo antifrodi in commercio. Dipendono dal ministero delle Politiche agricole, combattono le truffe nel settore e vigilano sul rispetto dei disciplinari dei consorzi di produzione (con i quali collaborano), verificando la correttezza delle procedure che consentono di fregiarsi del titolo di Doc, Dop, Igt e simili. L'ultimo colpo del Nac, che ha sede a Parma, Roma e Salerno, è stato messo a segno il 13 novembre nel Reggiano, dove sono stati sequestrati 180 quintali di burro spacciato come garantito dal Parmigiano Reggiano Dop ma di tutt'altra provenienza. Il 30 ottobre, seguendo le tracce lasciate su Internet da un'azienda di vendita di alimenti on line, che aveva anche una bacheca su Ebay, i militari sono arrivati in un magazzino di Castelfranco Emilia, nel Modenese, dove hanno sequestrato tredici tonnellate di insaccati malconservati, in alcuni casi scaduti dal 2003 e rietichettati, destinati alla vendita sul Web. Il 29 ottobre, a Salerno e Benevento, i Nac hanno scoperto in supermercati e negozi (il Cash & Carry di Battipaglia, il Carrefour di Pontecagnano e l'Iper Universo di San Giorgio del Sannio) quintali di falso prosciutto di Parma e San Daniele e 40 chili di grana padano taroccato. Il 30 ottobre, in provincia di Taranto, è stata sventata una truffa all'Unione europea sequestrando 900 mila litri di mosto destinato a diventare vino da tavola: era di provenienza ignota. Il 28 ottobre, a Salerno e provincia, insieme ai veterinari della Asl, hanno intercettato una tonnellata di grana padano, prosciutto di Parma e San Daniele, tutti falsi e in cattivo stato di conservazione. Ci sono anche pericoli per la salute:

zi del prosciutto di Parma, quello che tutela il San Daniele, l'Associazione industriale delle carni e l'Unione nazionale associazione produttori suini. Gli azionisti, in pratica, sono salumerie, macellerie, fabbriche di salami e affini. Gli istituti sono tra i più seri in circolazione, come dimostra l'alto rapporto tra le ispezioni e i prodotti "bocciati", ma l'intreccio degli interessi resta colossale.

Etichetta fai da te Anche il Taleggio Dop e il Quartirolo lombardo si sono fatti il loro organismo di controllo. Certiprodop, società di Crema, è di proprietà (al 38 per cento) dei due consorzi, mentre gli altri soci forti sono due misteriosi privati senza cariche in azienda. C'è anche un'associazione dei consumatori, ma pesa solo sull'1 per cento. Il Carciofo romanesco, l'Olio di Lametia e quello di Terra d'Otranto, insieme alle Clementine di Calabria vengono garantiti invece da Agroqualità, dietro cui ci sono ben 63 soci. In questo caso chi comanda è il Rina, che possiede metà delle quote: pochi sanno che il Registro navale italiano, oltre a certificare la sicurezza dei mercantili, si è gettato anche nel settore passando dalle petroliere all'extravergine.

Questi custodi del gusto verace sopravvivono grazie alle aziende che vogliono il Dop e l'Igp: la principale fonte del reddito è il cliente, che paga i controlli attraverso un tariffario approvato dal ministero. Si va da ▸

il 29 ottobre, a Livorno, sono state ritirate dal commercio 5 tonnellate di pesce spada importate da Singapore dalla Giolfo e Calcagno di Genova, risultate positive alla presenza di mercurio. Il 23 ottobre, a Barletta, hanno trovato 1.690 confezioni di pasta fresca "cappelletti crudo e grana" del Pastificio La Contadina in violazione del disciplinare del consorzio Grana Padano. L'8 ottobre, a Foggia, sono stati messi i lucchetti a 5 silos della Agricola Candida con 600 mila litri di vino di cui i proprietari non sapevano indicare documentalmente la provenienza. Il 9 ottobre, a Bari, la stessa sorte era toccata a 400 mila litri di mosto e 400 chili di uva bianca destinata illegalmente alla vinificazione dalle Cantine delle Murge. Sempre il 9 ottobre, a Lodi e a Treviso, il Nac di Parma, ha sequestrato al Pastificio Alibert 11 mila confezioni di tortellini ripieni di prosciutto crudo e grana padano, quasi tre tonnellate di merce, che non avevano l'autorizzazione dei rispettivi consorzi Dop. Il 30 giugno, a Caserta, è stato denunciato il titolare del caseificio Cirigliana che utilizzava cagliata di bufala congelata e latte in polvere (invece che fresco) per la produzione di mozzarella, violando così il disciplinare del Dop "Mozzarella di Bufala Campana". Come è successo, il 7 maggio a Salerno, dove sono state scoperte 4 tonnellate di cagliata di bufala congelata e una cella frigorifera fuori norma del caseificio "La Perla del Mediterraneo". Il 15 aprile, a Salerno, invece il latte di bufala non era congelato ma era arrivato in container illegalmente provenienti dall'India. Il 24 febbraio, a Parma un commerciante è stato scoperto a vendere confezioni di crudo con etichette falsificate. Il 20 febbraio, a Piacenza, nel caseificio Colla sono state sequestrate 61 tonnellate di vari formaggi che violavano i disciplinari dei rispettivi consorzi, mentre altre 61 tonnellate di formaggio sono state sequestrate semplicemente perché stava marcendo. Il 15 febbraio, a Modena, sono stati denunciati due salumieri che vendevano alla Coop prosciutto con etichette fasulle, mentre il 29 gennaio, a Parma e a Torino, i negozianti finiti nel mirino dei carabinieri sono stati quattro, ambulanti di un mercato rionale, che vendevano prosciutto di Parma taroccato. Dalla grande distribuzione alla bancarella, il cibo falso non conosce confini.

La stagionatura del prosciutto di Parma

poche decine a qualche migliaia di euro, dipende dal prodotto e dalla grandezza dell'azienda. «Un fatto», evidenzia una norma europea da poco approvata, «che costituisce una potenziale minaccia all'imparzialità». Di sicuro il business del Doc garantisce un mucchio di quattrini. Una società storica come Suolo e Salute, nata nel 1969 e gestita esclusivamente da tecnici, certificando prodotti tipici, biologici e tracciabilità arriva a fatturare 4 milioni l'anno, mentre un ente medio-piccolo come la bolognese Check Fruit ("timbra" tra gli altri l'Arancia rossa di Sicilia) incassa 200 mila euro. Il più grande d'Italia è il Csqa, emanazione dell'agenzia regionale Veneto agricoltura: con i Dop ha un giro d'affari da 1,5 milioni l'anno. Nel suo borsino ben 40 leccornie: Grana Padano e Mozzarella di bufala come punte di diamante. «Noi siamo un ente pubblico non profit» racconta il direttore Pietro Bonato «e siamo davvero imparziali. I Consorzi si sono costruiti organismi su misura, che ci fanno concorrenza sleale». A parte il testacoda tra controllori e controllati, un problema che caratterizza la rete Doc e Dop anche in altri paesi, gli organismi di verifica riconosciuti non subiscono alcuna ispezione dall'alto: il ministero delle Politiche agricole non ha nemmeno un database della loro attività (solo rapporti cartacei mai elaborati) e la vigilanza sul loro operato resta una chimera. Tutto dovrebbe cambiare entro il 2010, quando i certificatori dovranno essere accreditati con regole rigide da un unico soggetto. «Sono in carica da soli 5 mesi, e ho ereditato un sistema che non funziona: sugli organismi faremo chiarezza, non proteggeremo nessuno», dichiara il titolare del dicastero Luca Zaia: «Abbiamo le mani libere. La pulizia gioverà soprattutto a chi lavora correttamente. Come testimonia la vicenda del Brunello, non faremo sconti». Anche i rapporti tra "vigilantes" e autorità sanitarie andrebbero rivisti: paradossalmente il veneto Csqa potrebbe aver concesso il marchio Dop a tonnellate di mozzarella alla diossina. «Noi verifichiamo il disciplinare, le proteine», chiosano dal centro, «analisi così delicate le può fare solo l'Asl».

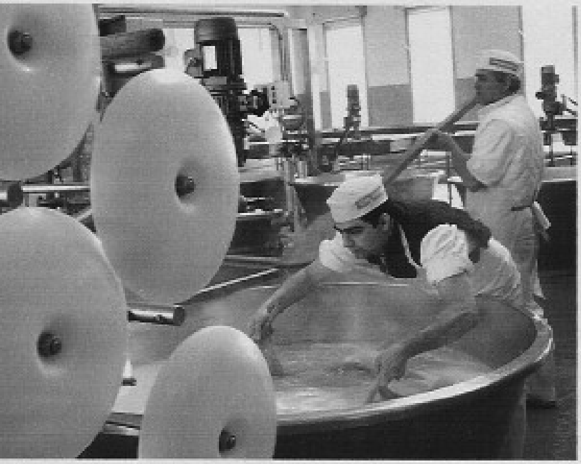
L'ente pubblico: "Noi siamo davvero imparziali, spesso ci fanno concorrenza sleale"

Marchio Dux In attesa della rivoluzione, la soppressata, il capocollo e la salsiccia di Calabria Dop saranno garantiti ancora dall'Istituto Calabria Qualità, in mano all'Associazione regionale dei suinicultori, mentre il campano Ismecert, che certifica il Pomodoro San Marzano e il Limone di Sorrento, sarà ancora presieduto da Vito Amendolara, numero uno della Coldiretti regionale. Anche le specialità piacentine hanno il loro organo indipendente, l'Ecepa, i cui soci sono produttori e trasformatori di coppa e pancetta, mentre le botteghe delle Acciughe sotto sale del Mar Ligure Igp e del Basilico genovese Dop hanno preferito rivolgersi alle Camere di commercio di Genova, La Spezia, Savona e Imperia. «I dati? Abbiamo solo quelli del capoluogo: nel 2007 tre ispettori hanno effettuato 7 accertamenti», dicono dalla Liguria. La Camera di Roma certifica invece vini, olii, formaggi e, ovviamente, l'Abbacchio romano. Le statistiche al telefono non le danno, ma il responsabile spiega che al Dop ci lavorano in quattro. «Facciamo il documentale, gli ispettori sono esterni, non abbiamo il know-how degli agronomi. Ma la Camera è all'avanguardia. Pensi che c'è un laboratorio interno per i test. L'ha voluto Mussolini in persona». ■

Foto: Bertolini - Imageconomica

DIRE PANE AL PANE

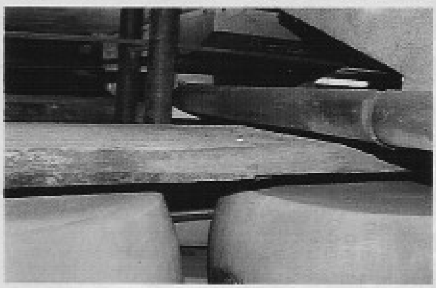
Genuino come il pane? Mica tanto. Tre produttori pugliesi sono sotto processo con l'accusa di aver venduto un prodotto industriale spacciandolo invece per pregiato pane Dop di Altamura. I presunti taroccatori sono Giuseppe Picerno, titolare del panificio "La Panetta", Maria Crescenza de "L'Arte Bianca" e soprattutto Vito Forte, responsabile legale di "Oropan". Forte è il re del pane di Altamura e controlla il 70 per cento del mercato sfornandone 120 quintali al giorno: il suo prodotto (quasi sempre già tagliato e imbustato) arriva in tutti i supermercati d'Italia. «Ma il nostro pane è buonissimo, nessuno ha mai messo in dubbio la qualità» si difendono dall'azienda. La Procura di Bari e i Nas che hanno condotto l'indagine contestano loro però la «vendita di alimenti con segni mendaci», sostengono cioè che avrebbero dovuto spiegare ai consumatori che quello non era il Dop. Per esserlo infatti avrebbe dovuto rispettare il disciplinare ed essere fatto come imponeva la vecchia ricetta. «Ma sulle confezioni non c'era il marchio Dop» si difendono dall'azienda. Secondo la Procura non basta: non avrebbero potuto indicare nemmeno il toponimo Altamura che traeva in inganno. L'indagine era partita proprio da un acquirente "depistato": nel giugno 2005 R. G. compra nel supermercato della sua città il pane della Oropan. E non lo fa a caso. L'uomo ha una forte intolleranza al lievito di birra, sostanza non usata nell'Altamura dop. Ma che evidentemente c'era in quello taroccato. Il signore è finito infatti in ospedale. Ora è parte civile nel procedimento penale. **G.Fos.**



TOPOLINO GARANTITO

Roditori nel deposito di parmigiano. Prosciutto marcito. Carni muffite e riciclate. Dai controlli dei Nas di Parma emerge il lato oscuro della food valley italiana

DI GIORGIO D'IMPORZANO



Per loro deve essere stato un paradiso, il sogno di ogni roditore: infilarsi nel caveau del formaggio più celebre. Ma quando i carabinieri hanno scoperto più di 1500 forme di parmigiano reggiano abbandonate alla gioia dei ratti, si sono resi conto che quel caseificio non era certo una fortezza. Una piccola crepa rispetto al fatturato del distretto dell'eccellenza agroalimentare, di cui Parma è il capoluogo, patria dei buongustai. Ma la ricchezza garantita dalla lunga lista dei marchi Docg, Dop, Igp e simili rischia di farne l'Eldorado dei truffatori, a spese dei consumatori e del Made in Italy. I carabinieri del Nucleo antisofisticazioni di Parma hanno esplorato il lato oscuro della food valley verificando una serie di irregolarità. Uno dei sequestri più significativi, condotto dai militari del tenente Giovanni Maria Jacobazzi, ha riguardato quelle 1.524 forme di parmigiano reggiano già marchiato Igt che facevano la felicità di una colonia di grassi sorci, trovati a sgambettare - e a defecare - sulle preziose forme in stagionatura. Il paradiso dei topolini era a Collecchio, nel caseificio Sant'Elisabetta che fa parte del Consorzio Parmigiano Reggiano. Le quasi cinquanta tonnellate di parmigiano, per un valore di un milione e mezzo di euro, sono state bloccate prima che finissero in commercio.

Ben più gravi conseguenze per l'organismo avrebbero provocato i batteri "escherichia coli" presenti in quindici tonnellate di formaggio che stava marcendo, tra larve e muffe, in due capannoni di Gattatico e Sant'Ilario d'Enza, nel Reggiano. Il maxisequestro, effettuato nella calura dello scorso ferragosto, ha svelato ulteriori inquietanti traffici nel business del formaggio marcio, scoperto già due anni fa dalla Guardia di finanza di Cremona. Al centro del traffico il palermitano Domenico Russo, titolare della International Cheese Gmbh, già coinvolta in alcune inchieste internazionali sulle pericolose triangolazioni tra società che smaltiscono formaggi scaduti, facendoli resuscitare dalle aziende di Russo, da cui li riacquistano a basso costo per metterli in vendita come nuovi. Passaggi che, come rivelato dalle analisi del Nas di Parma, non eliminavano la presenza degli e-

Foto: A. Sarcentani - Meridiana, M. Vacca - Sintesi

Uliveto in discarica

Nas, Capitanerie, Forestale: aumentano i controlli. E le truffe scoperte

Controlli dei Nas in un supermercato. A sinistra: lavorazione del parmigiano. Sotto: le forme trovate in balia dei topi; prosciutti andati a male

Olio biologico con quel retrogusto di monnezza in più. D'altronde che cosa si poteva pretendere da un uliveto che in realtà ospitava una discarica di rifiuti speciali? Ne sa qualcosa la Forestale di Bari, che il mese scorso a Grumo Appula ha scoperto ulivi e alberi da frutta immersi nella spazzatura. E tutto questo su terreni per i quali l'azienda aveva ricevuto la certificazione biologica, e dal 2005 pure gli aiuti comunitari. È questo uno degli ultimi "biocrimini" sventati da una campagna di controlli a livello nazionale portata avanti da forze dell'ordine e ministeri. Nei primi nove mesi di quest'anno le ispezioni sulla filiera agroalimentare italiana si sono intensificate. E così pure le sofisticazioni e le truffe scoperte. In prima linea come sempre i Nas dei carabinieri, che solo fino a settembre di quest'anno hanno sequestrato merce per un valore di 124 milioni, più di tutto l'anno scorso. In cima alla classifica dei prodotti sospetti, per quantità e valore, ci sono le conserve alimentari, seguite da carni e vini. E proprio su carne e allevamenti si sono concentrate ben 5 mila ispezioni, con risultati spesso sorprendenti. Come la grossa truffa di Perugia, dove si spacciavano per razze pregiate mucche di pessima qualità. La banda era formata da allevatori, commercianti, camionisti e, ovviamente, veterinari compiacenti, che presentavano ai controlli animali pregiati, e poi mandavano al macello i loro sosia, con tanto di marchio auricolare contraffatto. Centoventi le bestie sequestrate, per un valore di oltre 220mila euro. Passando dalla terra al mare il risultato non cambia. Tante le frodi scovate dalle Capitanerie di porto, che nei primi nove mesi del 2008 hanno eseguito 108mila controlli. A Ravenna, Napoli, Livorno e Roma hanno smascherato l'ultimo raggiro: vendere per le più raffinate cernia e ricciola un pesce esotico, più economico e meno pregiato. Si tratta del Pangasio, una specie d'acqua dolce che affolla i corsi della valle del Mekong, il fiume vietnamita reso famoso da Apocalypse Now e afflitto da un inquinamento record. Per non parlare delle cento tonnellate di polipi sequestrate nei mercati di tutta Italia: pescati illegalmente, perché troppo piccoli, in Marocco e Mauritania e poi smerciati nel nostro paese come veraci e nostrani.
Aumentano del 26 per cento anche i controlli del Corpo Forestale, che si concentra su quella che oggi si chiama "agropirateria". E più si va a scavare più si stanano i trasgressori: gli illeciti amministrativi sono addirittura raddoppiati, così come le multe. L'incremento dei sequestri, invece, ha toccato la punta del 157 per cento. Anche qui tendono a spacciare lucciole per lanterne. Come nel caso del provolone del monaco, formaggio Dop della penisola sorrentina, venduto nei supermercati napoletani a prezzi stracciati. Per il semplice fatto che Dop non era ma aveva provenienza ignota. Storia simile per la marmellata "Rigoni di Asiago", azienda che ha perso un milione di euro perché vittima di un traffico di vasetti di marmellata certificata biologica e anche kosher. Ma contraffatta.

G. D. V. e S. P.

coli, all'origine di patologie che dalla dissenteria possono portare alla setticemia o alla meningite.
I terminali del traffico di prodotti caseari nocivi per la salute erano, in questo caso, gli stabilimenti della Fallini Formaggi e della Sode-le Magazzini Generali, dove erano appena arrivati 40 bancali di cacio avariato della International Cheese Gmbh. Che, nonostante le denunce, e grazie a società compiacenti, continuava a lavorare indisturbata con decine di aziende italiane e straniere: nomi di primissimo piano, che ogni giorno la maggioranza degli italiani trova in vendita negli scaffali dei supermercati e vede reclamizzare negli spot. C'è persino l'azienda di uno dei dirigenti del Parma Calcio. Tutte società ignare, fino a prova contraria, dell'effetto boomerang: il formaggio scartato che tornava indietro dopo essere stato lavorato e poi fuso o grattugiato.
Dal formaggio alla carne la truffa è sempre in agguato. I carabinieri col camice bianco hanno messo i sigilli anche ad un deposito di Cadeo, in provincia di Piacenza, dove sono state scoperte cinque tonnellate di carni bovine e di pollame stipate fino al soffitto in depositi fatiscenti, bruciate dal congelamento e senza alcun marchio che ne indicasse la provenienza.
Anche in cantina ci si può arricchire con qualche trucco. Il 9 aprile scorso i carabinieri hanno messo le mani su qualche bottiglia di ottimo Gutturnio, di Bonarda, di Malvasia dei colli piacentini e di Reisling Italico, già certificate Doc o Igt. Scoprendo che due imprenditori vinicoli, titolari dello stabilimento di imbottigliamento Bonelli e dell'azienda agricola San Lorenzo, nel Piacentino, addizionavano gas per accelerarne la fermentazione. E così sono state sequestrate 16 mila bottiglie, 50 mila litri di vino sfuso e otto bombole di anidride carbonica.
Nella food valley si fa come con il maiale: non si butta nulla. Persino gli scarti tornano nel piatto. Grazie ad una "soffiata" anonima infatti, lo scorso ottobre, i Nas guidati dal nuovo comandante Angelo Balletta hanno intercettato un carico di rimasugli di lavorazione animale che viaggiava da Parma a Mantova: lì i militari hanno sequestrato 130 quintali di salumi e formaggi ammuffiti e pieni di vermi. Merce putrida che però poteva vantare la provenienza più appetibile sul mercato internazionale.
Il menù del disgusto si chiude con un blitz di pochi giorni fa: nel salumificio Piacesalumi di Pontenure, a Piacenza, dove due tonnellate di carne venivano ripulite dalle muffe, rietichettate con la data di scadenza posticipata e rimesse in commercio. Una storia che mostra quanto sia urgente cambiare le regole: il salumificio era stato sospeso dal Consorzio dei tipici piacentini ma si fregiava ancora dell'ambito marchio Dop. ■