

La filiera della frode

- 1 I formaggi scaduti e avariati, con vermi e escrementi di topo, vengono venduti a prezzi stracciati alle imprese che poi li riciclano
- 2 Il prodotto, destinato alla zootecnia, viene lavorato insieme al formaggio fresco e venduto ad aziende e multinazionali del settore lattiero-caseario
- 3 Dalla filiera escono sottilette, mozzarelle, provola, stracchino, gorgonzola, vendute nei discount e nei negozi di tutta Europa

(segue dalla prima pagina)

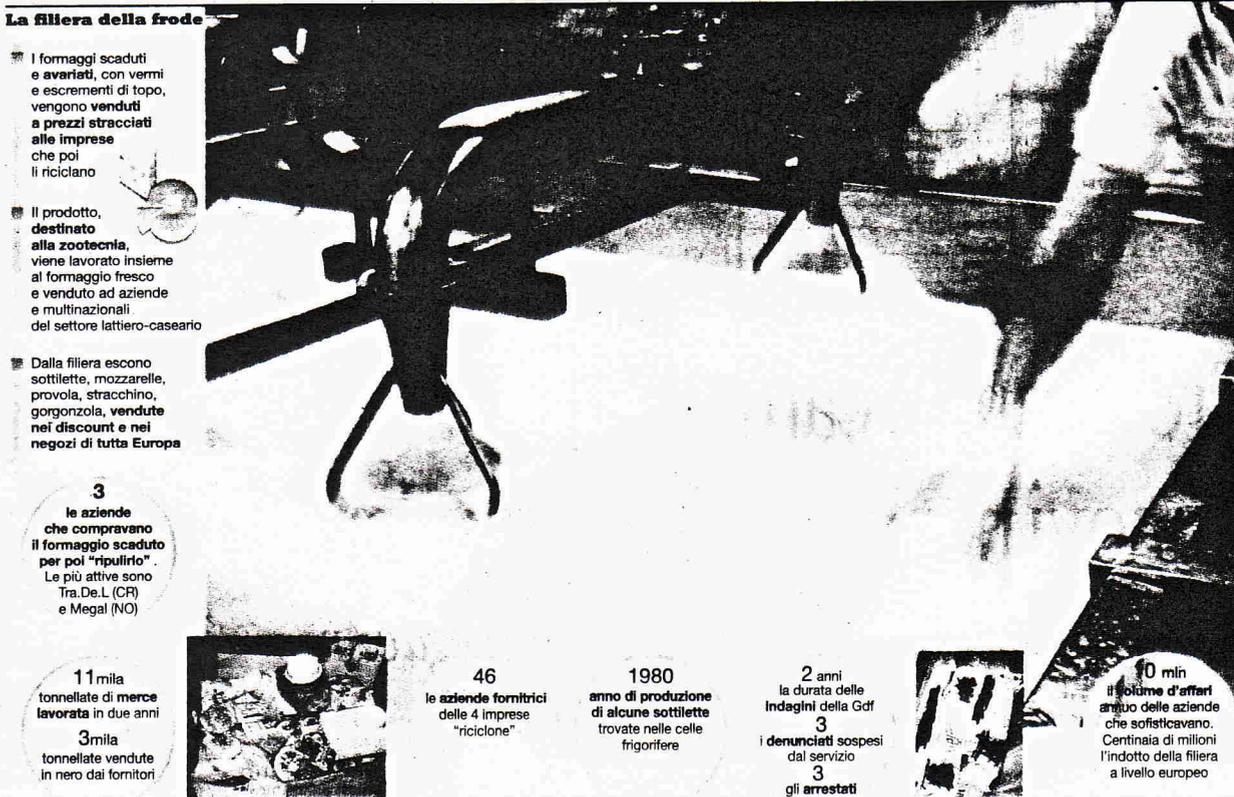
DAL NOSTRO INVIATO
PAOLO BERIZZI

QUEGLI scarti, nella filiera della contraffazione, (ri) diventavano sottilette, formaggio fuso, formaggio grattugiato, mozzarella, provola, stracchino, gorgonzola. Materia "genuina" — nelle celle frigorifere c'erano sottilette datate 1980! — ripulita, mischiata e pronta per le nostre tavole. Vendita in Italia e in Europa. In alcuni casi, rivenduta a quelle stesse aziende — multinazionali, marchi importanti, grosse centrali del latte — che anziché smaltire regolarmente i prodotti ormai immangiabili li piazzavano, — senza spendere un centesimo ma guadagnandoci — a quattro imprese con sede a Cremona, Novara, Biella e Woringen (Germania). Tutte riconducibili a un imprenditore siciliano. Era lui il punto di riferimento di marchi come: Galbani, Granarolo, Cademartori, Brescialat, Medeghini, Igor, Centrale del Latte di Firenze. E ancora: Frescolat, Euroformaggi, Mauri, Prealpi, e altre multinazionali europee, in particolare austriache, tedesche e inglesi. E' quello che si legge nell'ordinanza del pm cremonese Francesco Mes-

La Finanza, con le intercettazioni, ha scoperto anche connivenze dell'Asl

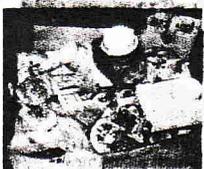
sina. Un giro da decine di milioni di euro. Una bomba ecologica per la salute dei consumatori.

Le indagini — ancora aperte — iniziano due anni fa. A novembre del 2006 gli uomini della Guardia di Finanza di Cremona fermano un tir a Castelleone: dal cassone esce un odore nauseabondo. C'è del formaggio semilavorato, in evidente stato di putrefazione. Il carico è partito dalla Tradel di Casalbuttano ed è diretto alla Megal di Vicolungo (Novara). Le due aziende sono di Domenico Russo, 46 anni, originario di Partinico e residente a Oleggio. E' lui l'uomo chiave attorno al quale ruota l'inchiesta. E' lui il dominus di una triangolazione che comprende, oltre a Tradel e Megal, un terzo stabilimento con sede a Massazza, Biella, e una filiale tedesca. Tradel raccoglie, sconfeziona e inizia la lavorazione. Megal miscela e confeziona. A Casalbuttano i finanzieri trovano roba che a vederla fa venire i conati. Prodotti caseari coperti da muffe, scaduti, decomposti e, peggio ancora, con tracce di escrementi di roditori. Ci sono residui — visibili a occhio nudo — degli involucri degli imballi macinati. Dunque plastica. Persino schegge di ferro fuoriuscite dai macchinari. La vera specialità della azienda è il "recupero" di mozzarelle ritirate dal mercato e stoccate per settimane sulle ribalte delle ditte fornitrici, di croste di gorgonzola, di sottilette composte con burro adulterato, di formaggi provenienti da black out elettrici di un anno prima. «Una cosa disgustosa — racconta Mauro Santonastaso, comandante delle fiamme gialle di Cremona —. Ancor più disgustoso — aggiunge il capitano Agostino Brigante —, è il



3 le aziende che compravano il formaggio scaduto per poi "ripulirlo". Le più attive sono Tra.De.L (CR) e Megal (NO)

11 mila tonnellate di merce lavorata in due anni
3 mila tonnellate vendute in nero dai fornitori



46 le aziende fornitrici delle 4 imprese "riciclone"

1980 anno di produzione di alcune sottilette trovate nelle celle frigorifere

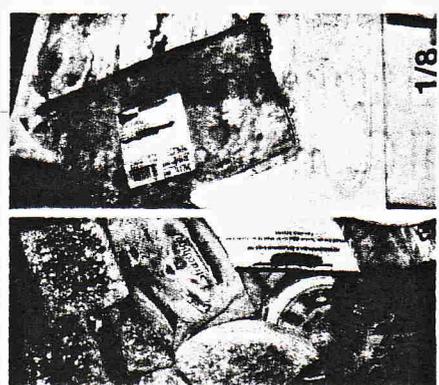
2 anni la durata delle indagini della Gdf
3 i denunciati sospesi dal servizio
3 gli arrestati



10 min il volume d'affari annuo delle aziende che sofisticavano. Centinaia di milioni l'indotto della filiera a livello europeo

La truffa dei banditi della tavola così rivendevano il formaggio avariato

Gli scarti dovevano essere smaltiti ma tornavano sugli scaffali



I vermi nello stracchino

Vermi, escrementi di topo, plastiche e persino inchiostrato. C'era davvero di tutto (nelle foto in alto) nelle sostanze adulterate ritrovate dalla Finanza nelle celle frigorifere della Tradel di Casalbuttano. Prodotti caseari in lavorazione e pronti per essere rivenduti

un discorso fra me e te... (Russo a un imprenditore campano, si tratta la vendita di sottilette «scadute un anno e mezzo prima»). Nell'ordinanza (decine le persone indagate e denunciate: rappresentanti legali, responsabili degli stabilimenti, impiegati, altre se ne agguinceranno presto) compaiono i nomi delle aziende per le quali il pm Francesco Messina configura «precise responsabilità». Perché, «a vario titolo e al fine di trarre un ingiusto profitto patrimoniale, hanno concorso nella adulterazione e nella contraffazione di sostanze alimentari lattiero-casearie rendendole pericolose per la salute pubblica». Il marchio maggiormente coinvolto — spiegano gli investigatori — è Galbani, controllato dal gruppo Lactalis Italia che controlla anche Big srl. «Sono loro i principali fornitori della Tradel. Anche clienti», si legge nell'ordi-

In Italia		
1 MILIARDO il giro d'affari annuo stimato delle truffe alimentari in Italia	1.487 DENUNCE per infrazioni, penali e amministrative tra il 2006 e il 2007	279 SENTENZE in giudicato in Italia tra il 2000 e il 2007 per frodi alimentari

Al centro della contraffazione un imprenditore siciliano e alcuni marchi importanti

sistema commerciale che abbiamo scoperto». Non possono ancora immaginare, gli investigatori, che quello stabilimento dove si miscela prodotto avariato con altro prodotto pronto è lo snodo di una vera e propria filiera europea del riciclaggio. Mettono sotto controllo i telefoni. Scoprono che i pirati della contraffazione sono "coperti" dal servizio di prevenzione veterinaria dell'Asl di Cremona (omessa vigilanza, ispezioni preannunciate; denunciati e sospesi il direttore, Riccardo Crotti, e due tecnici). Dalle intercettazioni emerge la totale assenza

di scrupoli da parte degli indagati: «La merce che stiamo lavorando, come tu sai, è totalmente scaduta...», dice Luciano Bosio, il responsabile dello stabilimento della Tradel, al suo capo (Domenico Russo). Che gli risponde: «Saranno cazzi suoi...» (delle aziende fornitrici, in questo caso Brescialat e Centrale del Latte di Firenze, ndr). Il formaggio comprato e messo in lavorazione è definito — senza mezzi termini — «merda». Ma non importa, «... perché se la merce ha dei difetti... io poi aggiusto, pulisco, metto a posto... questo rimane

nanza. Per i magistrati il sistema di riciclaggio della merce si basa proprio sui legami commerciali tra le aziende fornitrici e la Tradel. Con consistenti vantaggi reciproci. Un business enorme: 11 mila tonnellate di merce lavorata in due anni. Finita sugli scaffali dei discount e dei negozi di tutta Europa. Tremila le tonnellate vendute in nero. E gli operai e gli impiegati? Erano consapevoli. Lo hanno messo a verbale. Domanda a un amministrativo: «Ha mai riferito a qualcuno che la merce era scaduta o con i vermi?». Risposta: «No, tutti lo sapevano».