

# Truccavano i certificati e la carne scadente diventava pura chianina

► Operazione dei carabinieri negli allevamenti. Già un anno fa si trovarono bovini malati di tubercolosi, brucellosi o lingua blu

## L'INDAGINE

ROMA A un certo punto i carabinieri del Nucleo anti sofisticazioni di Perugia si sono imbattuti in sei placidi bovini che vantavano tutti la stessa carta d'identità: possibile? E altri due, di fattezze clamorosamente diverse, che invece, dinanzi alla Asl, risultavano addirittura gemelli, sì, proprio gemelli. E tutti e otto, ovviamente, di reclamata razza chianina, la carne che tutti conosciamo e che costa tre volte una bistecca normale.

Una truffa, una gigantesca truffa ai danni dei consumatori - e dello stesso made in Italy che su quel marchio punta tanto -, perché partendo da quelle incongruenze, i nas dei Carabinieri ne hanno scoperti almeno cento di falsi esemplari di razza chianine. Li hanno sequestrati tutti ieri mattina all'alba - il valore è sui due milioni di euro - in un'operazione scattata in tutta la Penisola, da Avellino ad Arezzo, da Potenza a Ravenna, da Roma, da Rieti, fino a Pesaro e Verona, in 21 province e undici regioni.

## «ASSOCIAZIONE A DELINQUERE»

È stato il sostituto procuratore Massimo Casucci a ordinare 78 decreti di perquisizione in stalle anche sperdute: quattro allevamenti sono stati chiusi. Nelle maglie dell'inchiesta sono finiti 56 allevatori, tre autotrasportatori e sei medici veterinari, di asl delle province di Perugia, Arezzo, L'Aquila, Foggia, Potenza e Matera: tutti e 65 sono indagati, si ipotizza l'associazione a delinquere «finalizzata alla commercializza-

zione per la successiva macellazione di bovini infetti e con marche auricolari contraffatte».

Già, bestiame infetto (brucellosi, tubercolosi, lingua blu), anche se l'accusa si riferisce a una prima tranche di queste indagini che risale più o meno a un anno fa, quando vennero sequestrati 500 bovini malati, tutti abbattuti e distrutti.

Lo ha ricordato il comandante del Nas di Perugia, il capitano Marco Vetrulli, nella conferenza stampa convocata a operazione conclusa. Vetrulli è stato anche prodigo di rassicurazioni: «Abbiamo bloccato tutto prima, nessuna fetta di carne infetta è arrivata nel piatto di qualche consumatore». Ma se anche ci fosse arrivata, ha aggiunto, il congelamento o la semplice cottura di quella carne avrebbero scongiurato ogni rischio.

## PINZE ROSSE E ARANCIONI

Quanto alle «marche auricolari», invece, è un altro capitolo dell'inchiesta, ben presente nella montagna di intercettazioni raccolte. Gli allevatori imbroglioni si scambiavano «pinze arancioni» o «pinze rosse» per marchiare l'orecchio dell'esemplare e dargli così una patente di razza chianina. Di queste smercio di pinze sono piene diverse pagine di conversazioni telefoniche. Come di altre storielle al limite del grottesco: i carabinieri, ad esempio, seguono questo be-

stame che arriva da lontane campagne del Sud, bestiame meticcio, e scoprono che i truffatori non tentano solo di farlo passare per razza chianina ma anche per bestiame adatto a ben figurare nei rodeo di paese. Ci provano, con scarsi risultati, prima a Modena e poi a Trieste.

## OPERAZIONE "LIO"

L'operazione che i Carabinieri hanno chiamato Lio, è partita ormai due anni fa da due allevamenti di Perugia e Todi. Da lì si è estesa alla vicina provincia di Arezzo. Gli investigatori hanno fatto su e giù per l'Italia, per mesi e mesi, per scoprire dove si riforniva ed avere un'idea di quanto fosse esteso questo piccolo network criminale. Sono dovuti scendere fino alla Puglia, fino alla Basilicata, imbarcarsi perfino per la Sardegna prima di avere una mappa completa del traffico. Hanno dovuto seguire trasferimenti di bestiame molto volanti da un allevamento all'altro, proprio per confondere le acque. Lo confermano le intercettazioni: durante la notte si parlavano fra loro: «Vieni subito, ho trecento posti liberi».

Ai nas sono arrivate le parole d'elogio dei ministri della Salute Beatrice Lorenzin e delle Politiche agricole Maurizio Martina. «Ancora una volta - ha detto Lorenzin - l'efficace azione del nucleo anti sofisticazioni dei Carabinieri ha garantito la salute e la sicurezza dei consumatori». Martina, invece, ha sottolineato l'importanza «dell'azione di contrasto portata avanti». La chianina, per ora, è salva.

Nino Cirillo

## Gli indagati 65

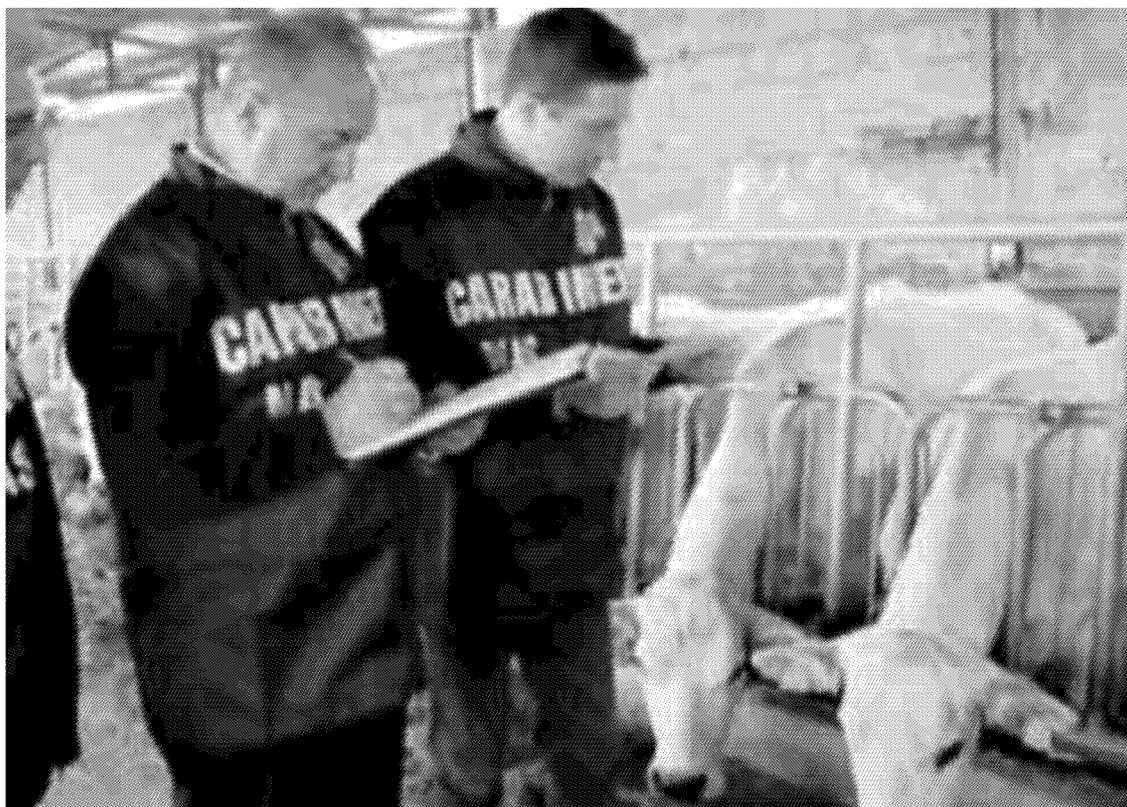
Sono le persone indagate per la truffa si tratta di 56 allevatori, 6 veterinari e 3 autotrasportatori

## La merce 2 milioni

Il valore della carne che è stata sequestrata dai carabinieri. Sono stati chiusi quattro allevamenti

**PER I NAS «NON C'È NESSUN PERICOLO PER LA SALUTE SE SI CONGELA O SI CUOCE PRIMA DI MANGIARE»**





L'OPERAZIONE La perquisizione di una stalla nel fermo immagine di un video ripreso dai Nas

## I controlli

### Ogni capo è marcato sin dalla nascita

**1** I vitelli nascono in un allevamento da riproduzione spesso attraverso una fecondazione artificiale della mucca. Entro la terza settimana ogni capo deve essere identificato con delle marche auricolari. La Asl rilascia un passaporto che accompagna l'animale per tutto il percorso. I capi vengono inviati agli allevamenti.

### Al macello le verifiche prima e dopo la morte

**2** In allevamento gli animali vengono allevati e sottoposti solo a un controllo anagrafico e non sanitario. Prima di lasciare lo stabilimento l'allevatore compila una dichiarazione di provenienza con i dati dell'animale. Al macello gli animali vengono sottoposti a controlli ante-mortem (sulla carne) e post-mortem (su carcassa e organi).

### L'ultimo passaggio al sezionamento

**3** Le carcasse destinate al commercio vengono inviate nei laboratori di sezionamento che produrrà i pezzi che saranno acquistati e rivenduti dai macellai. I laboratori produrranno anche le confezioni destinate ai supermercati.