

“LA PORCATA”

Di Emanuele Bellano

collaborazione di Alessia Cerantola e Greta Orsi

immagini Matteo Delbò, Davide Fonda, Tommaso Javidi

montaggio Igor Ceselli

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

La filiera DOP garantisce un prodotto inimitabile, legato ad un metodo di produzione e un territorio. Per questo lo paghiamo di più. Paghiamo anche un marchio che significa tradizione e sapienza secolare. La corona del Consorzio di Parma significa garanzia di qualità e rappresenta un prodotto che affonda le sue radici in due mille anni di storia.

FILIPPO FONTANA – MUSEO DEL PROSCIUTTO DI PARMA

Le cosce prodotte in questa regione, in questa parte della Cisalpina, venivano anche utilizzate per l'alimentazione delle legioni romane.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Parliamo di due eccellenze dell'alimentare italiano: il prosciutto di Parma e il prosciutto di San Daniele. Ecco insomma da soli significano un volume d'affari, di un miliardo di euro l'anno e si fregiano anche del marchio DOP che significa Denominazione di Origine Protetta, significa che sono protetti dalla legge, purché chi li produce rispetti delle regole, un disciplinare di produzione.

A garantire ci sono degli organismi che controllano tutta la filiera, gli allevamenti, i macelli, anche il confezionamento. Per il prosciutto di Parma c'è l'Istituto Parma Qualità, per il San Daniele invece c'è l'IFCQ che è in un trust, chi ci sarà dentro? Insomma loro due dovrebbero garantire che quando un consumatore compra un San Daniele e lo paga per tale o un Parma sia effettivamente un Parma o un San Daniele. E questo lo credevamo tutti fino a che un giorno...

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Fossano, provincia di Cuneo, 15 febbraio 2017, nella piazza del mercato cittadino questo signore parcheggia il suo furgone, il suo nome è Giuseppe Moriondo, ed è pedinato dagli ispettori dell'ICQRF, l'anti frode del ministero dell'Agricoltura. Moriondo è un tecnico specializzato nell'inseminazione dei maiali e aspetta un allevatore. Consegna una scatola e riceve un mazzo di banconote. Cosa c'è nella scatola gli ispettori lo scopriranno poco dopo, svelando quella che rischia di essere la più grande frode del settore alimentare di tutti i tempi, trovano seme di maiali danesi, chiamati Duroc.

EMANUELE BELLANO

Salve, Giuseppe Moriondo?

GIUSEPPE MORIONDO – TECNICO FECONDAZIONE SUINA

Sì. Il mercato aveva sete di questa genetica anche a chi faceva la famosa DOP, lei DOP sa cosa vuol dire, hanno iniziato di usare il Danese facendo anche la DOP.

EMANUELE BELLANO

Che però una cosa che non è prevista. È bandita.

GIUSEPPE MORIONDO – TECNICO FECONDAZIONE SUINA

È bandita. Era bandita.

EMANUELE BELLANO

Ma il desiderio di utilizzare nella DOP questo tipo di maiali danesi da chi viene la richiesta?

GIUSEPPE MORIONDO – TECNICO FECONDAZIONE SUINA

Dal macello.

EMANUELE BELLANO

Dai macelli.

GIUSEPPE MORIONDO – TECNICO FECONDAZIONE SUINA

È il macello che comanda, è il macello che volevano quel maiale... il guadagno è stato nel prosciuttificio, nel macello, perché lui aveva più guadagno perché aveva un maiale più magro.

EMANUELE BELLANO

Cioè lo vendeva meglio?

GIUSEPPE MORIONDO – TECNICO FECONDAZIONE SUINA

Eh vendeva meglio perché aveva meno scarto.

EMANUELE BELLANO

Ma il prosciuttificio significa Parma, no?

GIUSEPPE MORIONDO – TECNICO FECONDAZIONE SUINA

Sapevano tutto.

EMANUELE BELLANO

Sapevano?

GIUSEPPE MORIONDO – TECNICO FECONDAZIONE SUINA

Eh ma certo che sapevano benissimo.

EMANUELE BELLANO

Cioè il Consorzio sapeva, il Consorzio DOP del prosciutto e i membri del consorzio?

GIUSEPPE MORIONDO – TECNICO FECONDAZIONE SUINA

Tutto sapevano, sapevano benissimo alla luce tutto e io ho delle testimonianze degli allevatori che andavano i controllori del Parma a dirgli che genetica sta usando? E loro magari gli facevano vedere un vero che avevano lì, poi loro ridendo gli dicevano eh lo sappiamo che stai usando danese, ma va bene così perché è un maiale performante. Era tutto l'indotto che voleva quella produzione lì. Secondo me ci sono ancora dei gruppi che li stanno usando adesso, però diciamolo piano perché non si può dire, comunque tanto io ormai ho perso tutto il lavoro, l'orgoglio, la carriera, tutto me ne frego.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Avrà perso tutto ma in questi anni il signor Moriondo, esperto in inseminazione suina, ha contaminato gli allevamenti di tutta Italia del seme del maiale danese Duroc. Che è un maiale che ha i suoi pregi perché cresce velocemente, è meno grasso, ed è l'ideale per chi lo vuole allevare e anche per chi lo macella perché ha meno scarti e può guadagnare di più. Peccato che però non sia quello indicato nel disciplinare. Quella che vi stiamo per raccontare è la frode alimentare più grande della storia del nostro paese,

una storia che non vi racconterà nessuno, perché gli interessi in ballo sono miliardari. Gli ispettori dell'anti frode del ministero dell'Agricoltura e i Nas coordinati dalle Procure di Torino e di Pordenone hanno sequestrato un milione di cosce di prosciutti, l'equivalente del 20 per cento di tutta la produzione annua del San Daniele e del Parma. Ecco, sono stati smarchiati dal Dop. 200 sono gli indagati e in questi giorni 10 allevatori hanno patteggiato pene fino a 14 mesi di reclusione. Sembra insomma una storia già delineata, già conclusa ma il nostro Emanuele Bellano è entrato in possesso di documenti che proverebbero che la frode alimentare è in atto, ancora in queste ore.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Questo è il parco dell'eccellenza alimentare italiana, il villaggio ha un nome evocativo.

TIZIANA PRIMORI – AMMINISTRATORE DELEGATO FICO EATALY WORLD - BOLOGNA

Fico, Fabbrica Italiana Contadina il primo e unico parco del cibo al mondo, dieci ettari. Cosa c'è dentro? Ci sono i nostri campi, le nostre stalle, ma soprattutto c'è il nostro sapere dentro.

EMANUELE BELLANO

Per le produzioni tipiche tipo le DOP ci sono state delle situazioni in cui il disciplinare è stato infranto?

TIZIANA PRIMORI – AMMINISTRATORE DELEGATO FICO EATALY WORLD - BOLOGNA

Esiste, può esistere il fatto che qualcuno non rispetti il disciplinare.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Per essere crudo di Parma il prosciutto deve essere stagionato qui, sulle colline tra il fiume Enza e il torrente Stirone, al di sotto di 900 metri di altezza, il cuore della produzione è il comune di Langhirano.

CAMERIERE

Prosciutto DOP di Parma stagionatura 24 mesi.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Dalle verdi colline di Parma, il prosciutto arriva in tutta Italia.

EMANUELE BELLANO

Qual è la caratteristica che vi piace?

UOMO

Sono abbastanza dolci, non estremamente salati, poi dopo come disciplinare sono ben curati.

DONNA

Noi lo stiamo mangiando con le tigelle, è squisito.

SPOT PUBBLICITARIO

Oh, il vero prosciutto di Parma...

BELLANO FUORI CAMPO

Il vero prosciutto di Parma si riconosce dal marchio dicono in Germania. Quel marchio rappresenta l'eccellenza Italiana in tutto il mondo.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Insieme al Parma i salumi italiani nel mondo sono rappresentati dalla DOP San Daniele, prodotto seguendo un rigido e antichissimo disciplinare, questo prosciutto può essere stagionato solo tra le colline friulane del piccolo comune di San Daniele del Friuli, ma cosa rende questi prosciutti DOP così speciali?

MASSIMO PEZZANI – ANTICA ARDENGA

La caratteristica principale di questo è che è comunque già ben fasciato di grasso, la marezatura è proprio all'interno che comincia dall'interno, questo sicuramente è un sinonimo di qualità, le marezature sono quelle che poi ti danno il gusto di prosciutto.

EMANUELE BELLANO

Qual è il prezzo al chilo per il cliente di un prosciutto così?

MASSIMO PEZZANI – ANTICA ARDENGA

Questo qua siamo intorno ai 40 euro al chilo più o meno.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Dai 42 ai 48 euro per il prosciutto di Parma e fino ai 54 euro per il San Daniele.

MASSIMO PEZZANI – ANTICA ARDENGA

Io non parlo di eccellenza, io parlo di prodotti che siano sinceri che siano molto franchi e che ti piacciono, perché poi alla fine è sempre il consumatore che decide cosa prendere.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Ma fuori dalle norcinerie di eccellenza, nelle salumerie e nei supermercati che tipo di prosciutti vuole oggi il cliente?

AMEDEO CECCARELLI – SALUMIERE

Piuttosto magro, grasso lo vogliono in pochi, quindi anche spiegandogli che il prosciutto con il suo bel grassettino è più dolce, più buono, c'è chi preferisce sempre il magro.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

E infatti basta andare al supermercato.

EMANUELE BELLANO

Il prosciutto di Parma, mi dai un etto?

SALUMIERE

Questo qua?

EMANUELE BELLANO

Sì.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Magro all'interno e con poche marezature cioè quelle vene di grasso in mezzo alla carne. Del tutto diverso dal prodotto che ci ha mostrato l'intenditore, ancora più magro appare il preaffettato sempre a marchio Prosciutto di Parma e la stessa cosa per il San Daniele. Come si ottiene un prosciutto magro? Bisogna partire da un tipo di

maiale particolare, il duroc danese che però non è ammesso dal disciplinare del DOP ed è proprio qui che inizia l'inganno.

EMANUELE BELLANO

Perché il danese è più magro del classico italiano, quell'altro che si usa?

GIUSEPPE MORIONDO – TECNICO FECONDAZIONE SUINA

Si è più magro. A livello commerciale di... il grasso per il macello è più un problema, invece più il maiale è magro e più va bene. Quindi cosa è successo? È successo che negli anni il macello ha fatto pressione sull'ingrassatore, l'ingrassatore ha iniziato a dirgli alla scrofaia "guarda che quel tal macello, qui e là, mi fa richiesta del danese, puoi darmi il danese?" e la scrofaia siccome voleva lavorare onestamente le prime volte gli ha detto: "No ma guarda che c'è un disciplinare da rispettare, io non posso fartelo."

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Perché il duroc danese è una di quelle razze suine escluse dai disciplinari del prosciutto di Parma e del San Daniele. I prosciutti fatti da quei maiali non possono essere marchiati DOP, chi lo fa commette una frode.

GIUSEPPE MORIONDO – TECNICO FECONDAZIONE SUINA

Però i macelli volevano quel maiale lì qualcuno ha iniziato a fare quel lavoro lì, a usare la linea genetica danese e allora come è andata a finire? È andata a finire che io poco per volta negli anni mi sono accorto che tanti allevatori a livello di genetica maschile hanno iniziato a importare il verro danese, a questo punto cosa è successo? È successo che Allasia quello lì che ha anche il macello.

EMANUELE BELLANO

Luca Allasia?

GIUSEPPE MORIONDO – TECNICO FECONDAZIONE SUINA

Luca Allasia ha pensato bene di fare questo centro verri.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Luca Allasia è un imprenditore piemontese della carne e del prosciutto, fiuta il business e crea una struttura per ospitare maiali danesi. Come tecnico chiama Giuseppe Moriondo l'esperto di fecondazione artificiale suina.

GIUSEPPE MORIONDO – TECNICO FECONDAZIONE SUINA

Io mi son visto che avevo più lavoro perché sapevo che Allasia comunque conosceva tanta gente in giro di qua e di là gli ho detto: ma sì!

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Secondo quanto ricostruiscono gli investigatori Luca Allasia compra decine di maiali maschi danesi idonei alla riproduzione. Appena sbarcati dalla Danimarca, i maiali passano la quarantena in montagna a riparo da malattie e da occhi indiscreti.

EMANUELE BELLANO

Qual è il capannone dove li teneva, quello laggiù? E questi suini poi stazionavano qui per un periodo o rimanevano per molto tempo?

FRANCESCO NOELLO – ALLEVATORE

Quel che devono fare. Io non lo so. Devi chiedere a lui... quando mi pagano l'affitto...

EMANUELE BELLANO

Quanto gli pagavano di affitto?

FRANCESCO NOELLO – ALLEVATORE

Cose mie se non ti dispiace.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Quanto basta per mettere su quello che i magistrati definiscono un centro di riproduzione non autorizzato. Gli ispettori anti frode del ministero dell'Agricoltura mettono sotto controllo la stalla e scoprono che i maiali terminata la quarantena sono destinati a un'altra stalla, a Cartignano.

GIOVANNI ISAIA – ALLEVATORE

Chi è venuto a cercarmi la stalla è Beppe Moriondo.

EMANUELE BELLANO

Beppe Moriondo.

GIOVANNI ISAIA – ALLEVATORE

Giuseppe Moriondo.

EMANUELE BELLANO

C'è Moriondo era la persona che veniva qui e si occupava di gestire il centro di prelievo del seme.

GIOVANNI ISAIA – ALLEVATORE

Il prelievo del seme esatto.

EMANUELE BELLANO

Ma poi il seme partiva...

GIUSEPPE MORIONDO – TECNICO FECONDAZIONE SUINA

Col corriere.

EMANUELE BELLANO

Col corriere per delle scrofaie, degli allevamenti dove, in che zone d'Italia?

GIUSEPPE MORIONDO – TECNICO FECONDAZIONE SUINA

Tutto andava dal Friuli al Veneto, in Lombardia, in Emilia, in Meridione tutto, ovunque.

EMANUELE BELLANO

Tutto.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

L'ispettorato anti frode del ministero dell'agricoltura annota almeno 90 allevamenti in tutto il centro-nord Italia, in cui Allasia e Moriondo hanno venduto il seme di duroc danese. Qui le telecamere degli investigatori riprendono uno degli innumerevoli scambi in cui il seme veniva venduto, ovviamente, a nero.

EMANUELE BELLANO

Salve, risulta che lei abbia avuto rapporti con Giuseppe Moriondo, che produceva seme da maiali danesi. Volevo capire un po' come è andata questa questione.

GIANFRANCO CAMOSSO – ALLEVATORE

Mi ha dato un po' di seme tutto lì.

EMANUELE BELLANO

Le ha dato un po' di seme? Ma era seme che veniva da duroc danesi?

GIANFRANCO CAMOSSO – ALLEVATORE

Beh sì.

EMANUELE BELLANO

I maiali che allevava lei poi erano venduti al consorzio Parma e San Daniele, facevano parte del Parma e San Daniele, giusto,

GIANFRANCO CAMOSSO – ALLEVATORE

Si sì.

EMANUELE BELLANO

Però insomma sa che Parma e San Daniele non può essere fatto partendo da maiali che sono di quel tipo lì, cioè dal duroc danese.

GIANFRANCO CAMOSSO – ALLEVATORE

In realtà loro gli piaceva, loro lo volevano.

EMANUELE BELLANO

Loro lo volevano?

GIANFRANCO CAMOSSO – ALLEVATORE

Gli piaceva tutto lì.

EMANUELE BELLANO

A chi li vendeva lei?

GIANFRANCO CAMOSSO – ALLEVATORE

Perché era maiale perfetto.

EMANUELE BELLANO

Cioè perché perfetto?

GIANFRANCO CAMOSSO – ALLEVATORE

Perfetto perché non era troppo grasso o troppo magro, finito bene come tale incrocio di scrofe nazionali nostre era il top del top. Tutto il sistema che chiedeva quel maiale, capito? Quello che vendeva il suinetto piccolo se non aveva quel suinetto lì l'ingrassatore non lo volevano.

EMANUELE BELLANO

Ma i macelli che poi compravano questo tipo di maiali da lei, di origine danese, sapevano che avevano quell'origine lì, cioè che stavano comprando i maiali danesi?

GIANFRANCO CAMOSSO – ALLEVATORE

Ma sì tutti, tutti, tutti.

EMANUELE BELLANO

Tutti la sapevano questa cosa.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Questo è un altro allevamento in provincia di Cuneo che ha acquistato seme di duroc danese da Allasia e Moriondo.

EMANUELE BELLANO

Ma i maiali che poi lei produceva facevano parte del circuito del prosciutto DOP di Parma e San Daniele?

REMO SARALE – ALLEVATORE

Non tutti, una parte sì.

EMANUELE BELLANO

Una parte sì però.

REMO SARALE – ALLEVATORE

Una parte sì.

EMANUELE BELLANO

Quindi il problema è quello insomma, è che quel tipo di maiale non può essere usato per quel circuito, no?

REMO SARALE – ALLEVATORE

Noi eravamo costretti diciamo ad usare un certo tipo di seme perché volevano quel tipo di maiale lì.

EMANUELE BELLANO

Quindi la richiesta veniva a monte, cioè dal circuito del DOP?

REMO SARALE – ALLEVATORE

Ma sì noi siamo quattro pirla. Se loro ti dicono guarda che quegli animali lì te li puoi anche tenere, te cosa fai? Chiudi bottega?

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

La richiesta da parte del circuito del DOP era talmente alta che la struttura messa in piedi da Allasia e Moriondo non era l'unica. A vendere seme di duroc danese agli allevamenti di mezza Italia era anche un altro centro di produzione, la Ermitage di Reggio Emilia. Tutto a gonfie vele, finché non sono arrivati gli ispettori del ministero dell'Agricoltura.

STEFANO VACCARI – DIRETTORE ISPettorATO CENTRALE TUTELA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI

L'indagine nel 2018 ha portato complessivamente a un sequestro di oltre 800 mila cosce, a una smarchiatura di circa 500 mila prosciutti.

EMANUELE BELLANO

Smarchiare poi che cosa significa?

STEFANO VACCARI – DIRETTORE ISPettorATO CENTRALE TUTELA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI

Che quel prosciutto diventa un prosciutto comune.

EMANUELE BELLANO

E quindi anche con dei prezzi diversi?

STEFANO VACCARI – DIRETTORE ISPETTORATO CENTRALE TUTELA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI

Assolutamente.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Altre 500 mila cosce irregolari di Parma e San Daniele sono smarchiate dagli stessi produttori, per evitare il sequestro. In contemporanea sui prosciutti di Parma e San Daniele indaga anche la Procura di Pordenone.

FABIO GENTILINI – NAS UDINE

Sull'indagine abbiamo chiesto il sequestro di 300 mila cosce.

EMANUELE BELLANO

San Daniele e Parma o solo San Daniele?

FABIO GENTILINI – NAS UDINE

Allora San Daniele e Parma.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

In totale i prosciutti spacciati per DOP scoperti dagli investigatori sono un milione e 600 mila, circa il 20% di tutta la produzione annua, sul mercato il loro valore sarebbe stato di oltre 160 milioni di euro.

FABIO GENTILINI – NAS UDINE

Abbiamo rinvenuto segnalazioni di prime avvisaglie, chiamiamole così, datate 2008, poi altre segnalazione anche 2012, dove sembrava che questo fenomeno si stesse allargando, quindi è una frode che andava avanti da alcuni anni.

EMANUELE BELLANO

Quindi è probabile che abbiamo mangiato prosciutti che in realtà non fossero conformi al disciplinare e quindi non fossero realmente San Daniele e Parma per quasi 10 anni.

FABIO GENTILINI – NAS UDINE

Più che probabile è certo.

EMANUELE BELLANO

È certo?

FABIO GENTILINI – NAS UDINE

Si.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Il giro di affari in 10 anni dei prosciutti DOP Parma e San Daniele è stato di circa 9 miliardi di euro. Quanti in totale siano stati prodotti con duroc danese è impossibile saperlo.

EMANUELE BELLANO

Quindi l'allarme è generale?

GIUSEPPE MORIONDO – TECNICO FECONDAZIONE SUINA

Perché fino a che il consorzio non va a controllare veramente nelle stalle cosa cavolo fanno, come fanno?

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Secondo la legge il consorzio non può controllare sé stesso, la conformità delle carni con quanto stabilito nel disciplinare del prosciutto di Parma è affidata all'Istituto Parma Qualità, ente certificatore indipendente, eppure le quote sono in mano ai controllati: il Consorzio di Parma, l'Associazione industriali della carne e quella degli allevatori. La filiera DOP del San Daniele, invece, è vigilata da un altro istituto: l'IFCQ.

EMANUELE BELLANO

Senta di chi è la proprietà dell'istituto di controllo?

GIUSEPPE VILLANI – PRESIDENTE CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

È un ente terzo.

EMANUELE BELLANO

A me risulta che la proprietà è di un trust. Per conto di chi opera il trust?

GIUSEPPE VILLANI – PRESIDENTE CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Opera per conto di terzi nel senso che è un ente terzo.

EMANUELE BELLANO

Ma chi sono questi terzi per conto di cui opera che dice lei?

GIUSEPPE VILLANI – PRESIDENTE CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

I terzi per conto di cui opera il trust è bisogna chiederlo al trust.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Alla fine i documenti siamo riusciti ad averli, i beneficiari sono due: Assica cioè l'associazione industriali produttori della carne e proprio loro: il consorzio del prosciutto San Daniele, di cui Villani è il presidente.

EMANUELE BELLANO

A me risulta che la reale proprietà per conto della quale il trust opera è lo stesso consorzio San Daniele, questo costituisce un enorme conflitto di interessi.

GIUSEPPE VILLANI – PRESIDENTE CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Non è un conflitto di interessi perché l'ente di controllo lavora per fare il controllo secondo i dettami.

EMANUELE BELLANO

Però se la proprietà dell'ente di controllo è lo stesso consorzio c'è un conflitto di interessi.

GIUSEPPE VILLANI – PRESIDENTE CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Non è detto.

EMANUELE BELLANO

Non è detto?

GIUSEPPE VILLANI – PRESIDENTE CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Non è detto.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Lasciamo il presidente ai suoi dubbi. Quello che è certo è che in questo caso controllore e controllato si sovrappongono. Durante l'inchiesta gli investigatori accertano che sia l'IPQ, l'istituto di controllo del Parma, che l'IFCQ, quello del San Daniele, non avevano svolto a modo il loro lavoro.

FABIO GENTILINI – NAS UDINE

Noi abbiamo segnalato l'informativa all'autorità giudiziaria. Questa anomalia, a parer nostro, mancanza di vigilanza, abbiamo deferito questi due organi.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Eppure documenti riservati in nostro possesso dimostrano che ancora oggi quando compriamo un prosciutto di Parma o un San Daniele non è certo che stiamo acquistando davvero una DOP. L'Associazione degli allevatori infatti scrive che poco meno della metà dei suini macellati l'anno scorso non è conforme ai disciplinari.

EMANUELE BELLANO

L'associazione ANAS dice che il 41% dei maiali prodotti per produrre DOP sono superiori ai 176 Kg.

GIUSEPPE VILLANI – PRESIDENTE CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

L'ANAS avrà la sua responsabilità per dirlo, a noi non risulta. Noi comperiamo prosciutti, non comperiamo maiali.

EMANUELE BELLANO

Però dovete usare dei maiali, dovete controllare che i maiali utilizzati siano conformi al disciplinare no?

GIUSEPPE VILLANI – PRESIDENTE CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Noi controlliamo che i prosciutti vengono da suini conformi al disciplinare.

EMANUELE BELLANO

In questo caso non sono conformi al disciplinare.

GIUSEPPE VILLANI – PRESIDENTE CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

I nostri prosciutti sono tutti conformi.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Il presidente Villani, interpreta magnificamente il suo ruolo di custode del marchio del prosciutto di San Daniele. Solo che qualche criticità la conosce bene anche lui, anche perché ci risulta che sul suo tavolo sia finita arrivata una relazione dell'Associazione degli allevatori che ha preso in analisi un periodo che va dal 2017 al 2018 e ha scoperto che il 41% dei suini macellati non è conforme al disciplinare. Questo perché

supera il peso limite di 176 kg, questa sarebbe la spia che sono stati utilizzati dei suini della razza duroc, quella danese non conforme ai disciplinari. E questa relazione ci risulta sia finita anche sul tavolo del Consorzio di Parma. Il nostro Emanuele Bellano però è venuto in possesso anche di email che vi mostreremo in esclusiva. Sono state scritte pochi giorni fa, le ha scritte il dottor Stefano Salvarani, membro del consiglio direttivo dell'istituto di certificazione del Parma indirizzate a Vincenzo Lenucci, manager di Confagricoltura. E parlando del peso limite dei suini da macellare appunto di 176 Kg dice Salvarani: *"Mi è stato risposto che se cominciamo a far rispettare la legge, sono 2000 euro di multa"* oltre il suino che viene ritirato dal mercato e dal commercio *"ed è quindi roba improponibile."* Questa mail è stata inoltrata anche ai vertici dell'associazione degli allevatori e anche ai vertici dell'Istituto Parma Qualità, nella persona del dottore Ugo Franceschini, che è appunto il Presidente dell'Ente che certifica, poi la mail di Salvarani continua anche con un monito. Sarebbe opportuno, proprio in seguito alla verifica informare allevatori e soci che potrebbero scattare delle multe e anche una denuncia per frode alimentare. E' evidente dunque che chi certifica tutto il circuito dei prosciutti Dop, è a conoscenza che questo è un mercato dopato e lo testimonia anche un ulteriore documento di cui Emanuele è venuto in possesso, è questa relazione interna dell'Istituto Parma Qualità dove in un periodo preso in analisi, dal primo gennaio del 2019, ad aprile, quindi fino a pochi giorni fa, sono stati rilevati 4617 partite di suini non conformi al disciplinare. Ecco sono l'equivalente di 1 milione di cosce di prosciutti. Questo significa che chi andrà a comprare un prosciutto di parma, al termine della stagionatura, una su 3 rischia di incappare in una frode alimentare. E adesso rimaniamo sui controlli, quelli degli allevamenti. Vi avvisiamo però che ci sono immagini che potrebbero urtare la vostra sensibilità.

EMANUELE BELLANO

Come valuta i sequestri che ci sono stati nel settore dei prosciutti?

GIAN MARCO CENTINAIO – MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Proprio perché sono delle DOP ci sono dei controlli importanti e di conseguenza tutto quello che non rispetta le DOP e quindi le tecniche, e quindi anche le caratteristiche del prodotto viene sequestrato e io sono orgoglioso del fatto che nel nostro paese ci siano tanti controlli perché chi lavora onestamente, chi produce onestamente non ha niente da temere.

EMANUELE BELLANO

Una produzione di questo tipo, non conforme, varia circa al 30% della produzione totale dei prosciutti DOP Parma e San Daniele non mette in discussione il sistema per intero?

GIAN MARCO CENTINAIO – MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

No, assolutamente no, vuol dire che c'era qualcuno che pensava, che forse si era illuso che in Italia i controlli non vengono fatti.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Questo è un allevamento sostenibile a Medesano in provincia di Parma, la famiglia Brianti alleva esemplari di un'antica razza autoctona, il maiale nero. Era il maiale con cui si faceva il prosciutto di Parma.

ALDO BRIANTI – AZIENDA AGRICOLA SAN PAOLO

Questa qua è una razza antica che vive bene quando vive all'aperto perché è un maiale che produce tanto grasso, facciamo una crescita molto lenta.

EMANUELE BELLANO

Che cosa mangiano loro qui?

ALDO BRIANTI – AZIENDA AGRICOLA SAN PAOLO

Nel bosco abbiamo ghiande, abbiamo castagne che nel periodo autunnale... nell'altro periodo mangiano l'erba che trovano. In più noi integriamo una volta al giorno con cereali che maciniamo noi qua in azienda.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Per allevare i suoi 300 maiali il signor Brianti sfrutta una superficie di 15 ettari.

ALDO BRIANTI – AZIENDA AGRICOLA SAN PAOLO

Questo qua ha un costo molto elevato la gestione perché te pensi che devi tenere un maiale per 2/20 mesi o 2 anni e devi sempre in continuazione fargli recinti e degli spazi perché loro dove stanno magari 1 mese o 2 poi li devi spostare.

EMANUELE BELLANO

Allevamenti di questo tipo sono diffusi in Italia?

ALDO BRIANTI – AZIENDA AGRICOLA SAN PAOLO

La percentuale secondo me è una cosa talmente minima che non ho idea. Noi come nostra azienda macelliamo 150/160 all'anno.

La nostra carne ha i sapori veri, come dovrebbe essere la carne come una volta, cento anni fa qua da noi.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Il maiale nero con il suo sapore particolare esaltato dal giusto rapporto tra grasso e magro è stata la razza più diffusa qui a Parma fino alla metà del 900. Con l'avvento della produzione industriale è stato messo da parte e sostituito dal maiale bianco, meno grasso e soprattutto con tempi di crescita molto più rapidi. Ma chi controlla come viene allevato? Negli allevamenti che producono carne per le DOP prosciutto di Parma e prosciutto San Daniele, come vengono trattati gli animali? Si tratta di un'eccellenza e per mostrare l'eccellenza dovrebbero essere contenti di aprire le porte delle loro stalle.

EMANUELE BELLANO

Sto sentendo un po' gli allevatori per capire se è possibile visitare, se possiamo visitare per esempio i vostri allevamenti.

ELIO BERGESE – ALLEVATORE

In che senso visitare?

EMANUELE BELLANO

Vedere un po' come sono gli animali, che animali ci sono, i maiali... come vengono tenuti, è possibile entrare? Fare delle riprese...

ELIO BERGESE – ALLEVATORE

Adesso?

EMANUELE BELLANO

Anche domani, come vuole lei...

ELIO BERGESE – ALLEVATORE

Adesso in questi giorni no perché io non... dovrei essere organizzato per fare...

EMANUELE BELLANO

Ma si possono vedere questi maiali, come vengono tenuti negli allevamenti, li possiamo filmare?

GIANFRANCO CAMOSSO - ALLEVATORE

No.

EMANUELE BELLANO

Perché no?

GIANFRANCO CAMOSSO - ALLEVATORE

Io non c'ho voglia proprio di andare adesso...

EMANUELE BELLANO

Non ha voglia adesso oppure in generale?

GIANFRANCO CAMOSSO - ALLEVATORE

No ma poi, no no.

EMANUELE BELLANO

Perché io ogni volta che domando a un allevatore di maiali di farmi vedere l'allevamento mi dice no?

GIANFRANCO CAMOSSO - ALLEVATORE

Perché anche se è tutto bene, tutto apposto si parla sempre male, allora bon.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Poiché alla fine un'autorizzazione non siamo davvero riusciti ad averla abbiamo deciso che l'unico modo per vedere le reali condizioni di allevamento dei maiali nella produzione di massa era entrare di notte.

EMANUELE BELLANO

Vedi come stanno ammassati? C'è pochissimo spazio di fatto.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

A stretto contatto l'uno con l'altro sviluppano fenomeni di cannibalismo e si mordono le orecchie a vicenda.

EMANUELE BELLANO

Qui pure le orecchie, laggiù quell'altro completamente tagliate la parte superiore delle orecchie. Guarda il topo là, che cammina lì su, lo vedi? Guarda ce ne sta un altro laggiù, guarda ce n'è un altro lì.

INVESTIGATORE LAV

Il tatuaggio, vedi là si vede il tatuaggio.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

La presenza del tatuaggio significa che l'allevamento fa parte della filiera DOP e che quel maiale sarà usato per fare un prosciutto di Parma o San Daniele.

ROBERTO BENNATI – VICE PRESIDENTE LAV

Siamo di fronte a una delle più grandi mistificazioni nei confronti dei consumatori. Non diciamo che in quel prodotto sono state violate leggi, non si rispettano delle normative e non si dice nulla all'interno di quella presunta differenziazione del prodotto per quanto riguarda le modalità di allevamento degli animali.

INVESTIGATORE LAV

Le code sono tutte mozzate, quindi qui avviene... qui c'è la testimonianza che il taglio della coda è stata un'operazione routinaria, di fatto un'operazione che non è legale.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Tagliare la coda ai maiali in maniera routinaria è vietato dalla legge a partire dal 2008.

EMANUELE BELLANO

Ma perché viene tagliata la coda ai maiali?

ELIO BERGESE – ALLEVATORE

Perché negli allevamenti intensivi, se l'animale non è messo in condizioni ottimali la prima cosa che che che... è la coda.

EMANUELE BELLANO

Cioè, si mordono la coda tra di loro?

ELIO BERGESE – ALLEVATORE

Si mordono la coda e poi lì comincia il disastro.

EMANUELE BELLANO

Ma per esempio l'ASL quando viene e vede che, non so, tutti i maiali nell'allevamento sono con la coda tagliata... che cosa dicono gli ispettori dell'ASL?

GIANFRANCO CAMOSSO – ALLEVATORE

Adesso niente perché non c'è nessuno che ti vieta ancora di tagliare la coda.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Nel novembre 2017 la Commissione europea invia gli ispettori negli allevamenti di tutta Europa. Dopo aver visitato quelli italiani concludono che nel nostro paese quasi il 100% dei suini ha subito il taglio della coda.

EMANUELE BELLANO

Nel periodo che va dal 2008 a quando interviene e viene a controllare la Commissione europea, cioè nel 2017, sarebbero dovuti essere i vostri controlli che avrebbero dovuto riscontrare questo fenomeno e agire per estirparlo, però non è successo.

GIUSEPPE DIEGOLI – VETERINARIO REGIONE EMILIA ROMAGNA

Il piano che abbiamo presentato alla comunità prevede entro tre anni che tutti gli allevamenti abbiano dei suini con la coda non tagliata. Quindi dobbiamo rivedere questa attività nel 2020.

EMANUELE BELLANO

Cioè quindi, diciamo così, per rendere operativa una norma ci saranno voluti, se tutto va bene, dodici anni insomma.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Questi video sono girati tutti in incognito in allevamenti che, come si vede dai tatuaggi, riforniscono il circuito DOP del prosciutto di Parma e San Daniele. Documentano maltrattamenti e violazioni della legge e una totale assenza della cura degli animali.

SIMONE MONTUSCHI – ESSERE ANIMALI

Qui si vede un suinetto con un grave prolasso rettale che viene curato, se possiamo usare questo termine, da un operatore ma in una maniera incredibile o meglio, il prolasso rettale viene inserito dentro con l'utilizzo delle mani e l'orifizio anale viene chiuso con una spilla da balia, e questo non lo fa il veterinario, lo fa un operatore dell'allevamento senza uso di anestesia e anesgesia.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

In questo allevamento della catena DOP del prosciutto di Parma in provincia di Mantova, come si vede, vengono castrati i suini come questo, ben più grandi del settimo giorno di vita e senza anestesia. Pratica vietata dalla legge.

SIMONE MONTUSCHI – ESSERE ANIMALI

Qui vediamo gli operatori che sono intenti a spostare i suini da una zona a un'altra e utilizzano un rullo ma non li accompagnano, li gettano, li scaraventano a terra. Per esempio qui si vede una scena molto forte dove c'è un piccolo suino lanciato che però quando atterra si ferisce e rimane ferito a terra. Sono animali trattati come se fossero già prosciutti, lanciati e scaraventati dentro il camion.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

In quest'altro allevamento, sempre collegato al prosciutto di Parma, le telecamere di Essere Animali hanno filmato una scrofa gravida malata, incapace di muoversi, colpita ripetutamente da una pistola elettrica. Nello stesso allevamento l'investigatore sotto copertura ha filmato l'uccisione di una scrofa malata, a martellate.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Non c'è dubbio che tra i due il vero maiale è quello che ha la mazza, il martello in mano. Dopo queste immagini sono scattate le denunce, sono intervenuti gli uomini del Corpo forestale dei Carabinieri che hanno sequestrato. Ci sono indagini in corso e speriamo che la crudeltà non vada prescritta. Ora fatta salva l'eccezionalità del singolo allevatore, forse a qualcuno è venuto in mente di utilizzare la pistola elettrica su di noi dopo aver visto lui che la utilizza sui maiali. Insomma fatta salva l'eccezionalità del singolo allevatore, l'Europa dice che noi non siamo in grado di garantire il benessere degli animali nei nostri allevamenti, nonostante i finanziamenti che abbiamo ricevuto. Non siamo stati in grado di mettere in piedi delle politiche per evitare forme di cannibalismo, evitare che mordano le orecchie o addirittura la coda, preferiamo mozzarla noi la coda prima. Ecco e anche le autorità competenti, le autorità sanitarie regionali non hanno il controllo della situazione. Forse proprio sui controlli bisognerebbe metter mano. La legge vieta che i soci del consorzio controllino loro stessi, impone un ente terzo ma poi non vieta che gli stessi soci facciano parte dell'ente terzo. Insomma ma che roba è? Come fai ad avere uno sguardo terzo se poi sei socio in affari con chi ha interesse di fare la truffa e coprirla. Insomma bisognerà

metterci mano perché se macchi e sporchi un marchio italiano poi recuperare è difficile, anche se però c'è qualcuno che ce l'ha fatta eh.