

IL FRUTTO PROIBITO

Di Emanuele Bellano

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Bentornati, va sempre più di moda, quando si va al ristorante, fotografare il cibo, postarlo sui propri profilo social o su quello del ristorante e provochi così l'invidia dei tuoi amici e fai pubblicità indiretta allo chef stellato. Ma se vi impediscono di fotografare un meraviglioso piatto di crudità di mare allora sospettate che quel piatto potrebbe averlo riempito un'organizzazione criminale.

CASTELLAMMARE DI STABIA – ORE 5.00

VOCE

Okay, allora, Ghost, noi siamo all'imboccatura del porto pronti a muovere per qualsiasi tipo di attività e attendiamo disposizioni.

GUARDIA COSTIERA

Questo l'hanno acceso per scaldarsi, vedi?

EMANUELE BELLANO

Ti seguo?

ORE 6.20 LA GUARDIA COSTIERA MONITORA I DATTERARI

GUARDIA COSTIERA

Eccoli.

Allora Misha, ascoltami bene: siamo fuori senza canarino e senza squalo. Non ci possono dare supporto, quindi siamo soli. Allora, tu mo' esci, passa dietro lo scoglio e li prendi alle spalle. In modo che se loro devono scappare vengono verso di me a terra. Capito? Perfetto! Alle sei e mezzo preciso molla!

ORE 6.30 INIZIA IL BLITZ

GUARDIA COSTIERA

Buongiorno! La Capitaneria. Chi c'è sotto?

DATTERARO

I ragazzi stanno facendo i frutti di mare.

GUARDIA COSTIERA

Che avete a bordo? Fatemi vedere!

GUARDIA COSTIERA 2

Aspettate un momento qua. Preparate i documenti.

GUARDIA COSTIERA

Chi c'è sotto? Sotto chi c'è?

DATTERARO

Qua niente.

GUARDIA COSTIERA

Avete un subacqueo sotto?

DATTERARO

Laggiù.

GUARDIA COSTIERA

Là lo avete. Recuperatelo. Che state facendo qua?

DATTERARO

Io non lo so. Mo chiediamo a lui.

GUARDIA COSTIERA

Okay, recuperatelo.

DATTERARI

Dobbiamo andare a rubare la notte. I datteri non li possiamo fare, le vongole non le possiamo fare. Ma che ca... dobbiamo fare? Ma io non lo so! Mo' li faccio venire io i giornalisti. Mettiti col pesce di fuori, voglio vedere se ti riprende.

DATTERARO

Mo' mi ci metto io col pesce di fuori.

SEQUESTRO DI 20 KG DI DATTERI DI MARE

EMANUELE BELLANO

Volevamo provare un po' le vostre prelibatezze.

CAMERIERE

Sì, allora noi abbiamo un po' di crudo. Un po' di ostriche vi piacciono?

EMANUELE BELLANO

Sì, sì.

CAMERIERE

Noi facciamo i "percebes". È un frutto di mare portoghese molto particolare e buono.

EMANUELE BELLANO

Faccia lei.

CAMERIERE

Poi mi dite voi come volete proseguire, se volete assaggiare qualche tartarina, qualcosa che facciamo noi. Mo' inizio a preparare un po' di crudo, va bene?

EMANUELE BELLANO

Benissimo, grazie.

CAMERIERE

Questa qua è un'ostrica irlandese della famiglia "Boutrais". Questa qua è una francese. È una "David Herve" che si chiama *royale* come ostrica. Fa tre mesi e mezzo in mare e due mesi di laguna.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Piatti di lusso con ingredienti di prima qualità. Ma quando proviamo a fotografarli...

CAMERIERE

L'unica cosa che vi chiedo è di non fare nessuna foto a questo qua. Perché ci sono i datteri.

EMANUELE BELLANO

I datteri di mare.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Un ristorante che serve datteri di mare rischia la chiusura. Eppure, considerati una prelibatezza, vengono venduti sul mercato nero a prezzi altissimi e serviti sotto banco in ristoranti gourmet di tutta Italia.

EMANUELE BELLANO

Come consiglia di mangiarli i datteri?

CAMERIERE

Con un po' di tabasco se per caso vi piace un po' piccante. Potete assaggiarli con una goccia per provare. Perché dà quell'acidità e piccantezza allo stesso tempo. Però qui si parla di sentire il mare.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Senti, sì, il sapore di mare, ma per raccogliere un dattero basta una martellata di pochi secondi e distruggi un ecosistema che la natura ha impiegato 100 anni per costruirlo. Per questo dagli anni '90 è vietata la raccolta, la vendita e il consumo del dattero di mare. Lo trovi solo al mercato nero, puoi pagarlo anche fino a 200 euro al kg e lo vende. Si chiama per questo la cocaina del mare, perché lo vende un'organizzazione criminale che si è strutturata in maniera militare, come i narcos. Capace anche di reazioni violente contro chi tenta di contrastarla. Come gli uomini della Guardia Costiera di Castellammare di Stabia, sono personaggi che sembrano usciti da un romanzo di Maurizio De Giovanni, i *Bastardi di Pizzofalcone*. Perché devono arrestare quei malvivente che abitano alla casa a fianco, con cui sono cresciuti e magari hanno giocato da ragazzi. Per questo sentirete dare loro del tu, durante gli arresti. Ma non illudetevi, perché poi non fanno sconti. E questo, visto che rimangono sul territorio rende più nobile il loro impegno per lo Stato, un impegno teso a limitare la distruzione di un ecosistema ed evitare che un frutto proibito e magari anche tossico finisca sulle tavole dei nostri ristoranti, finanche quello frequentato dall'uomo più ricco del mondo, il patron di Amazon, Jeff Bezos. Il nostro Emanuele Bellano.

ANTONINO MICCIO – DIRETTORE AREA MARINA PROTETTA DI PUNTA CAMPANELLA

Siamo nell'area marina protetta di Punta Campanella, la punta della Penisola Sorrentina, quella che divide di fatto il Golfo di Napoli dal Golfo di Salerno. Quindi da questa parte Sorrento, Napoli, dall'altra parte Positano, Amalfi, fino a Salerno.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Di fronte c'è Capri e alle spalle il Vesuvio. È una delle aree d'Italia più ricercate da turisti e appassionati di immersioni. Qui sul fondale si estende un delicato manto di posidonie.

ANTONINO MICCIO – DIRETTORE AREA MARINA PROTETTA DI PUNTA CAMPANELLA

È un habitat così importante che lo Stato ha voluto creare un'area marina protetta vietata all'ancoraggio e anche all'ingresso a motore.

EMANUELE BELLANO

Che tipo di rocce sono quelle che vediamo qui in questa zona?

ANTONINO MICCIO – DIRETTORE AREA MARINA PROTETTA DI PUNTA CAMPANELLA

Sono rocce calcaree e all'interno di queste rocce calcaree si sviluppano anche i datteri di mare, vivono i datteri di mare.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Simili ai datteri per colore e forma, i datteri di mare sono molluschi che creano le loro tane in queste rocce, tra due metri e trenta metri sott'acqua.

ANTONINO MICCIO – DIRETTORE AREA MARINA PROTETTA DI PUNTA CAMPANELLA

Per estrarre il dattero di mare è necessario rimuovere la roccia che si trova al di fuori. E questa roccia ospita una serie di organismi animali e vegetali che per colonizzare questa roccia verticale nel mare a volte ci hanno messo decine se non centinaia di anni. Quegli organismi fanno la nostra biodiversità.

MARCELLO MANFREDI – CAPO NUCLEO P.G. GUARDIA COSTIERA CASTELLAMMARE DI STABIA

Noi abbiamo pochissimi secondi. Se sbagliamo un secondo, noi perdiamo 40 chili di datteri stasera. Perdiamo il riscontro più importante. Chi scende a terra per portarli via, i datteri sono questi due. Questi due. Questa è la squadra più pericolosa. Ne avete qualcun altro per vedere? Ecco perché gli dobbiamo andare addosso. Gli dovete andare sui motorini. Loro l'unica cosa che possono fare è buttare i datteri a mare. E a noi non ce ne fotte perché a mare li andiamo a prendere.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

I pescatori di frodo si attrezzano per la battuta di pesca. Non sanno di essere ripresi dalle telecamere di sorveglianza.

MARCELLO MANFREDI – CAPO NUCLEO P.G. GUARDIA COSTIERA CASTELLAMMARE DI STABIA

Otto e 55: stanno caricando il gommone e stanno ultimando le operazioni di carico e quindi pronti alla partenza.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

I pescatori di frodo lasciano il porto per raggiungere le scogliere più vicine dove immergersi. I militari della guardia costiera si muovono per intercettarli. Seguono le tracce che hanno lasciato lungo il percorso.

MARCELLO MANFREDI – CAPO NUCLEO P.G. GUARDIA COSTIERA CASTELLAMMARE DI STABIA

Potrebbero stare là potrebbero stare, perché c'è la sbarra che è, stranamente era aperta. Perché quella è un'altra zona dove nessuno li può trovare.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

La scogliera è protetta e l'accesso è comodo. I pescatori di datteri arrivano qui via mare o via terra portando bombole e scalpelli.

MARCELLO MANFREDI – CAPO NUCLEO P.G. GUARDIA COSTIERA CASTELLAMMARE DI STABIA

Guarda qua, quella è una pietra che hanno portato su. Le vedi come sono bucate? Le vedi?

EMANUELE BELLANO

Cioè, le staccano e le portano su?

MARCELLO MANFREDI – CAPO NUCLEO P.G. GUARDIA COSTIERA CASTELLAMMARE DI STABIA

Sì. Guarda questa. Quella lì. Questa bianca qui. Questa è tutta roccia tutta bucata. Questa praticamente è una delle pietre dove originariamente c'erano i datteri all'interno.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

I fori nelle pietre sono stati scavati dai datteri di mare. La spiaggia è piena di rocce staccate dai pescatori di frodo e portate a terra per estrarre i molluschi.

ROBERTO DANOVARO – PRESIDENTE STAZIONE ZOOLOGICA ANTON DOHRN

Il dattero di mare può arrivare al massimo a 10-15 centimetri. Produce un acido debole con cui scava la roccia calcarea; questo dattero cresce molto, molto lentamente. Ci mette a raggiungere dieci centimetri oltre dieci anni e può vivere forse alcuni decenni.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Ecco come appare la scogliera sottomarina dopo l'attacco dei pescatori di datteri. La roccia è bianca e brulla, senza più vegetazione. Le aree rigogliose, invece, sono quelle ancora intatte. Tutto questo fondale, prima del passaggio dei datterari, era popolato da alghe e coralli. Come lavorano i pescatori di frodo lo vediamo in questo filmato della Guardia Costiera. Il sub, armato di martello, spacca la roccia, estrae i datteri e li mette nella retina che ha legato intorno alla vita.

ROBERTO DANOVARO – PRESIDENTE STAZIONE ZOOLOGICA ANTON DOHRN

Quello che noi abbiamo e troviamo – i colori sono ancora più belli sott'acqua – è questo. Il datteraro per prendere i datteri comincia a scalpellare, molti di questi pezzi rotolano e distruggono tutto e vanno sul fondo, questi muoiono e sul fondo rimangono questi scheletri

EMANUELE BELLANO

Qual è il livello di impatto di questo tipo di pesca di frodo dal punto di vista ambientale.

ROBERTO DANOVARO – PRESIDENTE STAZIONE ZOOLOGICA ANTON DOHRN

È drammatico perché sta crescendo nel tempo. Il punto vero che preoccupa la comunità scientifica è che sembra che non esista nessun danno più irreversibile e grave di quello della pesca del dattero. Perché è l'unico danno che non recupera. Una volta che viene scarnificata la roccia rimane un deserto biologico. Per sempre. Tanto è vero che adesso si vedono i danni del '92.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Fermare sott'acqua i pescatori di frodo al buio e con le bombole è quasi impossibile. È meglio seguire i loro movimenti e bloccarli appena usciti dall'acqua.

MARCELLO MANFREDI – CAPO NUCLEO P.G. GUARDIA COSTIERA CASTELLAMMARE DI STABIA

Io e lui camminiamo così, davanti, uno e uno. Voi, tutti e due, dietro a uno e dietro a l'altro, perché così vi teniamo coperti da dietro e riusciamo noi a guardare davanti.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

L'operazione richiede cautela, perché i datterari potrebbero essere armati.

MARCELLO MANFREDI – CAPO NUCLEO P.G. GUARDIA COSTIERA CASTELLAMMARE DI STABIA

Mi raccomando eh. Cerca... concentrati, perché qua troviamo di tutto.

(in dialetto sottotitolato). Mettiti dentro a questo cancello, il primo arco. Muso avanti per piacere. Ti metti qua vedi.

GUARDIA COSTIERA

Io sto dietro a te, eh. Sì.

Io e te di là.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

I datterari lavorano a una decina di metri di profondità sotto questi scogli. E sono organizzati come una struttura militare. Pali e sentinelle pronte a lanciare l'allarme sono solitamente posizionati sulla banchina.

Una sedia e alcuni oggetti testimoniano che sono stati lì di recente.

GUARDIA COSTIERA

Una bottiglia vedi. Controlliamo qua dietro qua, vedi?

Controlliamo qua dietro.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

A ridosso della riva i militari trovano una struttura in mattoni che potrebbe ospitare le vedette dei datterari.

MARCELLO MANFREDI – CAPO NUCLEO P.G. GUARDIA COSTIERA CASTELLAMMARE DI STABIA

Vedi? Vedi? Questo è il punto dove li aspettano, vedi?

EMANUELE BELLANO

Questo è il punto?

MARCELLO MANFREDI – CAPO NUCLEO P.G. GUARDIA COSTIERA CASTELLAMMARE DI STABIA

Il punto dove loro si mettono, questo qua è, il punto dove una volta che sono usciti a mare, loro si mettono ad aspettarli, poi arriva la telefonata, escono e da qui controllano fuori la strada e arrivano le macchine e se li portano. Guarda qua, questo qui dà direttamente da dove noi siamo scesi e guardano da qui e osservano e possono quindi avvisare la staffetta, il palo che è sugli scogli.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

La ricerca dei pescatori di frodo continua dal comando. In piena notte viene avvistata un'imbarcazione sospetta.

CAPITANERIA DI PORTO

Barchino a luci spente in ambito portuale. Sono entrati adesso in mezzo ai pontili. Io vedo la schiuma, dovresti vederlo pure tu.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

La barca entra in porto e si avvicina alla banchina. È in quel momento che parte l'assalto ai datterari.

VOCI

Vai, vai Lucì... vai Carlo, vai vai.

UOMINI IN BARCA

Vai, vai... ve ne dovete andare... (in dialetto, sottotitolato) Luciano non creare problemi. Ve ne dovete andare. Urla in dialetto.... Ve ne dovete andare. Ve ne dovete andare. Mi fate diventare pazzo. Andatevene. Vai Elpidio, vai vai. Esci fuori. Esci, esci, vallo a prendere.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

I datterari minacciano i militari della Guardia Costiera, girano l'imbarcazione e fuggono verso la bocca del porto. Alla fine tutti i pescatori di frodo vengono fermati e portati in caserma.

DATTERARI

Però questa telecamera le deve posare. Dobbiamo fare un casino? Facciamo un casino. Riprendi, riprendi come vuoi tu. Poi ce la vediamo io e te. Riprendi come vuoi tu. Scrivi minacce, ha avuto le minacce, scrivi quello che vuoi tu. Scrivi quello che vuoi tu.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Mentre i pescatori di datteri vengono identificati, i militari recuperano i datteri, li pesano, e li preparano per la distruzione.

PESCATORE

Io ci campo, io ci porto avanti la famiglia. Quindi voi oggi vi prendete la roba, ma domani un'altra volta al mare noi dobbiamo andare. Ma non lo facciamo perché lo vogliamo fare, lo facciamo perché la forza maggiore nostra lo sapete qual è? La fame dei figli nostri. Comunque voi oggi sequestrate la roba, ma domani mattina noi comunque dobbiamo andare un'altra volta.

EMANUELE BELLANO

C'è una contiguità anche con quelle che sono le strutture camorristiche del territorio?

IVAN SAVARESE – COMANDANTE GUARDIA COSTIERA CASTELLAMMARE DI STABIA

Noi non lo escludiamo, anzi ci sono segnali che confermano la cosa che lei ha appena detto.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Il contrasto della pesca di frodo innesca delle reazioni violente. In questo video un membro dell'organizzazione aggredisce un militare della Guardia costiera proprio davanti al cancello della caserma, colpendolo ripetutamente al volto.

IVAN SAVARESE – COMANDANTE GUARDIA COSTIERA CASTELLAMMARE DI STABIA

Noi ci troviamo di fronte a una vera e propria organizzazione criminale che è molto simile a quella dello spaccio di sostanze stupefacenti.

EMANUELE BELLANO

Questa similitudine in che cosa consiste?

IVAN SAVARESE – COMANDANTE GUARDIA COSTIERA CASTELLAMMARE DI STABIA

È una organizzazione che molto spesso ha caratteristiche verticistiche, dove c'è una persona o più persone che gestiscono le attività, alle loro dipendenze poi ci sono coloro che distribuiscono. E anche il modo in cui i pescatori di frodo tra di loro in codice chiamano il prodotto illecito: fagiolino, confetto, addirittura qualcuno lo chiama babà.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Se poi il babà è caldo, significa in codice che l'hanno appena colto e costa anche di più sul mercato nero. Solo i ristoranti più ricchi, più lussuosi se lo possono permettere. Il nostro Emanuele Bellano ha ricostruito tutta la rete di pescherie e ristoranti, si è anche seduto al tavolo per assaggiare questo frutto di mare proibito e così ambito. Ma prima ha raccolto la testimonianza di chi per una vita ha raccolto datteri di mare e li ha portati sulle tavole di personaggi che hanno anche un ruolo importante.

TESTIMONE

Io ho lavorato con i datteri che devo fare? C'ho lavorato con questi qua. Ci sta il malavitoso che va con l'amante, con la ragazzina, che vuole mettere il chilo di datteri a tavola, ci sta il giudice che esce con la puttarella, con la escort e vuole il chilo di datteri. Io ho visto i giudici che si mangiano i datteri. Mo' tu che sei giudice e poi puoi condannare a me? Allora bisogna fermare questi qua per fermare i datteri.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Clienti facoltosi secondo il confidente, che sarebbero in tutta Italia. La rete di distribuzione coinvolgerebbe ristoranti e negozi del centro nord.

TESTIMONE

È come la droga. La cocaina è illegale, l'eroina è illegale, ma la cocaina chi se la tira? Mica quelli che guadagnano 50 euro al giorno. Si prendono la cocaina quando finiscono di lavorare. Chi se la piglia? La gente con i denari. E il dattero pure se lo mangia la gente con i soldi. Mo' un operaio si può mai permettere di fare una cena e mettere un chilo di datteri? Lo sapete quanto paga una cena uno scemo di questi? 1.500-2.000 euro.

Un chilo, due chili, tre chili, per un tavolo importante con il separé. I datteri se li mangiano tutta gente, medici, avvocati, ministri, sindaci. In Campania tutti i ristoranti importanti. Diego Coco Loco.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Diego Coco Loco è Diego Nuzzo, chef dell'esclusivo ristorante in centro a Napoli "L'altro Coco Loco".

EMANUELE BELLANO

L'Altro Cocoloco è uno dei più rinomati ristoranti di Napoli.

DIEGO NUZZO – CHEF "L'ALTRO COCO LOCO" - NAPOLI

Grazie. Così dicono. Ce la mettiamo tutta per fare qualcosa di...

EMANUELE BELLANO

Ho visto che avete ospitato anche l'uomo più ricco del mondo.

DIEGO NUZZO – CHEF “L’ALTRO COCO LOCO” - NAPOLI

Sì, Jeff Bezos.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Il fondatore e proprietario di Amazon Jeff Bezos in viaggio per l’Italia con la famiglia, a giugno dell’anno scorso ha scelto proprio questo ristorante per gustare una cena a base di pesce. L’Altro Coco Loco è recensito dalla Guida Michelin e annovera nel suo menù le migliori qualità di pesce.

EMANUELE BELLANO

Trattate datteri di mare in questo ristorante?

DIEGO NUZZO – CHEF “L’ALTRO COCO LOCO” - NAPOLI

No, è proibito. A parte che è difficile che li pescano qui, ma poi comunque è proibito.

EMANUELE BELLANO

Sa, glielo chiedo perché a me risultava che lei avesse acquistato delle partite di datteri di mare.

DIEGO NUZZO – CHEF “L’ALTRO COCO LOCO” - NAPOLI

Mai.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Secondo la testimonianza che abbiamo raccolto i datterari si appoggerebbero per la distribuzione a una serie di intermediari.

TESTIMONE

Questi hanno distribuito 50 chili. I datteri che gli hanno sequestrato l’altro ieri, questi 50 chili li hanno distribuiti loro.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Proprio questi intermediari avrebbe rifornito il ristorante L’Altro Coco Loco.

DIEGO NUZZO – CHEF “L’ALTRO COCO LOCO” - NAPOLI

Mai acquistati.

EMANUELE BELLANO

Contatti anche indiretti con datterari?

DIEGO NUZZO – CHEF “L’ALTRO COCO LOCO” - NAPOLI

Ma non li conosco proprio.

EMANUELE BELLANO

A me diciamo risulta che voi, in questa pescheria, trattate questo tipo di prodotto, il dattero di mare.

MARCO VOLPE - PESCHERIA “GIUSEPPE VOLPE” – VIAREGGIO (LU)

No, è impossibile. Anche perché ti fanno dei verbali, ti farebbero chiudere.

EMANUELE BELLANO

Però io sto ricostruendo la catena di distribuzione e mi risulta che la sua pescheria sia una di quelle che l’abbia trattata.

MARCO VOLPE - PESCHERIA "GIUSEPPE VOLPE" – VIAREGGIO (LU)

Da quando mi fecero il verbale, che me ne sequestrarono 15 chili...

EMANUELE BELLANO

No no, io parlo di adesso.

MARCO VOLPE - PESCHERIA "GIUSEPPE VOLPE" – VIAREGGIO (LU)

No no, io basta, chiuso. Tutti mi possono anche chiama', tante volte, "me li trovi?" e io faccio "no".

EMANUELE BELLANO

Lo chiedono il dattero?

MARCO VOLPE - PESCHERIA "GIUSEPPE VOLPE" – VIAREGGIO (LU)

Tutti.

EMANUELE BELLANO

Ma sono buoni?

MARCO VOLPE - PESCHERIA "GIUSEPPE VOLPE" – VIAREGGIO (LU)

Per quello che mi ricordo sì.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Gli ordini il signor Volpe li avrebbe fatti attraverso un intermediario.

EMANUELE BELLANO

Ma mi faccia capire, lei che è un po' nel settore, quanto sta al chilo al dettaglio il dattero di mare?

MARCO VOLPE - PESCHERIA "GIUSEPPE VOLPE" – VIAREGGIO (LU)

Non lo puoi pagare meno di 100 euro.

EMANUELE BELLANO

100 euro al chilo?

MARCO VOLPE - PESCHERIA "GIUSEPPE VOLPE" – VIAREGGIO (LU)

Poi ci sta che tu sotto Natale lo possa pagare anche di più.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Nei periodi di festa, quando il dattero è particolarmente richiesto da ristoranti e privati, il prezzo al mercato nero può arrivare fino a 200 euro al chilo.

IVAN SAVARESE – COMANDANTE GUARDIA COSTIERA CASTELLAMMARE DI STABIA

L'attività è molto redditizia e noi non escludiamo che questo tipo di attività sia anche uno dei canali con cui poi vengono finanziate altre attività illecite.

EMANUELE BELLANO

Su che cifra si aggira più o meno?

IVAN SAVARESE – COMANDANTE GUARDIA COSTIERA CASTELLAMMARE DI STABIA

Fino a 80 mila euro al mese.

EMANUELE BELLANO

Quindi una singola organizzazione in un anno si può quantificare intorno al milione di euro il guadagno.

IVAN SAVARESE – COMANDANTE GUARDIA COSTIERA CASTELLAMMARE DI STABIA

Facendo un po' i calcoli sì.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Grande guadagno per pochi, a cui corrisponde un enorme danno per la collettività.

ROBERTO DANOVARO – PRESIDENTE STAZIONE ZOOLOGICA ANTON DOHRN

Tra i mille e cinquemila per euro per metro quadrato.

EMANUELE BELLANO

In cosa consiste questo danno?

ROBERTO DANOVARO – PRESIDENTE STAZIONE ZOOLOGICA ANTON DOHRN

Uno, è quanto io perdo in capacità di questo ambiente di produrre bene ricchezza, di produrre corallo rosso, pesce, turismo. Il secondo metodo di calcolo e le cifre sono abbastanza convergenti è quello di pagare dei biologi marini che vadano a restaurare e ricoprono queste rocce nude di organismi per farle rivivere.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Tutto per servire alla fine un piatto di datteri come questo, fotografato da un cliente in questo ristorante di Legnano nell'hinterland milanese.

DAVIDE ACQUAVIVA – RISTORANTE "BEL SIT" – LEGNANO (MI)

È successo un cliente, che li ha portati e glieli abbiamo serviti, cucinati.

EMANUELE BELLANO

Li ha portati direttamente il cliente qui?

DAVIDE ACQUAVIVA – RISTORANTE "BEL SIT" – LEGNANO (MI)

Sì.

EMANUELE BELLANO

E voi glieli avete cucinati.

DAVIDE ACQUAVIVA – RISTORANTE "BEL SIT" – LEGNANO (MI)

Sì. Era un cliente e gliel'abbiamo fatto. Poi questo qui ha fatto la fotografia e l'ha postata sul mio Google Business. Allorché io mi sono incazzato.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Certo, perché per una cosa del genere oltre alla denuncia penale e alla multa è prevista anche la chiusura del ristorante.

EMANUELE BELLANO

Come mai gliel'avete cucinata, sapendo che comunque è illegale?

DAVIDE ACQUAVIVA – RISTORANTE "BEL SIT" – LEGNANO (MI)

E cosa gli faccio? Arriva un ospite mi dice "me li fai?", cosa gli dico? "No, non te li faccio perché è vietato"? Uno può dire "è sbagliato", eh lo so, però cosa devo fare?

EMANUELE BELLANO

No, più che sbagliato è anche illegale questa cosa qui.

DAVIDE ACQUAVIVA – RISTORANTE "BEL SIT" – LEGNANO (MI)

Cucinarli?

EMANUELE BELLANO

Quant'era più o meno il quantitativo?

DAVIDE ACQUAVIVA – RISTORANTE "BEL SIT" – LEGNANO (MI)

Saranno stati un tre-quattro porzioni di roba.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Il Bel Sit di Legnano è un dei tanti ristoranti che in realtà avrebbe contatti con i pescatori di frodo come altri importanti locali in tutta Italia. Mangiare datterini di mare, oltre che procurare un danno irreversibile all'ambiente marino, può essere pericoloso anche per la salute.

ROBERTO DANOVARO – PRESIDENTE STAZIONE ZOOLOGICA ANTON DOHRN

Questa specie, crescendo lentamente, continuando a filtrare, catturano dall'acqua e trattengono nella loro carne, nei loro tessuti, metalli pesanti.

EMANUELE BELLANO

C'è un rischio di questo tipo generalmente per le vongole, per le cozze, proprio perché svolgono questo ruolo.

ROBERTO DANOVARO – PRESIDENTE STAZIONE ZOOLOGICA ANTON DOHRN

Ma è più basso.

EMANUELE BELLANO

In questo caso il rischio è maggiore?

ROBERTO DANOVARO – PRESIDENTE STAZIONE ZOOLOGICA ANTON DOHRN

Almeno dieci volte maggiore e stiamo parlando di piombo, rame, sostanze per cui è certa una tossicità grave. Quindi oltre al danno ambientale, il rischio è per la salute perché chi lo mangia non sa che si sta avvelenando.

AGENTE GUARDIA COSTIERA CASTELLAMMARE DI STABIA

Vorremmo fare un controllo oggi, è possibile? Grazie.

Qui non c'è niente. Devono stare per forza in cucina.

Eccoli qua. Questo è quello che è rimasto in cucina.

MARCELLO MANFREDI – CAPO NUCLEO P.G. GUARDIA COSTIERA CASTELLAMMARE DI STABIA

E posso chiedervi quanto gli avete dato? Quanto gli avete pagato?

RISTORATORE

20 euro.

**MARCELLO MANFREDI - CAPO NUCLEO P.G. GUARDIA COSTIERA
CASTELLAMMARE DI STABIA**

20 euro? Per 200 grammi? 20 euro, 200 grammi è 100 euro al chilo.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Gli è rimasta una voglia, perché quelli della Capitaneria di Porto gli hanno sfilato il piatto sotto il naso. Tuttavia è stato un bene perché i ricercatori turchi della università dell'Ege University di Izmir, facoltà di Scienze ittiche, hanno analizzato i tessuti del dattero di mare e hanno trovato quantitativi di metalli pesanti ben superiori ai limiti fissati dall'Unione Europea e dall'Organizzazione Mondiale della Sanità. Ci ha scritto anche il signor Diego Nuzzo del ristorante L'Altro Coco Loco, lui dice: "io col traffico di dattero di mare non c'entro nulla". Gli crediamo fino a prova contraria. Quello che invece è provato è che per raccogliere un dattero di mare distruggi un ecosistema, impoverendo anche la costa rendendola meno attraente dal punto di vista del turismo subacqueo, poi lo paghi un'enormità, alimenti l'organizzazione criminale e infine ti intossichi anche. C'è migliore sintesi della stupidità umana?