

Il caso

Indagine su un gruppo di aziende che lavorava per i grandi marchi

La truffa del formaggio gli scarti nel grattugiato

dal nostro inviato
PAOLO BERIZZI

PIACENZA
QUANDO gli uomini della Guardia di Finanza trascrivono le intercettazioni, quasi non credono alle loro orecchie. Chi è il rappresentante legale e amministratore unico dell'azienda che ricicla formaggi avariati e scaduti? Semplice l'ex comandante della stazione dei carabinieri.

CHI certifica, passando a bere un caffè, che è tutto a posto, nonostante le celle frigorifere trabocchino di tonnellate di merce con dentro insetti, larve, escrementi e carcasse di topi, muffe, pezzi di plastica? Semplice: il veterinario dell'Asl. È talmente disinvolto, il medico, con i banditi della tavola, da "dimenticarsi" i timbri dell'Asl di Piacenza — dov'è tuttora tranquillamente in servizio — in un cassetto della scrivania, nell'ufficio contabilità del caseificio. E così da controllore è diventato controllato. C'è anche lui nel fascicolo con cui la Procura piacentina (pm Antonio Colonna) scrive ora una nuova e ricca pagina nell'inchiesta sui formaggi avariati avviata due anni fa dai colleghi di Cremona (pm Francesco Mesina).

Lo scenario ricostruito dagli investigatori è inquietante. Decine di tonnellate di scarti di formaggio piene di schifezze ritirate da grosse aziende (Granarolo, Ferrari Giovanni industria casearia, Zanetti) e mischiate a prodotto fresco: un sistema collaudato con cui la DELIA, stabilimento a Monticelli D'Ongina, sede legale a Milano in piazza IV Novembre, riesce a piazzare sul mercato italiano e europeo il suo prodotto finito. Che vuol dire soprattutto: formaggio grattugiato. Come? Vendendolo a aziende che lo confezionano in buste a marchio "Galbani", "Ferrari", "Medeghini", solo per citarne alcuni. O direttamente al cliente finale, come nel caso di "Biraghi" o "Prealpi". Il giro è enorme, e abbraccia mezza Europa (Spagna, Austria, Germania, Francia, Belgio). Una ventina di milioni di euro il volume d'affari della società, collegata a altre tre aziende di cui due con sede a Barcellona (COMPINQUES.L. e QUEDERLACS). Sono tutte riconducibili

a Alberto Aiani, cinquantatreenne di Casalbuttano. Il paese in provincia di Cremona dove l'ex ufficiale dell'Arma Francesco Marinosci, pugliese di Francavilla, cremonese d'adozione, — prima di darsi al formaggio e diventare socio di Aiani nella DELIA — dirigeva la stazione dei carabinieri. Ieri usava l'utilitaria in dotazione, guadagnava un moderato stipendio. Oggi gira in Jaguar e, si capisce, ha implementato le sue entrate. Con Aiani e un'impiegata dell'azienda — per ora sono denunciati — Marinosci dovrà rispondere del reato di adulterazione e contraffazione di sostanze alimentari con rischio di danno per la salute pubblica. Ma c'è dell'altro. Sulle triangolazioni pericolose con cui DELIA acquistava "merda" — termine usato dai truffatori per indicare il prodotto avariato, dalle intercettazioni del primo troncone di inchiesta condotta dalle fiamme gialle guidate dal comandante Mauro Santonastaso — il compito di vigilare, si fa per dire, spettava a un veterinario dell'Asl piacentina: Luciano Dall'Olio (falso e abuso d'ufficio). Il medico non è esattamente un guardiano scrupoloso.

Di più: alla DELIA in pratica si autocertificano. Con il timbro del competente servizio veterinario. Per ricomporre il quadro che emerge dalle pieghe dell'inchiesta non c'è bisogno di aggiungere molti altri tasselli. Né confortano le "spigolature" venute alla luce nel corso delle indagini (già arrestate quattro persone, sigilli alla Tradel di Casalbuttano, la prima azienda "riciclona" del siciliano Domenico Russo). Per esempio: possibile che il legale di Andrea Chitto, veterinario dell'Asl di Cremona, anche lui accusato di reggere il gioco dei truffatori e sospeso dal servizio, nella memoria difensiva produca la testimonianza del comandante dei Nas di Cremona, Raffaele Marongiu? In Procura ormai ne sono convinti: il sistema della truffa del formaggio avariato ha continuato e continua a funzionare grazie alla connivenza-complicità di chi dovrebbe controllare e però si fa chiudere gli occhi. Così la "pattumiera" funziona a pieni giri: ritira roba scaduta e marcita, e la ripulisce sotto forma di formaggio fuso che poi viene fatto raffreddare e venduto in panetti (*delimix*) alle grosse aziende. Il prodotto finisce nelle grattugie. Siottiene il lavorato finale: il formaggio

grattugiato. Non deriva, ovvio, né da parmigiano né da grana padano o da altri formaggi duri fatti direttamente con il latte, ma da un "fuso" insaporito a seconda della percentuale di croste o scarti immessi nella fusione. Eccole, riempite con il prodotto delle due aziende-pirata, le classiche buste di grattugiato che finiscono sulle nostre tavole. «Di aziende come queste c'è pieno — dice un investigatore anti-frode — e i grandi marchi se ne servono abbondantemente. È un sistema di vasi cinesi che va combattuto e stroncato. I ministeri della Salute e dell'Agricoltura, adesso, dovrebbero intervenire pesantemente».

La filiera della frode



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

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

60
le aziende fornitrici delle 4 imprese "riciclone"

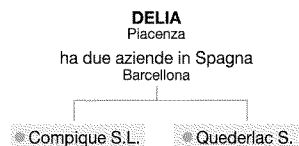
2 anni la durata delle indagini della Gdf
7 i denunciati

3 gli arrestati

1980
anno di produzione di alcune fettine di formaggio trovate nelle celle frigorifere

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

L'ultima azienda coinvolta



Tra le imprese che utilizzano Delia come "pattumiera" ci sono

- Granarolo Spa
- Ferrari Giovanni Industria Casearia Spa
- Zanetti Spa

Nei periodi 2005-2007 sono centinaia le tonnellate di prodotti ad uso zootecnico inviate dai diversi fornitori e riciclate dalla Delia

Il "formaggio grattugiato"

Il "formaggio grattugiato" Una quota consistente della produzione della Delia riguarda il formaggio grattugiato, ottenuto con macinatura di panetti di "delimix"

il "delimix" si ottiene dalla fusione di una serie di ingredienti cui è dato il sapore di grana o parmigiano a seconda della percentuale di croste o scarti di questo o quello

Il grattugiato per la maggior parte non deriva da parmigiano, grana padano o altri formaggi duri ottenuti dal latte

Al supermercato

Il grattugiato è venduto a aziende che lo confezionano in buste a marchio Ferrari, Galbani, Medeghini, poi immesse in vendita sugli scaffali dei supermercati