

IL LIBRO

**Burro cosmetico
e carne verde
A tavola con i boss**

A.Po.

Ideare una marca di caffè da vendere ai bar dell'hinterland partenopeo, che ne acquistano regolarmente forniture per 20mila euro al solo scopo di buttarle perché imbevibile. Burro realizzato con oli per cosmetici, grassi animali, idrocarburi di sintesi, scarti di macellazione, interiora e sego bovino, 22mila tonnellate di una mistura spalmabile in grado di distruggere il fegato fino alla morte, commercializzato per l'80% in Europa. Pane cotto in forni dove tutti i giorni si bruciano casse da morto, infissi, legni trattati con antiparassitari e vernici tossiche. I Clan Vollaro, Zagaria e le famiglie dell'area nord di Napoli (Moccia, Di Lauro, Russo, Mallardo, Ascione) gli ideatori rispettivamente delle tre truffe, tre piccoli esempi del grande business dell'agroalimentare in mano alla camorra campana. Un giro d'affari di milioni di euro l'anno raccontato dal giornalista Peppe Ruggero nel suo libro-inchiesta *L'ultima Cena. A tavola con i boss* (Edizioni Ambiente, 184 pagine, 14 euro).

È l'intera filiera a esse gestita dalla criminalità organizzata: produzione, commercializzazione all'ingrosso e dettaglio, trasporti, fino a stabilire quali marche sono presenti nelle case dei campani. A cominciare dal pesce, vanto della cucina locale. Ristoranti di lusso e singoli acquirenti nelle occasioni importati trovano sui banchi i datteri di mare, raccolti dalla camorra letteralmente distruggendo le rocce marine dalla Costiera Amalfitana a Salerno, passando da Capri. Frutti di mare da 40 euro al chilo proibiti per legge, ma pericoloso è acquistare qualsiasi altro pescato come le vongole tossiche che arrivano direttamente dalle acque fangose del petrolchimico di Marghera, oppure le spigole ravvivate nell'acqua di mare inquinata antistante il golfo partenopeo. I clan, infatti, impongono ai mercati napoletani, a cominciare da quello più famoso di Porta Nolana fino a Mergellina, persino l'acquisto dell'acqua pompata al Molosiglio o a Vigliena, a pochi metri dalla bocca del collettore fognario, 5 euro a tanica.

Non va meglio con la carne. Macelli e allevamenti clandestini gestiti dai clan dell'hinterland, come i Fabbroci-

no e i Cava, nel casertano dai Casalesi, mettono in commercio carne di animali debilitati da malattie come la Tbc, Bse o afta epizootica, oppure gonfiati a furia di anabolizzanti e ormoni. Un circuito così malato che Ruggero per raccontarlo utilizza direttamente le intercettazioni delle inchieste: «La carne è tutta verde dentro» si lamenta un macellaio che sa di non poter vendere il carico ai clienti. «Un po' si può sempre recuperare... macinata» ribatte Francesco Lauri, accusato dai carabinieri di gestire il traffico di bovini tra la Campania e il Piemonte. Anche gli ippodromi clandestini con le corse di cavalli, bombardati da cocktail alla cocaina e anabolizzanti, finiscono per fornire carne ai macelli clandestini.

Persino la mozzarella di bufala in terra dei casalesi ha perso qualsiasi genuinità, come la frutta e gli ortaggi piantati su terreni imbottiti di rifiuti illegali, spesso tossici, importati dai clan casertani direttamente dall'Acna di Cengio o Porto Marghera, fanghi tossici e ceneri dalla centrale Enel di Brindisi, coloranti da Savona, residui delle concerie dalla Toscana. Naturalmente il sodalizio che ha dimostrato la maggiore capacità organizzativa e imprenditoriale è quello dei casalesi, talmente bravi da aver imposto il loro potere anche fuori regione arrivando a egemonizzare i trasporti e, in parte, i mercati all'ingrosso fino alla Sicilia e poi su in Lombardia passando per Fondi. Un clan capace di esprimere quello che Ruggero definisce il ministro dell'Agricoltura *in pectore*, Costantino Pagano, titolare della società di autotrasporti La Paganese: «A Catania, da qua fino a Roma, fino a Milano, da qua fino ad Avezzano... comandiamo noi... ci sono camorristi da tutte le parti».

