

**La festa** In un libro ricostruito il business della camorra sull'alimentare e la nuova vita delle imprese sequestrate alle cosche

# Cenone «no clan», a tavola lo scacco ai boss

Contro il pesce congelato  
rivenduto come fresco  
tortino di ceci e calamaretti

Adolfo Pappalardo

Di certo c'è solo la cifra: quasi 535 milioni. È la spesa (imponente che non conosce crisi) degli italiani per Natale tra pesci, molluschi e crostacei sia di produzione nazionale che importati. Ma siamo certi della loro origine? Difficile, molto difficile, in questo periodo quando la domanda è superiore all'offerta e sulla tavole finiscono prodotti contraffatti. Business ormai in mano ai clan.

Massimo Carlotto in «Mi fido di te» raccontava degli affari di Gigi Vianello, attivissimo distributore



**L'inchiesta**  
Così i clan  
muovono  
il mercato  
e impongono  
le portate  
della tavolata  
di Natale

di alimenti contraffatti che, a differenza di altri affari illeciti, vede rischi praticamente azzerati e prospettive di guadagno decuplicate. E, quindi, si va dagli ovoprodotti per merendine provenienti da ditte di smaltimento rifiuti che ripuliscono alla buona da putrescina e cadaverina uova marce sino alla commercializzazione di vongole (veraci?) pescate nel-

le acque inquinate del petrolchimico di Marghera. Già. Solo fiction? Macché: il mercato garantisce introiti milionari. A cominciare dal comparto ittico. Tra prodotti pescati molto tempo addietro (anche otto anni fa) congelati e poi scongelati sotto le feste o provenienti dai mari inquinatissimi del Giappone. A raccontare i retroscena e i dettagli di questo mercato è «L'ultima cena», il libro inchiesta di Peppe Ruggiero. Perché sono i clan a imporre menù e gusti: dai Fabbrocino ai Mazzarella, dai Casalesi ai Cesarano, dai Volario ai D'Alessandro.

Sono loro, i boss, a muovere il mercato. A cominciare dai datteri

proibiti, uno scempio ambientale e criminale. Vendita proibita ma basta farsi un giro nei mercati storici di Napoli e provincia per trovarli tranquillamente sui banchi. Oltre i 100 euro al chilo. Un giro d'affari colossale da circa un milione e mezzo di euro l'anno che comprende anche le vongole pescate a Porto Marghera. Lì, ogni sera, veloci scafi, simili a quelli dei vecchi contrabbandieri di sigarette, lavorano per le nostre tavole. «È un'associazione criminale. Organizzata. Parlano calabrese, napoletano, siciliano. Con due tre pescate in una notte portano a casa 15-20 mila euro», scrive Ruggiero che si cimenta anche sulla «spigola all'acqua pazza». Ma altro non è che pesce surgelato vario sottoposto ad una vergognosa pratica di scongelamento con acqua inquinata, contaminata. «Un'inchiesta della magistratura ha accertato che l'acqua di mare inquinata, viene venduta e poi usata per scongelare, lavare e rinfresca-

re il pesce da mettere sul mercato in vista delle festività natalizie». Ma mamma camorra sceglie per te anche cozze, gamberi e fiasolare. Praticamente tutto. Sia che vai al ristorante, sia che ceni a casa. Senza contare, poi, il pane cotto nei forni abusivi dell'hinterland napoletano. E, ancora, della frutta e degli ortaggi coltivati sui terreni in cui per anni i clan hanno sotterrato scorie e rifiuti nocivi.

Soluzioni? Certamente occorre la massima accortezza. Ma può non bastare. Per questo Libera, la rete fondata tre lustri fa da don Luigi Ciotti e che mette assieme l'impegno di 1500 associazioni antimafia, propone un menù *free boss*. Si va dall'antipasto con melanzane sott'olio con crostini ai pomodorini fiaschetto «Libera Terra» all'insalata di fagiolini, ai paccheri della «Terra di Don Peppe Diana» con mousse di spigola seguito dal tortino di ceci al limone con calamaretti piccanti al vino «Negroamaro» rosso e tarallini pugliesi. E per dolce mousse di pere con sciroppo di nero d'avola «Peppino Impastato». Il tutto inaffiato con vino bianco e rosso «Placido Rizzotto» e «Centopassi». «È l'unico modo - spiega Ruggiero che nel libro presenta anche i consigli degli chef per cucinare con i prodotti coltivati nelle terre confiscate ai clan mafiosi - per evitare di cenare con i boss. Almeno il giorno della vigilia di Natale».