

La settimana

Menù



Polveri da abbattimento dei fumi di industrie siderurgiche, ceneri da combustione, olio minerale, morchie oleose e di verniciature, vernici di scarto, fanghi prodotti dal trattamento di depurazione delle industrie chimiche. E poi: inchiostro di scarto, melme acide, feci animali, letame, urina di ogni tipo, fanghi velenosi e tossici, ceneri, scorie di alluminio. E per finire: cromo, rame, zinco, cadmio in quantità industriali. Ciliegina sulla torta: tonnellate di percolato, la parte liquida che i rifiuti rilasciano nel tempo con la decomposizione. “Neanche un premio Nobel per la chimica sarebbe stato capace di mettere insieme un cocktail così micidiale”. Solo che questo cocktail è stato vomitato dalla camorra nella pancia della Campania, proprio dove si coltiva e alleva buona parte del cibo che finisce nei piatti di mezza Italia. La denuncia è di Peppe Ruggiero, autore del documentario *Beautiful cauntri* e del saggio *L'ultima cena*, appena pubblicato da **Edizioni Ambiente**. Un sistema che inquina l'ambiente, è dannoso per la salute, distorce il mercato, alimenta lo sfruttamento degli immigrati. Come difendersi? Seguendo l'esempio dei boss: durante la latitanza nelle campagne di Corleone, il menù di Bernardo Provenzano era a base di pecorino primo sale, ricotta fresca, pane fatto in casa e pomodori della sua terra, “spesso raccolti direttamente dall'orto che circondava il casolare”.

Giovanni De Mauro

settimana@internazionale.it