

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. Mica scemo ad ingozzarsi con i prodotti agrolimentari veicolati dalla mafia che quotidianamente arrivano sulle nostre tavole. Leggere *L'ultima cena* di Peppe Ruggiero (Edizioni Ambiente, pp. 144, euro 14) dà il voltastomaco.

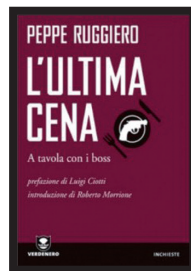
di Beatrice Mele

Si parla tanto di OGM, anche su questo giornale, vedi pp. 30, e delle preoccupazioni legate ad un loro eventuale sviluppo e utilizzo nell'agricoltura; la paura è quella di imboccare una strada inesplorata che tra trent'anni, chissà, potrebbe avere risvolti nocivi per la nostra salute. Perché quello che mangiamo è importante e conoscere il modo in cui il cibo viene prodotto è il primo passo per una scelta consapevole. All'incertezza del futuro questo libro di Peppe Ruggiero, tra gli autori di quel bel documentario che è *Beautiful country* (2007), oppone la certezza del presente. Perché i veleni in corpo, rassegnamoci, li abbiamo già. Non saremo spacciati domani, lo siamo già da ieri.

L'indagine qui circoscritta alla regione Campania (ma una recente puntata di "Report" ha provveduto ad allargare il giro anche alla Liguria), mostra come, lentamente, giorno dopo giorno, ingeriamo diossina, mercurio, piombo col bene placet della camorra che a tutti i livelli controlla la filiera agroalimentare e ne gestisce il business. I boss, di cui qui non vengono tenuti nascosti i nomi, lucrano sulla produzione, la distribuzione e la vendita alimentare: con cinquemila locali nelle sue mani, la criminalità usa ristoranti, pizzerie e bar intestati perlopiù a prestanome come copertura per riciclare i soldi sporchi. *L'ultima cena*, scrive bene Don Ciotti nella prefazione, è un libro difficile da digerire, un testo, aggiungiamo noi, degno di *Gomorra*, sebbene più mirato e snello al quale non sarebbe male accompagnare un altro titolo della collana Verdenero: *Ladri di immagini* di Luca Scardini sul commercio clandestino delle opere d'arte italiane sempre a cura della Malavita.

TERRENI

Tutto parte da qui. Da quei rifiuti trafugati e sotterrati illegalmente ora alla ribalta della cronaca per le proteste degli abitanti di Terzigno. Ma in vaste aree agricole del casertano da tempo è stata certificata la presenza massiccia di pesticidi fuori legge da anni come il DDT e non bisogna scavare troppo per imbattersi in rifiuti ospedalieri, cimiteriali, batterie, pneumatici e rifiuti industriali. Sono decine le ditte del Nord - Lucca, Montecatini, Terme, Pisa, Milano, La Spezia, Savona - che hanno piazzato in Campania ogni genere di scarti tossici come fanghi, liquami e amianto, concime mortale per campi di fragole e ciliegie. La regione intera è contaminata dentro e fuori al punto da poter essere paragonata a Chernobyl. La sua bomba ad orologeria si chiama percolato. Con questo termine si intende la parte liquida che i rifiuti rilasciano nel tempo con la decomposizione che attraverserà naturalmente il tufo in meno di ottant'anni dall'inizio dell'accumulo (avvenuto



almeno dal 1985). Nell'ipotesi più lenta il disastro ambientale inizierà non più tardi del 2064. Nel libro ci sono documenti, indagini, testimonianze a certificare il pericolo in agguato e sottaciuto. Progetti di bonifica non pervenuti.

CARNI

Macellazione clandestina, commercializzazione di animali malati, ricettati o morti; forniture illegali di farmaci come antibiotici, cortisonici, broncodilatatori per capi di bestiame che vengono macellati senza attendere i tempi di sospensione; connivenza di medici veterinari. Epatite A veicolata da frutti di mare sistemati in bacinelle piene d'acqua marina raccolta in zone dove è vietata la balneazione. Cosicché anche dopo il trattamento di purificazione effettuato il pesce ridiventa giocoforza infetto. L'acqua arriva anche da Porto Marghera dove, secondo le carte processuali, il petrolchimico avrebbe versato circa 500 mila tonnellate di sostanze inquinanti ormai note come idrocarburi, diossina, mercurio e piombo.

PANE

Venduto sui cofani delle macchine per le strade di Maranella, Scampia, Marano, Afragola, Portici, San Giorgio, il pane ha un sapore particolare e costa meno perché viene prodotto fuori da qualunque regola: senza igiene e senza alcun controllo su acqua e farina. Per cuocerlo vengono usati non solo bare di morti ma anche vecchi infissi, legni trattati con solventi tossici o antiparassitari. Vi è passato l'appetito? ■

