

AGROALIMENTARE E CRIMINALITÀ ORGANIZZATA

Le mafie nel carrello

di Augusto Goio

Non imbraccia la lupara, non sequestra né rapina, non si sporca con la droga né inquina gli appalti. Ma non per questo è meno crudele o meno pericolosa. E ogni giorno, anche se nessuno di noi la invita, si siede alla nostra mensa, "speculando - dice don Luigi Ciotti, il fondatore di "Libera" - su quanto abbiamo di più necessario: il cibo". La criminalità organizzata raccontata dal giornalista Peppe Ruggiero, invitato a Trento dalla cooperativa Mandacarù e da Altromercato quale antipasto del festival di cinema, cibo e videodiversità "Tutti nello stesso piatto", manipola e inquina uno dei settori economici e culturali italiani d'eccellenza, il settore agroalimentare. Come hanno rivelato le inchieste della Direzione distrettuale antimafia e come svelano le molte testimonianze inedite raccolte da Ruggiero nel suo libro "L'ultima cena. A tavola con i boss" (Edizioni Ambiente, 2010). Dalla pasta alla frutta, dalla carne ai datteri, al caffè al bar: tutto può servire alle mafie per generare profitto. "Abbiamo voluto aprire il nostro festival con questo tema - spiega Beatrice De Blasi, direttrice artistica del Festival - perché riteniamo che mostrare, documentare, raccontare il processo di produzione che sta dietro il cibo è, oggi più che mai, un atto culturale". **Ruggiero, oggi i consumatori sono attenti alla salubrità dei prodotti, magari cercano quelli "a chilometri**

zero", biologici o del commercio equo. Non c'è però la consapevolezza del possibile rischio di alimentare le mafie...

Quello del cibo è un settore dove è difficile nell'immaginario collettivo pensare a interessi della criminalità organizzata. Perché non ci sono morti, non ci sono guerre tra clan. E' una guerra silenziosa. Sicuramente sono stati fatti grandi passi in avanti. Il consumatore oggi è disposto a risparmiare, ma non sulla salute o sulla intelligenza. C'è però bisogno di informazione trasparente. L'obiettivo del mio libro "L'ultima cena" è proprio quello di aprire una finestra su queste questioni, soprattutto in un momento in cui il cibo è sempre più "merce", in senso negativo.

Ci spieghi meglio.

Noi vediamo il cibo come qualcosa che ci arriva sulla tavola. Ma dietro al cibo c'è una cultura, c'è una tradizione. Difficilmente invece lo colleghiamo alla terra, all'agricoltura, all'abbandono della campagna, ai fenomeni che in questi giorni tragicamente la cronaca ci ripropone, come il dissesto del territorio. Siamo uno dei Paesi d'Europa con la più alta percentuale di cemento e il più basso livello demografico. A chi servono tutte queste case? Nel Nordest c'è stato un aumento esponenziale del numero di capannoni industriali, che oggi hanno il cartello "Vendesi". E' tutto terreno sottratto all'agricoltura, che è difesa del territorio, argine contro le alluvioni. Di questo dobbiamo parlare quando parliamo di cibo.

Ci dia un'idea della presenza delle mafie nel settore agroalimentare.

All'indomani della strage di 'ndrangheta

a Duisburg in Germania, un pentito in un'intercettazione dice: "Dove c'è pizza c'è mafia". Ormai tutto il settore agroalimentare è interesse della criminalità organizzata.

E' un fenomeno che riguarda solo il Sud d'Italia?

La mia inchiesta riguarda la Campania, perché è lì che vivo e lavoro. Ma il problema tocca tutta l'Italia. Sia per la presenza delle mafie in tutto il Paese, ma soprattutto perché quello che viene coltivato al Sud arriva sulle tavole di tutt'Italia.

Il giro d'affari?

Si può stimare in 70 miliardi di euro

all'anno.

Che rapporto c'è tra agroalimentare e rifiuti?

Lo smaltimento illegale dei rifiuti è un fenomeno strettamente collegato. Rifiuti e veleni di ogni tipo vengono spacciati come compost e finiscono nei campi dove si coltivano insalata e pomodori, dove pascolano le bufale il cui latte serve a produrre le mozzarelle che finiscono sulle nostre tavole.

Nel suo libro evidenzia un fenomeno nuovo.

Il "pizzo" si chiedeva al commerciante in tre rate annuali, che servivano per mantenere i familiari dei carcerati: una rata a Natale, una a Pasqua e una a Ferragosto.

La novità qual è?

Oggi tutto questo si ammantava di legalità, anzi, meglio, di una parvenza di legalità. Si utilizza una società di prestanome, pulita. E quando apre una nuova attività commerciale - un bar, un ristorante -, questa società impone una determinata marca di caffè, una determinata marca di mozzarella o di formaggio... E' un modo per garantire la sicurezza. E il commerciante o denuncia, sapendo

quello che succede, oppure è costretto ad acquistare quel prodotto. Siccome è un prodotto di pessima qualità, deve acquistare anche il prodotto buono, e i costi aumentano e si scaricano sul consumatore.

Guardando alla qualità, si pone l'accento sulla tracciabilità del prodotto, sulla trasparenza della filiera. Può essere un deterrente all'infiltrazione criminale?

E' fondamentale. La politica ha tante assenze. Però l'ultima legge sulla tracciabilità, a detta degli addetti ai lavori, è all'avanguardia a livello europeo. Dobbiamo vedere cosa diranno i decreti attuativi, però possiamo dire fin d'ora che è un modo per garantire anche in settori che in precedenza non erano coperti, l'intera tracciabilità: da dove proviene il prodotto, che passaggi fa, e dove arriva. E' un passo in avanti. Una garanzia per il consumatore, che deve poter scegliere con cognizione di causa. E così orientare il mercato.

In tutto questo, qual è la responsabilità dei produttori?

Nell'86 ci fu il più grande scandalo nel settore alimentare, quello del vino al metanolo, con decine di morti. Fu un punto di svolta per il settore vitivinicolo. I produttori capirono che occorreva puntare sulla qualità, non sulla quantità. Pensiamo oggi all'"oro bianco" della Campania, la mozzarella. I produttori seri, sani, che sono la maggior parte, devono denunciare frodi e sofisticazioni. Perché altrimenti anche loro pagano le conseguenze della mozzarella alla diossina.

Chi oltre alla denuncia muove anche le mani dattorno è un'associazione come "Libera", che fa rinascere le terre e i beni confiscati alla criminalità organizzata. Si parla abbastanza di queste realtà?

Purtroppo no. Il bene non fa notizia. Le esperienze positive faticano ad essere raccontate. La legge sulla confisca dei beni mafiosi è la vera spina nel fianco

della criminalità organizzata. Il mafioso non teme la galera, la mette nel conto. Ma se gli tocchi il portafoglio, se gli togli un bene che rappresenta il suo prestigio sul territorio, gli hai dato la mazzata definitiva.

Ce la dà lei una bella notizia?

Chi lo sa che il vino biologico 2010 migliore in Italia è coltivato dalle cooperative di Libera a Mesagne, in provincia di Brindisi, sulle terre confiscate a un boss della Sacra Corona Unita? Cooperative che hanno capito che oltre alla dimensione etica conta anche la qualità.

E qui torniamo alla responsabilità del consumatore...

...che deve capire che acquistare quel determinato prodotto non è solo dare una mano, ma dare un segnale concreto di un modello di economia diverso, di un'Italia diversa, che punta su lavoro pulito, etico, per battere le mafie. Se aumenta la domanda, aumenta l'offerta. E si cambiano le regole dell'economia.

Nello stesso piatto

Serate di proiezioni, incontri, dibattiti e oltre un mese di "Schermi & Lavagne" (le mattinate dedicate alla didattica nelle scuole) per ristabilire un canale di conoscenza tra consumatore e cibo: tutto questo è "Tutti nello stesso piatto", il festival promosso a Trento da Mandacarù e Altromercato.

I prossimi appuntamenti: **giovedì 10 novembre** dalle 18.30 alle 23 proiezioni al Cinema Astra in Corso Buonarroti, 16 ("Farming our Future", India, 2009 - "The End of the Line/Al capolinea", GB, 2009 - "White Material", Francia, 2009); **venerdì 11 novembre** dalle 17.30 alle 23 proiezioni al Centro Polifunzionale in Via Prati, 10 (corti da Iran, Germania, Olanda, India, Camerun, Italia).

chi è

Peppe Ruggiero, giornalista responsabile dell'ufficio stampa di Libera e di Legambiente Campania, è tra i curatori del Rapporto Ecomafia di Legambiente. E' co-autore del documentario "Biutiful cauntri", vincitore del Nastro d'Argento 2008. Attualmente collabora alla nuova serie del programma di Carlo Lucarelli previsto per marzo 2012 su Rai 3.

Le "istruzioni per l'uso" di Peppe Ruggiero: "Non sediamoci a tavola con i boss"

