

ATTENTI ALLA BUFALA

Di Rosamaria Aquino

Collaborazione Marzia Amico – Alessia Marzi

Immagini di Matteo Delbò, Dario D'India, Tommaso Javidi

ROSAMARIA AQUINO FUORI CAMPO

La più grande concentrazione di allevamenti di bufale da latte si trova in provincia di Caserta, tra Castelvoturno, Casal di Principe, Grazzanise. Si arrivano a contare 40 allevamenti nel raggio di due km. Il latte per la produzione della mozzarella proviene soprattutto da qui. Ma come stanno gli allevatori?

MARCO AUTIERI – ALLEVATORE

Avevamo circa sui 550 capi. Nel 2017 ci siamo accorti che ci eravamo infetti di brucellosi. Nell'agosto del 2018 in quest'azienda non c'era più nessun capo.

ROSAMARIA AQUINO

Economicamente che danno è stato tutto questo abbattimento di tutte le sue bufale?

MARCO AUTIERI – ALLEVATORE

Su 500 capi un milione e mezzo di euro.

ROSAMARIA AQUINO

Che cosa è successo?

PASQUALE CANTILE - ALLEVATORE

Abbattimento infetta di TBC. Anche se poi molte bufale che risultano infette poi dopo al macello sono negative.

ROSAMARIA AQUINO

Quanto ci ha perso economicamente?

PASQUALE CANTILE - ALLEVATORE

Eh, non lo so, penso che stiamo sul milione e mezzo di euro in tre anni.

ROSAMARIA AQUINO FUORI CAMPO

La Regione Campania ha ordinato di abbattere gli animali malati. Ma alcune bufale risultano poi negative all'esame al macello, in un'azienda addirittura nove capi su 11 erano falsi positivi.

ANTONIO SASSO - AVVOCATO

La logica vorrebbe che essendo positivi dovrebbero essere, diciamo, le carcasse dovrebbero essere distrutte, mentre invece gli animali macellati, essendo negativi all'esame *post mortem*, vengono macellati e il macello ne....

ROSAMARIA AQUINO

Ne trae un guadagno.

ANTONIO SASSO - AVVOCATO

Ne trae un guadagno perché produce carne ovviamente e la mette tranquillamente sul mercato.

ROSAMARIA AQUINO FUORI CAMPO

Si poteva evitare di abbattere le bufale. Proprio in questi giorni la procura di Santa Maria Capua Vetere ha acquisito i dati delle Asl, fino a oggi tenuti nascosti, e finalmente si è scoperto che negli ultimi dieci anni ben un 100mila bufale sono state abbattute per sospetta brucellosi o per sospetta tubercolosi, provocando la chiusura di quasi 300 aziende, ma c'erano alternative?

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Allora ci sono da dipanare due gialli, buona sera. Intanto, sono state abbattute negli ultimi 10 anni circa 100mila bufale da latte per sospetta brucellosi o tubercolosi. Ecco questo ha alimentato intanto un sospetto perché nonostante gli abbattimenti i soci del consorzio che produce mozzarella Dop hanno dichiarato dei quantitativi di latte che non sarebbero poi compatibili con quelli reali prodotti nelle stalle. Perché la domanda insomma viene spontanea: se da una parte abbattano le bufale come fanno ad aumentare i quantitativi di latte? Da dove lo prendono il latte per fare le mozzarelle Dop? La questione è importante perché parliamo del terzo Dop più venduto al mondo. E questo è un giallo e se ne occuperà la nostra Rosa Maria Aquino.

Su quell'altro, invece, sta indagando la Procura di Santa Maria Capua Vetere che ha raccolto dalle Asl dei dati che fino ad oggi erano rimasti segreti e riguardano le analisi effettuate nel momento della macellazione dei capi abbattuti. Ecco ed è emerso che le bufale da latte nel 95 per cento dei casi negli ultimi tre anni erano sane, non erano positive alla malattia. E questo ovviamente, vi potete immaginare, ha favorito da una parte le multinazionali della carne che hanno potuto acquistare le carni pregiate a prezzi più bassi. Dall'altra ha fatto imbufalire letteralmente gli allevatori che dicono: ma perché non ci consentite di vaccinare i nostri animali. Ma su questo la Regione nicchia. La nostra Rosa Maria Aquino.

RENATO FRANCO NATALE - SINDACO DI CASAL DI PRINCIPE (CE)

L'alternativa che ci viene suggerita è quella della vaccinazione. Noi abbiamo proposto di utilizzare questo strumento, del resto già usato in passato. Su questo non riusciamo ad avere una risposta precisa: perché no?

ROSAMARIA AQUINO FUORI CAMPO

I dati sui falsi positivi la Regione non ce li ha forniti e la politica dell'abbattimento degli animali non sembra aver favorito l'eradicazione completa secondo i risultati sperati, visto che negli ultimi tre anni delle 40mila bufale abbattute per sospetta brucellosi oltre il 95 per cento è risultato sano ai controlli post-mortem. Tra chi fa la Dop c'è chi dice: le stalle sono già ripopolate e chi invece denuncia che i conti non tornano. I soci del consorzio dichiarerebbero quintali di latte in più rispetto alla media di quello prodotto nelle stalle per far quadrare i conti della produzione di mozzarelle.

EX MEMBRO CDA CONSORZIO

Rispetto alla media io penso che siamo almeno 8-9 quintali pro capite. Cioè ci rendiamo conto di quanti quintali sono di latte in più o no? Cioè se diminuiscono il numero di bestie come fa ad aumentare il latte?

ROSAMARIA AQUINO

Ma l'esigenza di gonfiare questi dati qual è?

EX MEMBRO CDA CONSORZIO

Quella di dover inserire nel buco nero che si crea tra il dato reale e il dato scritto qualsiasi cosa. Mo che sia latte, sia cagliata, sia latte in polvere, sia latte ricostituito, sia latte di struzzo, non lo so.

ROSAMARIA AQUINO

Nella Dop?

EX MEMBRO CDA CONSORZIO

Eh, la Dop, dottoré!

ROSAMARIA AQUINO FUORI CAMPO

La mozzarella di bufala è la terza Dop italiana dopo Grana Padano e Parmigiano. In 10 anni ha avuto un picco del 31 per cento di produzione e ha aumentato le esportazioni del 100 per cento. Un giro d'affari da 1,2 miliardi. Ma con la crisi del Covid si è venduta meno mozzarella. Agli allevatori è stato chiesto un prezzo più basso e di mungere meno, scaricando di fatto su di loro il costo della crisi. Inoltre, il governo ha applicato un cambio temporaneo di disciplinare: fino a giugno scorso si è potuto usare latte congelato.

ENRICO MIGLIACCIO - CONFAGRICOLTURA - RAPPRESENTANTI ALLEVAMENTI BUFALINI

Ci chiediamo anche, cosa che abbiamo fatto sin dal primo momento, una ricognizione di quello che è questo latte stoccato, per vedere cosa realmente c'è nelle celle frigorifere, se è veramente latte Dop tracciato o no.

ROSAMARIA AQUINO

Qualcuno ha sollevato dubbi sulla produzione di latte dichiarata pro capite, una produzione che si dovrebbe attestare intorno 27 quintali.

PIER MARIA SACCANI - DIRETTORE GENERALE CONSORZIO TUTELA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

Noi abbiamo uno studio che ci ha dato dei riscontri che sono assolutamente in linea con quello che sono i dati che noi abbiamo.

ENRICO MIGLIACCIO - CONFAGRICOLTURA - RAPPRESENTANTI ALLEVAMENTI BUFALINI

Ventisette quintali è una media di stalla di un'azienda che fa una buona selezione genetica.

ROSAMARIA AQUINO

Quindi può essere la media complessiva di tutti?

ENRICO MIGLIACCIO - CONFAGRICOLTURA - RAPPRESENTANTI ALLEVAMENTI BUFALINI

No. La media dovrebbe fare tra i 22-23.

ROSAMARIA AQUINO

Le sembra un dato sproporzionato?

ENRICO MIGLIACCIO – CONFAGRICOLTURA – RAPPRESENTANTI ALLEVAMENTI BUFALINI

Sì, sicuramente lo è, senza tema di smentita.

ROSAMARIA AQUINO FUORI CAMPO

Perché dichiarerebbero una media più alta di produzione di una bufala in lattazione? Perché tutti vogliono la mozzarella ma il latte può arrivare da una zona molto piccola: Campania, una piccola porzione di Puglia, del Molise e del Lazio.

EX MEMBRO CDA CONSORZIO

Questi qua, quando si fanno determinate operazioni, in questo settore, con la mozzarella di bufala, si fanno i denari assai, assai. Cioè, la droga non è niente. Il lestofante si prende la cagliata, il latte ricostituito, l'Olanda, la Germania la Francia, la Romania che cazzo fa non lo so... paga il latte quattro centesimi, va a farmi la concorrenza a me e mi fotte sul prezzo.

ROSAMARIA AQUINO FUORI CAMPO

Latte vaccino e, forse, persino latte estero e congelato per fare la mozzarella. Così si abbatterebbero i costi di produzione, tanto l'appel lo garantisce il bollino. E i caseifici che ne pensano? Siamo andati a comprare la loro mozzarella e glielo abbiamo chiesto.

CASEIFICIO 1

Quelli che fanno parte del consorzio è difficile, chi ha un'aziendina piccola...

ROSAMARIA AQUINO

Ah, sono quelle che ogni tanto fanno....

CASEIFICIO 1

Soprattutto quelle.

ROSAMARIA AQUINO

E di latte ce n'è abbastanza per fare tutta la mozzarella che si fa? Dico queste bufale, siccome sono solo di questo territorio... ce n'è abbastanza?

CASEIFICIO 2

Sì, sì. Comunque noi siamo certificati, questo è sicuro.

CASEIFICIO 3

Solo latte di bufala sì.

CASEIFICIO 4

L'acquisto all'estero è sempre maggiore.

ROSAMARIA AQUINO

È sempre maggiore eh? Ma perché, perché costa meno?

CASEIFICIO 4

Di preciso non lo so, però so che si risparmia.

CASEIFICIO 5

Loro possono fare quello che vogliono, dovete essere voi quando la mangiate, ché se voi avete palato, ve la gustate. Ve ne accorgete stesso voi.

ROSAMARIA AQUINO

Le cronache ci dicono di un po' di truffette fatte pure nella dop, eh.

CASEIFICIO 6

Ma noi? Ma lì si parlava più di formaggi, di altre cose... Poi c'era la camorra....

ROSAMARIA AQUINO

Mo' non c'è più?

CASEIFICIO 6

Sono venuti qua, ma saranno stati cento, duecento di loro tra aerei, cose. Sono entrati qua dentro: Nas, Asl, non si capiva niente. Dopo venti giorni, che lo Stato ha messo mano su tutto se ne sono riandati, non hanno trovato nulla.

ROSAMARIA AQUINO FUORI CAMPO

A questo che è uno dei caseifici più antichi del casertano, il cui presidente è stato anche membro del cda del Consorzio, hanno sequestrato a marzo 2020, 1500 kg di cagliate bulgare e latte olandese.

ROSAMARIA AQUINO

Siccome poi noi nel sito leggiamo: solo latte bufalino...

ANGELO PICCIRILLO – PRODUTTORE MOZZARELLA DOP

Certo, assolutamente, assolutamente.

ROSAMARIA AQUINO

...l'azienda, la tradizione legata al territorio, e sappiamo che le fanno un sequestro di 1500 cagliate bulgare, ma poi perché bulgare?

ANGELO PICCIRILLO – PRODUTTORE MOZZARELLA DOP

E perché lì le producono e quindi... ce le hanno proposte da lì. Ma devo dire che il prodotto è salubre, ed è ottimo!

ROSAMARIA AQUINO

È ottimo, ah!

ANGELO PICCIRILLO – PRODUTTORE MOZZARELLA DOP

Assolutamente.

ROSAMARIA AQUINO

Ma lei dopo quello che le è successo se la compra ancora la cagliata bulgara?

ANGELO PICCIRILLO – PRODUTTORE MOZZARELLA DOP

No, per carità!

ROSAMARIA AQUINO

Perché lei vuole commercializzare queste cagliate, lei che fa tutto un altro lavoro?

ANGELO PICCIRILLO – PRODUTTORE MOZZARELLA DOP

Noi volevamo, ma non l'abbiamo mai fatto, abbiamo fatto quest'ordine e poi ci siamo fermati.

ROSAMARIA AQUINO

Come si fa a capire che questo latte e queste cagliate non vanno poi a finire nella vostra produzione di mozzarella?

ANGELO PICCIRILLO – PRODUTTORE MOZZARELLA DOP

Allora per quanto ci riguarda, abbiamo fatto un acquisto e ci siamo fermati lì.

ROSAMARIA AQUINO

E quello vi hanno sequestrato!

ANGELO PICCIRILLO – PRODUTTORE MOZZARELLA DOP

E quello hanno sequestrato perché è stata la prima volta nella nostra vita e non conoscevamo la prassi da seguire.

ROSAMARIA AQUINO

Lei sapeva che molti dei caseifici che fanno parte del consorzio acquistano latte e cagliate straniere?

PIER MARIA SACCANI – DIRETTORE GENERALE CONSORZIO TUTELA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

È libero l'imprenditore di fare scelte al di fuori della Dop su linee separate di acquistare e di fare quello che vuole fare.

ROSAMARIA AQUINO

C'è uno dei caseifici che fanno parte del consorzio che in tre mesi ha acquistato 7.400 quintali di cagliate polacche. Come si fa, a sapere con precisione che non vengano utilizzate anche nella Dop? Come la tracci una cagliata?

PIER MARIA SACCANI – DIRETTORE GENERALE CONSORZIO TUTELA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

No, ma io non devo tracciare quella cagliata: io traccio il latte di bufala, noi tracciamo il latte di bufala che proviene dalla zona. Per cui, se entra un tot di latte deve uscire un certo quantitativo di mozzarella. Non può variare.

ROSAMARIA AQUINO

Lei sa meglio di me, che si può giocare sulla resa di quel latte, no? Oggi mi ha fatto più mozzarella, domani me ne fa di meno...

PIER MARIA SACCANI – DIRETTORE GENERALE CONSORZIO TUTELA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

No, non tanto, nel senso che andrebbe messa d'accordo un'intera filiera è molto difficile.

ROSAMARIA AQUINO FUORI CAMPO

Ma come funziona questa tracciabilità? Nella mozzarella non Dop i dati di allevatori e caseifici finiscono tutti nello stesso cervellone e si possono incrociare. Nella Dop invece no perché gli allevatori comunicano quanto hanno prodotto all'istituto zooprofilattico, invece i trasformatori a un ente terzo che fa i controlli: il DQA. Solo dopo tutto confluisce in un'unica piattaforma.

ENRICO MIGLIACCIO – CONFAGRICOLTURA – RAPPRESENTANTI ALLEVAMENTI BUFALINI

A distanza di parecchi anni dalla sua entrata in vigore ancora non si hanno notizie di controlli o eventuali sanzioni su qualcuno che ha sbagliato a fare la tracciabilità.

ROSAMARIA AQUINO FUORI CAMPO

Eppure da Parlamento, Regione Campania e sindacati, fioccano le denunce sull'utilizzo di latte straniero nella Dop.

ROSAMARIA AQUINO

“Da anni tutti gli addetti ai lavori, Asl, Icqrf, Consorzio, ministero della Salute sono a conoscenza dell'uso fraudolento di latte e cagliate di bufala di provenienza estera nella Dop”.

PIER MARIA SACCANI – DIRETTORE GENERALE CONSORZIO TUTELA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

Mah siamo in buona compagnia allora... ma non capisco dove si voglia andare...

ROSAMARIA AQUINO

Non la preoccupa una dichiarazione del genere? Non la indigna una roba del genere?

PIER MARIA SACCANI – DIRETTORE GENERALE CONSORZIO TUTELA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

Guardi, io - si nota un po' dall'accento, che non sono proprio di qua - e se io mi dovessi trovare o mi fossi mai trovato in una situazione ambigua lei oggi non mi avrebbe trovato qua.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

E gliene diamo merito. Anche perché c'è da tutelare una eccellenza che tutto il mondo ci invidia e che sviluppa un giro d'affari di circa un miliardo e 218 milioni di euro ogni anno. Rimane il mistero dei quantitativi di latte. Ora secondo i soci del consorzio negli ultimi anni sono stati prodotti in media 27 quintali di latte per stalla. Invece, secondo altri che abbiamo intervistato sarebbero 22, al massimo 23. Ecco qual è la verità?

Nel mezzo, in quel buco nero che c'è fra la quantità dichiarata e quella presunta reale può finirci il latte di qualsiasi tipo. Per esempio, nell'emergenza Covid hanno autorizzato il latte congelato. Qualcuno è andato a vedere cosa c'è conservato nelle celle? Secondo il direttore del consorzio è tutto a posto anche in merito ai quantitativi. Perché se è vero che da una parte le bufale vengono abbattute, in altri allevamenti invece vengono

incrementante, viene incrementato l'allevamento. Poi per quello che riguarda i quantitativi di latte prodotti e quelli trasformati in mozzarelle consiglia di andare a vedere il sito Clal, che è un sito per la trasparenza, dove ci sono appunto i quantitativi di latte prodotto e quelli trasformati in mozzarella. E' una piattaforma che è gestita dal Ministero delle Politiche Agricole e da quello della Salute. Ora sicuramente insomma è tutto molto bello però ricordiamoci che i produttori acquistano latte estero e cagliate dall'estero. Come la tracci una cagliata? Ma questo vale anche per le mascherine.