

**"L'azienda
è in mano
ai clan"**

Il caseificio Mandara, secondo i magistrati della Dda di Napoli, è "una società di fatto a prevalente partecipazione mafiosa". Almeno dal 1983 quando il clan La Torre avrebbe sborsato 700 milioni di lire per diventare "socio" di Giuseppe Mandara, l'Armani della mozzarella come egli stesso si definiva. Il gruppo criminale di Mondragone, secondo gli atti dell'inchiesta, incamerava dai 150 ai 200 milioni di lire l'anno attraverso l'attività del caseificio che esportava mozzarella in molti paesi all'estero.



Enrico Cinotti

"Mozzarelle dichiarate di puro latte di bufala, vendute pertanto a un prezzo doppio rispetto a quelle normali, ma in realtà addizionate con quantità variabili di latte di mucca".

Sembra di leggere un passaggio dell'inchiesta dei magistrati della Direzione distrettuale antimafia di Napoli, Alessandro Milita e Catello Maresca, che ha portato all'arresto l'11 luglio scorso di **Giuseppe Mandara** -proprietario dell'omonimo marchio di mozzarella di bufala tra i più noti in Italia e all'estero - con l'accusa di **associazione mafiosa**, commercio di **sostanze nocive** e vendita di prodotti alimentari falsamente etichettati.

Vizio antico

Eppure quel passaggio citato all'inizio fa riferimento a un servizio del **Salvante** del lontano

In manette un big del settore. Tra i reati, l'uso di latte vaccino nella mozzarella campana Dop. Come rivelò un nostro test nel 1992



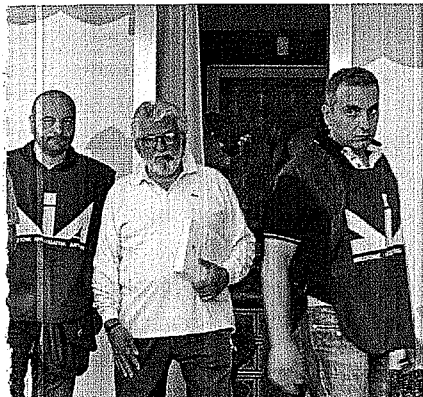
novembre 1992. Esattamente venti anni fa facemmo analizzare 18 marchi di mozzarella di bufala e ben un terzo risultarono "fasulle" ovvero "tagliate" con latte vaccino. Tra queste risultò fuori norma anche la bufala Dop della Mandara, dove la percentuale di **latte di vacca** era pari al 15%. Troppo: sia per la legge sull'etichettatura alimentare sia per il disciplinare del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana Dop che prevede esclusivamente "100% di latte **bufalino** fresco". Dopo il nostro test, "vibranti" furono le proteste dei rappresentanti dell'azienda casertana che però, vent'anni dopo, sembrano non aver perso quel vizio antico di impiegare latte vaccino nella lavorazione della bufala Dop.

Nelle centinaia di pagine dell'**ordinanza** firmata dal **gip** di Napoli Alberto Capuano, con la quale ha accolto le ri-

chieste dei pm della Dda di Napoli, si legge come nel caseificio Mandara "il latte adoperato" per il confezionamento della mozzarella di bufala Dop "non era **totalmente** di provenienza **bufalina**, contenendo parti di latte vaccino". In alcuni casi, come emerge dalle intercettazioni telefoniche del 18 luglio 2008, la percentuale di latte vaccino arrivava al **13,1%**. Nonostante questo, sulle confezioni il marchio Dop non mancava mai e anche quando veniva avvertito degli "sforamenti" dagli analisti del suo laboratorio, Mandara **alzava le spalle**.

Centrale risulta il ruolo svolto dagli analisti della Mandara. Nonostante riscontrassero la presenza di latte vaccino nelle partite analizzate "redige-





vano rapporti di prova in autocontrollo dal **contenuto mendace** in quanto non vi era traccia del contenuto vaccino rilevato". In altre parole pur sapendo che qualche fornitore del caseificio barava, come emerge dalle conversazioni acquisite dagli inquirenti, gli **analisti falsificavano** i risultati finali per poter garantire alle mozzarelle Mandara il marchio Dop. E per questo il reato contestato è quello previsto dall'articolo 517, vendita di prodotti indu-

striali con segni mendaci, con l'aggravante, prevista dal **517 bis**, se tali prodotti sono alimentari con una denominazione, come la Dop.

Dopo l'arresto di Giuseppe Mandara, il **Consorzio di tutela** ha deciso di **espellere** la Ilc Mandara Spa e forse, visti i precedenti denunciati dal Salvagente vent'annifia, l'espulsione appare un po' tardiva.

"C'ho io la soluzione"

Anche perché alla Mandara la lavorazione della mozzarella riservava ben altre sorprese. Come l'impiego dell'**acqua ossigenata** per abbassare la **carica batterica** del "liquido di governo", ovvero l'acqua in cui vengono immerse le mozzarelle appena lavorate.

"C'ho io la soluzione", dice in una conversazione Mandara, riferendosi come scrivono i magistrati all'utilizzo dell'acqua ossigenata come **additi-**

vo alimentare non consentito. Il trattamento risulta particolarmente utile per le mozzarelle in partenza per gli Stati Uniti.

"Gli ho dato io il liquido di governo... ho corretto qualche problema che c'aveva il prodotto", assicura l'Armani della mozzarella a **Luca Cantini**, amministratore delegato del gruppo **Alival** che ha il 49% della Mandara.

Solo grazie alle intercettazioni i magistrati hanno potuto scoprire l'impiego di un additivo non consentito visto che, come ha accertato il perito della procura, l'acqua ossigenata essendo **volatile** non risultava essere contenuta nel liquido di governo **sequestrato** dai carabinieri del **Nas** nell'agosto 2008. Anche "questa vicenda", concludono i magistrati, dimostra "le **sprejudicate metodiche** per la commercializzazione dei prodotti" da parte di Giuseppe Mandara. ■



Nella foto al centro, e in alto, agenti della Dia nel caseificio di Mondragone e nel punto vendita attiguo. Sotto, l'arresto di Giuseppe Mandara.