

Un vaccino e la brucellosi sparisce La doppia truffa della bufala campana



Barbara Cataldi

Mozzarella di bufala Campana Dop prodotta con latte proveniente da animali malati di brucellosi. È l'ultimo straordinario regalo che l'industria agroalimentare ha pensato per il consumatore. In un'area del paese infettata dalla criminalità organizzata e dall'illegalità diffusa, anche gli allevatori di bufale inventano continuamente nuovi stratagemmi per frodare il sistema disin-

teressandosi completamente della salute di lavoratori e clienti. Questa volta ad accorgersene sono stati il corpo forestale dello Stato e la Procura di Santa Maria Capua Vetere, in provincia di Caserta, ma il sistema escogitato è così banale da poter essere riprodotto ovunque e chissà da quanto tempo, a patto di avere qualche complice tra i veterinari addetti ai controlli.

Il metodo scoperto dagli investigatori era semplice: si vaccinavano gli animali proprio prima del controllo, così da coprire col farmaco la presenza dei batteri "brucelle" causa della malattia. Peccato che la legge permetta il ricorso del vaccino solo sugli animali di 6-9 mesi di età, animali che non possono davvero essere scambiati con gli animali adulti che producono latte. La complicità dei veterinari, quindi, consisteva nell'avvisare gli



Tanti i marchi di qualità per la Marrandino. Che vendeva mozzarella da animali malati per poi incassare l'indennizzo della Ue

allevatori prima di arrivare e poi nello scambiare un animale da latte con uno più giovane.

Il giochetto permetteva all'azienda coinvolta nell'inchiesta, la Marrandino, proprietaria di due allevamenti e di un noto caseificio di Castel Volturno, e sponsor ufficiale del Napoli Calcio, di guadagnare due volte: producendo latte e mozzarelle anche dagli animali malati e chiedendo per le stesse bufale, una volta arrivate a fine carriera, l'indennizzo previsto dall'Unione Europea per gli animali affetti da brucellosi.

Il rischio di aver mangiato alimenti provenienti da bestie malate probabilmente riguarda anche la carne bufalina, tra i prodotti più pregiati venduti della stessa Marrandino, che rifornisce tra Napoli e Caserta ben 70 punti vendita.

Per il momento i Forestali hanno sequestrato 180 degli 800 animali presenti negli allevamenti coinvolti nella pericolosa truffa. A rendere la

scoperta ancora più amara sono le innumerevoli certificazioni di qualità di cui si fregia l'azienda: dal marchio Dop, a quello del Consorzio per la tutela della Mozzarella di bufala campana, da Accredia a Cermet, Csqa e tanti altri, fino alla definizione di Green Company e promozione di iniziative enogastronomiche accanto a Slow Food.

La Regione Campania per contenere la cattiva pubblicità non ha perso tempo nel ricordare che il battere della brucellosi durante la pastorizzazione del latte muore e quindi non rappresenta un rischio per i consumatori, ma solo per gli operatori che entrano in contatto con animali e latte contaminati. Mi permetto, però, di insinuare qualche dubbio: una contaminazione diffusa e procedimenti scorretti durante la filiera produttiva, infatti, rappresentano comunque un pericolo per i cittadini.

La brucellosi nelle persone può provocare una patologia insidiosa, nota come febbre malsana. Si manifesta 2-4 settimane dopo l'infezione e assomiglia nei sintomi a tantissime altre malattie febbrili, con forti sudorazioni. Se qualcuno si fosse ammalato per colpa della mozzarella di bufala Dop Marrandino, dubito che lo scopriremo in tempi rapidi e certi.