

**Alimentazione** «L'Omega 3 era solo diluito con l'acqua»

# Formaggi preparati con latte tossico Oltre mille sequestri La Coldiretti: tutelate il Montasio

Latte «cancerogeno» destinato ai caseifici, anche produttori di formaggi Dop. Un'indagine dei carabinieri del Nas di Udine partita poco più di un anno fa e conclusasi ieri con sette misure cautelari (un arresto, cinque domiciliari e un obbligo di residenza) e 86 perquisizioni. Il latte sotto accusa è quello della Cospalat-Friuli Venezia Giulia che, dal Friuli, arrivava in Veneto, Toscana, Umbria, Campania e Puglia. Le ipotesi di reato: frode, adulterazione di alimenti, commercio di derrate nocive. Gli indagati sono 26, di cui 17 allevatori del consorzio Cospalat. Il «manager» della «catena alimentare cancerogena» sarebbe il presidente del Consorzio, Renato Zampa, 52 anni, di Pagnacco (Udine). È stato arrestato per associazione a delinquere finalizzata a tutti i reati ipotizzati. Analoghe accuse per i cinque agli arresti domiciliari, tra cui due socie di un laboratorio di analisi (Microlab snc) di Amaro.

Il latte veniva ritirato da imprenditori agricoli associati al Consorzio di Udine per essere poi miscelato e trasportato ai caseifici di Selva del Montello

## Le misure cautelari

Arrestato il presidente del Consorzio, ai domiciliari altre cinque persone

(Treviso), Sacile (Pordenone) e Feletto Umberto (Udine), destinato alla produzione del formaggio Montasio di origine protetta (Dop). E ciò avveniva nonostante si trattasse di latte proveniente anche da caseifici non certificati, violando il disciplinare che garantisce al consumatore le caratteristiche chimico-fisico e organolettiche del prodotto finale.

Tutto ha avuto inizio nel maggio 2012: un autotrasportatore racconta ai Nas di essere costretto a consegnare ai caseifici produttori di Montasio Dop anche latte non certificato. Trasformato in idoneo da documenti e certificati falsi. Scatta l'inchiesta, con intercettazioni ambientali e telefoniche. E con sistemi gps per tracciare il percorso del latte. I carabinieri coordinati dalla Procura di Udine hanno individuato alcuni allevamenti Cospalat da cui partiva anche latte contenente aflatossine, «veleni» prodotti da una muffa che si crea a causa di un parassita «goloso» dei fusti del mais. Fusti poi usati come alimentazione per le mucche. Dalle mucche al latte. Dal latte agli uomini. Una catena alimentare severamente tenuta sotto controllo (nel latte le aflatossine non devono superare il limite consentito di 50 parti su trilione), le cui falle possono solo avvenire grazie alla complicità di più anelli. Il tutto a discapito del made in Italy


e della salute degli ignari consumatori. Un tipo di aflatossina è sicuramente cancerogena (fegato) per l'uomo. Non solo, se assimilata in valori elevati, può anche causare disturbi di crescita nei bambini.

Ma torniamo a quanto scoperto. A parte il Dop, il latte destinato ad altri caseifici per produrre formaggi o latte Omega 3 veniva diluito con prodotto non contaminato e reso idoneo ai controlli. Secondo i Nas, che hanno sequestrato 1.063 forme di formaggio potenzialmente nocivo, sarebbero state falsificate anche le analisi del latte nocivo.

Risvolto comico: il consorzio, che in una filiera di violazioni frodava caseifici e distributori, sarebbe stato a sua volta vittima di furto da parte di due autotrasportatori. Facevano sparire 2 o 3 quintali di latte ogni viaggio in Toscana e Umbria e lo rivendevano. Il latte rubato era sostituito con acqua. Speriamo potabile.

In altri termini, «pacchi» e «contropacchi». Proprio mentre il Montasio Dop sta conquistando il mercato statunitense, con vendite triplicate e 200% in più di fatturato. E la Coldiretti che attacca: va tutelato.

**Mario Pappagallo**

 @Mariopaps



