Inchiesta in Sicilia

Carne, pesce, frutta: la truffa è in tavola

CRISTOFORO SPINELLA

DAL fruttivendolo e in pescheria, al ristorante e per strada. Non è lontana, come a volte si racconta, la tecnocrazia europea. Per decidere che pesci pigliare, o persino come preparare le olive, è a Bruxelles che bisogna guardare. Da lì vengono interi volumi di norme e divieti che influenzano la vita quotidiana, decisi spesso per salvaguardare la salute e l'ambiente. Ma da lì nascono anche molte tensioni, perché l'uniformazione delle regole da Palermo a Helsinki porta con sé una paradossale disparità.

SEGUE A PAGINA IV

PALERMO
Ultimatum del Pd a Crocetta
Assalto e sequestro far west alle Poste

Tutti a tavola con la truffa così il mercato inganna l'Europa delle norme rigide

CAVALLERIA RUSTICANA
PAGLIACCI
TAORMINA TEATRO ANTICO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

la Repubblica PALERMO

Tutti a tavola con la truffa così il mercato inganna l'Europa delle norme rigide

I produttori: "Isola penalizzata, servono le deroghe"

CRISTOFORO SPINELLA

«L'EUROPA vuole garantire la sicurezza dei consumatori, ma è necessario trovare strumenti intermedi per garantire i prodotti locali», spiega Giovanni La Via, eurodeputato Pdl e già assessore all'Agricoltura dei governi Cuffaro bis e Lombardo, che è stato relatore sulla Politica Agricola Comune (Pac) al Parlamento Europeo. Una divaricazione in cui si inseriscono piccole illegalità e grandi traffici che puntano proprio sul "mercato dei divieti". Dal pesce al vino, dall'olio ai formaggi, ogni anno in Sicilia i sequestri delle autorità valgono milioni di euro: cifre importanti che sono solo la punta di un iceberg. Ma come si alimenta questo mercato? Chi è che, a dispetto dei divieti, vende e compra? E i limiti imposti da Bruxelles sono sempre opportuni?

LA GUERRA DEI MARI

Il Mediterraneo non sta bene. O almeno, questo vale per i suoi abitanti. Nonostante le misure introdotte dall'Unione Europea per riorientare la pesca riducendo i danni, oggi l'82 per cento delle sue risorse ittiche è sovrasfruttato. Una cifra che schizza fino al 90 se si considerano solo i grandi predatori come tonno e pesce spada, tradizionalmente presenti sulle nostre tavole ma oggi a rischio di estinzione. È per questo che ogni anno, sulla scorta delle quote previste dall'Unione Europea, viene stabilito chi può pescarli, e in che quantità. Il decreto del ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali stabilisce che per la campagna di pesca del 2013 le barche siciliane autorizzate siano due da circuizione (le cosiddette "tonnare volanti") e 25 di palangaro (attrezzi da pesca con decine di ami), mentre non esistono più le tonnare fisse. Solo loro possono pescare legalmente il tonno rosso per un totale di quasi 450 delle 1950 tonnellate che Bruxelles ha assegnato all'Italia. Il resto, anche se finito involontariamente nelle reti, è illegale e dovrebbe essere ributtato a mare. Eppure, come testimoniano i sequestri di tonno rosso con istamina che nelle scorse settimane hanno riempito le cronache locali, non è difficile trovarlo. Da dove veniva tutto quel pesce ritirato perché andato a male e potenzialmente dannoso per la salute? Si sarebbe potuto pescare o era "fuori quota" e quindi anche fuorilegge?

«È il mercato che genera la vendita di prodotti illegali. Come il tonno, che nonostante i limiti stabiliti, viene pescato perché la gente lo richiede», suggerisce Giovanni Basciano, presidente regionale dell'Agci Agrital, l'associazione delle cooperative specializzata nel settore agro-ittico-alimentare. Lo scorso anno, i sequestri di tonno rosso effettuati dalla Guardia costiera in Sicilia hanno superato le 34 tonnellate, mentre quelle di pesce spada hanno sfiorato le 2,7. A questi vanno aggiunti quelli dei pesci sottomisura, ossia inferiori alle taglie minime previste dalle normative comunitarie, di cui è stata ritirata dal mercato quasi una tonnellata e mezza. Controlli per un valore economico totale che al dettaglio viene stimato in circa 750 mila euro.

«Capita che i pescatori si ritrovino nelle reti pesci che non potrebbero pescare: se non li ributtano in mare commettono un'infrazione, anche se è evidente che non tutti lo fanno. Ma ci sono altri comportamenti ancora più gravi, perché sono delle vere e proprie truffe alimentari compiute spesso dalle grandi industrie e non dai piccoli pescatori

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

la Repubblica PALERMO

— dice Basciano — Come il pesce ghiaccio venduto per novellame di sarda, o il tonno spacciato per mediterraneo anche se viene da altri mari. Chi controlla i grandi produttori?»

Secondo le cooperative di pescatori, le regole imposte dall'Ue non tengono conto della "concorrenza sleale": «Il pesce spada può essere sequestrato perché pescato con un uso scorretto delle spadare, che hanno un grosso impatto sulle specie accessorie. Ma di fronte alle nostre coste, in Nord Africa, altri Paesi sono molto meno accorti e quel pesce arriva comunque sulle nostre tavole. In questo modo siamo solo noi a essere penalizzati».

L'EUROPA A DUE VELOCITÀ

Le norme dell'Ue sulla sicurezza alimentare e la tutela ambientale toccano allo stesso modo i 28 Paesi membri. Da Anversa a Mazara del Vallo, le regole che i pescherecci devono rispettare sono le stesse. «Sembra che l'Europa sia solo quella che si affaccia sul mare del Nord e sull'Atlantico: le normative ignorano la diversità e la ricchezza del Mediterraneo. Non c'è solo il merluzzo», si lamenta Basciano. Ma quella sull'uniformazione è una battaglia che riguarda tutto il settore agroalimentare. «Ci sono certamente delle misure su cui i Paesi del nord e del sud d'Europa sono in contrasto, come dimostra lo scontro recente sul divieto di utilizzo nei locali pubblici delle bottiglie d'olio oliva senza etichetta, che garantisce qualità e tracciabilità del prodotto ma è stato ritirato per le pressioni di alcuni Paesi, penalizzando fortemente quelli mediterranei», spiega La Via, ordinario di Agraria all'Università di Catania. Lo scontro, del resto, ha radici antiche. Con la Sicilia sempre in prima linea: «Succede sin da quando volevano introdurre lo zuccheraggio dei vini, che è una pratica tradizionale del Nord Europa, dove per condizioni ambientali la gradazione alcolica è più bassa e altrimenti i vini non potrebbero essere classificati come tali», racconta La Via. Insomma, l'imposizione delle stesse regole per i prodotti della dieta mediterranea e di quella anglosassone finiscono spesso per penalizzare l'una o l'altra.

TAVOLE ILLEGALI

Nel mercato illegale del cibo un business chiave è anche quello delle truffe alimentari, che ogni anno muovono in Sicilia centinaia di migliaia di euro. Basta guardare ai sequestri effettuati lo scorso anno dai reparti regionali della Guardia di Finanza: decine di tonnellate di cibo tolte dal commercio — e quindi dalle nostre tavole — perché prodotte o vendute illegalmente. Dalla frutta all'olio, dagli ortaggi al vino, questo commercio fuori dalle regole coinvolge sia la grande distribuzione che la vendita al dettaglio. I sequestri più numerosi riguardano proprio la frutta: nel solo 2012, quasi 13 tonnellate di albicocche, ciliegie, pesche, fragole, ma anche prodotti esotici, per un valore commerciale di almeno ventimila euro. Ma è ancora una volta il pesce (fresco o congelato) ad attirare il giro d'affari maggiore: oltre otto tonnellate sequestrate dal costo al dettaglio di circa 120 mila euro, cui vanno aggiunte cinque tonnellate di caviale, salmone, molluschi e crostacei per altri 50 mila euro. Sfiorano i duemila litri, invece, i sequestri di vini e spumanti, mentre dai mercati sono state tolte oltre due tonnellate e mezza di ortaggi. Una "lista nera" che include anche quasi 800 chili di carne macellata e frattaglie, oltre 400 di formaggi e latticini e più di mille litri di olio d'oliva.

I motivi dei sequestri sono tanti: dal mancato rispetto delle misure igienico-sanitarie alle violazioni di norme comunitarie, fino alle frodi alimentari vere e proprie. Come racconta il rapporto "Italia a tavola" di Legambiente, le truffe riguardano spesso anche la provenienza dei prodotti. È quello che lo scorso anno i Nuclei antifrodi dei carabinieri hanno scoperto a proposito del pistacchio verde di Bronte dop, indicato in etichetta da tre grossi produttori del catanese che in realtà utilizzavano pistacchio di origine greca, siriana e californiana. Una frode che avrebbe immesso nel mercato diverse tonnellate di falso dop con effetti a catena, visto che veniva utilizzato da numerosi altri produttori nella preparazione di salse e prodotti dolciari.

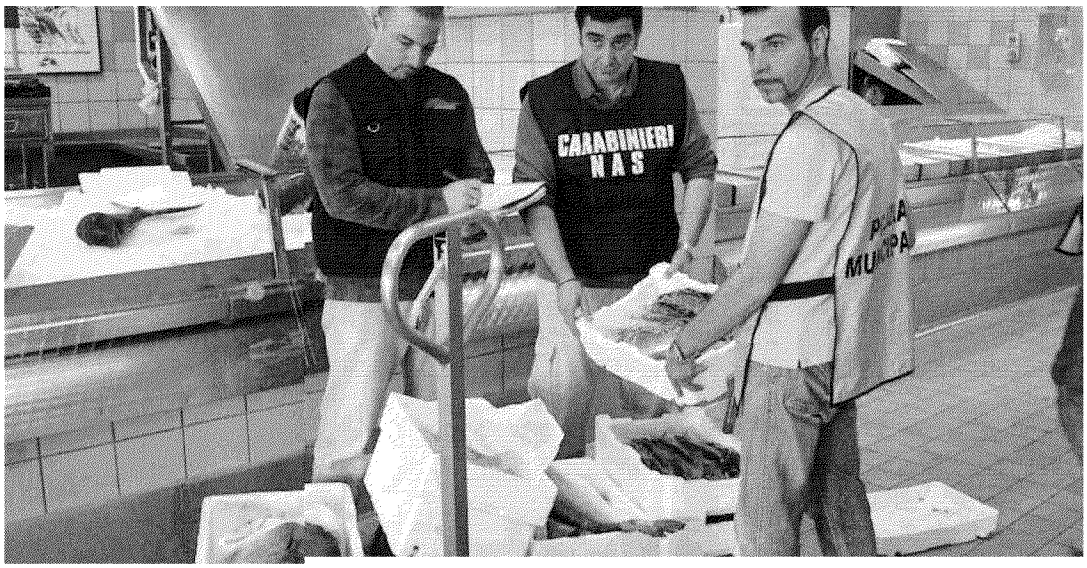
MANGIARE PER STRADA

A finire nel mirino dell'Unione europea negli anni scorsi è stato anche il "cibo da strada", presente a tutte le latitudini ma particolarmente diffuso nelle regioni mediterranee. Sia nella preparazione che nella conservazione, sfincione e pane con la milza, panelle e stigghiole devono rispettare oggi una lista di regole che interpretate rigidamente ne limiterebbero molto la diffusione. O almeno, quella che abbiamo conosciuto finora. «Abbiamo acquistato in salute, non abbiamo perso nulla — dice Alessandro Chiarelli, presidente regionale di Coldiretti — Le prassi igieniche previste oggi sono a tutela dei consumatori: se la tradizione fa morire di botulino, meglio la linea dura». Un pugno di ferro su cui però non tutti sono d'accordo. «L'Unione europea è stata troppo rigida nel porre limiti a tradizioni che non hanno mai creato grossi problemi sul piano igienico-sanitario — suggerisce il presidente regionale di Confcommercio, Pietro Agen — Il punto è che viene sostenuta una visione del cibo di tipo industrialistico, che favorisce le grandi produzioni e danneggia le nicchie di eccellenza: in questo senso, la Sicilia è tra le regioni più penalizzate».

A rigor di norme, molti dei prodotti venduti per strada sarebbero quindi illegali: «Vale per le carni alla griglia e la milza, il sanguinaccio a Catania o le olive "cunzate": sono limitazioni che condizionano fortemente il mercato, dovute spesso a un eccesso di burocrazia mentre basterebbe indicare con chiarezza i contenuti del prodotto nel suo insieme», insiste Agen. Che sottolinea il paradosso di restrizioni troppo rigide: «L'anno scorso in Canada ho visitato una bottega di ottimi prodotti tipici siciliani. Molti dei quali, però, da noi non si sarebbero potuti vendere».

«Ci sono cibi legati a tradizioni molto radicate nel tempo e nella cultura locali — dice Lillo Vizzini, presidente di Federconsumatori Sicilia — In molti casi, penso che si possa derogare alle norme». Un invito alla flessibilità unita alla trasparenza che anche secondo La Via potrebbe risolvere molti dei conflitti: «Dobbiamo dire a chi compra come stanno esattamente le cose, poi sarà lui a valutare e decidere: il consumatore è sovrano».

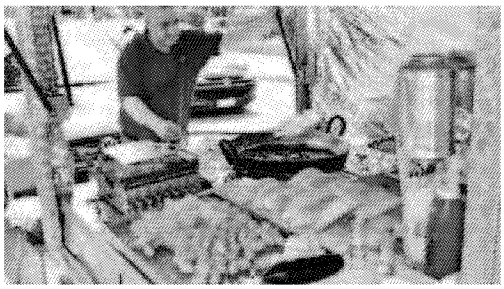
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



IL SEQUESTRO Finanzieri durante il sequestro di pesce in un mercato ittico

LE IMMAGINI Da sinistra cibo di strada e un'analisi sulla carne A destra formaggio su un banco

PALERMO.IT Sul sito di Repubblica Palermo l'archivio delle Inchieste in Sicilia



Inchiesta in Sicilia

82%
IL PESCE
È la quota di fauna ittica che secondo l'Ue risulta sfruttata oltre le possibilità

13000
I CHILI
Questa la frutta sequestrata nel 2012 in Sicilia

450
TONNELLATE
Quelle autorizzate in Sicilia dall'Ue per la pesca del tonno rosso

8
I QUINTALI
È la quantità di carne non in linea con le norme vigenti sequestrata nel 2012

Le quote

Davvero i limiti imposti da Bruxelles sono opportuni in una produzione come quella dell'Isola

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.