

La truffa A Villaricca il laboratorio clandestino: i salumi importati dall'estero disossati e contrassegnati con etichette false

Prosciutto di Parma prodotto in Polonia

Blitz di carabinieri e Asl due denunciati, si cerca di ricostruire tutta la filiera

Cristina Liguori

VILLARICCA. I carabinieri stanno sequestrando tutte le salumerie e i supermercati dell'area a nord di Napoli per scovare il prosciutto prodotto in un sottoscala di una palazzina di corso Italia. Decine e decine di cosce di maiale sono state infatti già piazzate dai due commercianti abusivi e rivenduti a prezzi stracciati. Nulla di male se solo però i prosciutti non provenissero dalla Polonia e non riportassero le etichette dei marchi italiani, tra cui quella del consorzio di Parma. Prodotti fasulli insomma, finiti sulle tavole di decine e decine di famiglie.

Una maxi-truffa ai danni non solo delle aziende produttrici ma soprattutto dei consumatori convinti di aver comprato un prodotto di alta qualità a bassi prezzi mentre in realtà si trovavano in possesso di un salume di scarso valore, lavorato e disossato in un sottoscala in condizioni igieniche precarie. La scoperta dei carabinieri della stazione di Villaricca guidata dal maresciallo Salvatore Salvati e coordina-

ta dal capitano Francesco Piroddi della Compagnia di Giugliano. I militari dopo la scoperta hanno denunciato i due responsabili, una 52enne e un 54enne. L'accusa nei loro confronti è di frode in commercio, esercizio abusivo di vendita all'ingrosso di prodotti alimentari di salumeria, violazione delle norme amministrative e sanitarie che disciplinano la somministrazione al pubblico di alimenti.

I prosciutti, secondo quanto scoperto dai carabinieri, erano introdotti in Italia regolarmente. I militari hanno infatti trovato documenti di trasporto che certificano il lotto di provenienza polacca. Ora c'è da capire, ma è molto più complicato, chi in realtà li produceva, quale azienda, se nel rispetto delle norme europee e delle norme igieniche. Un percorso non facile ma sul quale i carabinieri lavorano. Quando il lotto giungeva in Italia i commercianti si mettevano all'opera nel sottoscala per camuffare il timbro polacco. I due apponevano le etichette, a loro volta fasulle e riprodotte fedelmente a imitazione di quelle reali, in modo da celare il timbro a fuoco che invece ne certificava la reale origine. Non prima però di aver disossato la coscia con attrezzi non idonei. Ed infatti nel sottoscala i militari hanno trovato tutti gli strumenti utili alle operazioni: frigoriferi, coltelli, fermagli, banchi, presse. Alcuni coltelli ed altre attrezzature erano addirittura arru-

giniti, ma questo non ha fermato i due commercianti che lavoravano in condizioni igieniche precarie e in un ambiente malsano. Sul posto sono intervenuti anche gli ispettori del dipartimento prevenzione dell'Asl Na2 nord.

I carabinieri e i tecnici dell'azienda sanitaria locale hanno immediatamente allertato il consorzio di Parma in modo da ricostruire la procedura di marchiatura e etichettatura dei prodotti e riscontrare se fosse simili o uguale a quella trovata sui prosciutti sequestrati. I due commercianti non hanno rivelato a chi vendessero a loro volta i prosciutti taroccati. Il giro d'affari però sembra non essere indifferente. Se in generale il costo al consumo è di circa 25 o 30 euro al chilo e i prezzi da loro praticati ad altri commercianti era quasi la metà, i conti sono subito fatti. Per adesso però i militari non sono riusciti a trovare prosciutti all'interno delle salumerie della zona. L'ipotesi è che venissero vendute agli abusivi o ai venditori ambulanti nei mercati che, a loro volta, li rivendevano a prezzi vantaggiosi spacciandoli per prodotti di alta qualità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Lo scenario
Alimentari
a basso costo
«trasformati»
in condizioni
igieniche precarie
e rivenduti
nei mercati rionali





+180% i sequestri

Nel settore delle carni si registra un aumento del 180% dei sequestri di prodotti falsi

8 milioni la produzione

In Italia sono allevati più di 8 milioni di maiali destinati per il 70% alla produzione di 36 salumi Dop/Ipg

2/3 la provenienza

Due terzi dei prosciutti venduti in Italia provengono da maiali allevati in Olanda, Francia, Germania e Spagna

20 miliardi il business

La produzione di salumi e carne di maiale, dalla stalla alla distribuzione, «vale» circa 20 miliardi

280 euro il consumo

Le famiglie italiane spendono in media 280 euro l'anno per l'acquisto di salumi