

OPERAZIONE DEL NAS DI LECCE IN TUTTA ITALIA

L'acqua si trasforma in vino (adulterato) Quattro aziende sequestrate, 11 arresti



Uno dei silos sequestrati

di **Claudio Tadicini**

L'acqua trasformata in vino ma senza miracoli. Solo sostanze chimiche vietate. Blitz dei Nas di Lecce, con il contributo del ministero dell'Agricoltura. Quattro aziende e 30 milioni di litri sequestrati, 11 gli arresti.

a pagina 9

Primitivo e Salice Salentino spacciati come Doc e Igt Ma di uva nessuna traccia

LECCE C'era chi trasformava l'acqua in vino senza compiere miracoli, ma semplicemente aggiungendovi coloranti, sostanze chimiche ed additivi vietati perché pericolosi per la salute dell'uomo. E chi, invece, addirittura, riusciva a decuplicare la produzione della sua azienda vinicola miscelando al mosto, saccarosio di barbabietola o di canna disciolto in acqua. Così, dicono i tecnici, si attiva la fermentazione alcolica pur in assenza degli zuccheri dell'uva, aumentandone i volumi e, di conseguenza, il prodotto finale.

Milioni di litri di vino «fantasma», realizzato a basso costo, che veniva venduto a grandi aziende per l'imbottigliamento e la vendita - in Italia e all'estero - come vino «biologico», Doc, Dop o Igt. Il tutto a scapito dei consumatori, dei produttori onesti e del mercato enologico nazionale.

«Ghost Wine» è il nome del blitz con cui i carabinieri del Nas di Lecce e gli ispettori dell'Icqrif di Roma (che fa capo al Ministero delle Politiche agricole e alimentari) hanno smantellato tre distinte associazioni per delinquere, attive nella provincia di Lecce, che potevano tutte contare sull'aiuto di un dipendente infedele dell'Icqrif di Lecce - l'ispettore Antonio Domenico Barletta - che alla vigilia dei controlli avvertiva le aziende interessate, vanificando così gli accertamenti dei colleghi.

L'indagine è stata coordinata dal pubblico ministero Donatina Buffelli (le ordinanze sono state emesse dal gip Michele Toriello) ed ha coinvolto complessivamente 41 persone, residenti tra la Puglia e la Campania. Undici gli arresti, di cui cinque ai domiciliari, quattro le aziende vinicole sottoposte a se-

questro preventivo, per un valore di oltre 150 milioni di euro: la «Agrisalento srl» e la «Enosystems srl» di Copertino; la «C.C.I.B. Food Industry srl» di Roma, con sede a Lequile, la «Megale Hellas srl» di San Pietro Vernotico nonché altri due stabilimenti di quest'ultima. In carcere, oltre al funzionario, il produttore Antonello Calò e gli imprenditori vitivinicoli Vincenzo Laera, Rocco Antonio Chetta, Luigi Ricco e Giuseppe Caragnulo. Sequestrati anche 30 milioni di litri.

I «vini fantasma» erano ben fatti. Privi d'uva, ma realizzati a regola d'arte a tal punto da ingannare anche i controlli elettronici. Si presentavano come un prodotto di qualità, vantando sulle loro etichette denominazioni quali - ad esempio - Copertino Doc, Primitivo di Manduria Doc, Salice Salentino Doc, Igt Salento, Igt Puglia e persino Riserva - ma erano

potenzialmente dannosi perché prodotti sinteticamente, talvolta resi bevibili nonostante stessero per divenire aceto, mediante l'aggiunta di sostanze per uso agricolo come il solfato di rame e l'urea.

I tre gruppi avrebbero gestito l'intera filiera produttiva, dall'acquisto delle materie prime, alla sofisticazione del vino fino alla sua commercializzazione, per un giro d'affari di centinaia di milioni di euro. Riscontrata anche la pratica della nazionalizzazione di vini prodotti in Spagna e venduti come italiani.

«Tolleranza zero sulle frodi che mettono a rischio il settore vinicolo pugliese» - afferma Savino Muraglia, presidente di Coldiretti Puglia - «L'agroalimentare di qualità subisce attacchi continui, che falsano i mercati ed ingannano i consumatori. Occorrono sanzioni più rigide».

Claudio Tadicini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Undici arresti e quattro aziende vinicole sequestrate Usavano zucchero di canna, ma anche solfato di rame e urea



Nella foto grande i carabinieri del Nas controllano gli impianti di una delle aziende sequestrate. A sinistra la conferenza stampa

