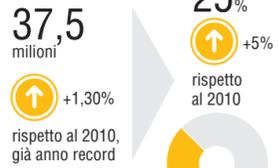


L'identikit

QUANTITÀ DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA PRODOTTA NEL 2011

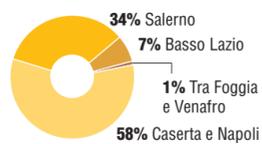


DESTINAZIONE DELLE ESPORTAZIONI

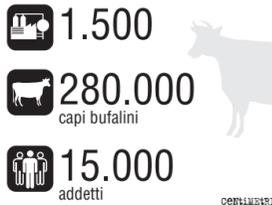


Nel 2011 balzo in avanti nel valore del fatturato alla produzione (+4,5%), passato da 306 milioni a 320 milioni di euro

LE PROVINCE IN CUI VIENE PRODOTTA LA MOZZARELLA DOP



LE AZIENDE ZOOTECNICHE



Malate Un allevamento di bufale nel Casertano controllato ieri dalla Forestale che ha scoperto numerosi capi malati

Le reazioni

L'ira degli allevatori: in regola nessuna vaccinazione truffa

Lo sfogo: assurdo scenario d'indagine, l'Asl certifica tutto

CASERTA. La rabbia dei produttori dell'oro bianco. Soprattutto di quelli aderenti al Consorzio della Mozzarella di Bufala Dop, che temono confusioni e generalizzazioni, o strumentalizzazioni mediatiche dell'inchiesta. È uno di loro che accetta di parlare con «Il Mattino», chiede l'anonimato perché, ci dice, «Non ho ricevuto, finora, alcun avviso di garanzia e alcuna notifica di sequestro di animali».

La sua azienda, sul litorale domiziano, continua ad operare tranquillamente, sottoposta ai rigidissimi controlli di sempre e a produrre mozzarella per il Consorzio della mozzarella di bufala Campana Dop di cui fa parte.

Il racconto di cosa è accaduto negli ultimi giorni è preciso, eppure senza elementi di preoccupazione. «Nell'ambito dei normali controlli - racconta l'imprenditore - effettuati

dal servizio veterinario dell'Asl di Caserta, che noi sollecitiamo quotidianamente, ci è stato segnalato che un animale, su circa 2500 che sono presenti nella nostra azienda, era risultato affetto da brucellosi e su un altro c'erano dei dubbi. Non ho avuto dubbi, come sempre, perché chi lavora onestamente non può averne in questo campo. Ho immediatamente fatto abbattere entrambi i capi. Abbiamo sempre fatto così, non solo seguendo alla lettera le prescrizioni di legge ma anche pagando a nostre spese ulteriori esami e controlli a cui sono sottoposti non solo le bufale, ma anche i foraggi e tutta la filiera di produzione della mozzarella. Non sono ammissibili dubbi, dalle bufale e dal loro perfetto stato di salute dipende quello della nostra azienda».

Eppure nell'inchiesta delle Procure di Santa Maria Capua Vetere si ipo-

tizza la vaccinazione illegale di alcuni capi per mascherare l'infezione da brucellosi. «Per quanto mi riguarda è uno scenario assurdo, non sta nè in cielo nè in terra. Le vaccinazioni vengono fatte esclusivamente dai veterinari dell'Asl e sono loro che dispongono del vaccino. Inoltre è sempre l'Asl che, effettuati gli esami, con il metodo Sar, certifica la buona salute dell'animale. E io ho tutte le certificazioni per tutti i capi. La settimana scorsa, come dicevo, mi hanno comunicato che un capo, prima risultato negativo, poi appariva «positivo» ai test, e su un altro c'erano dubbi. Avevano fatto esami più approfonditi. Benissimo. Ho abbattuto tutti e due i capi. Mi auguro che facciano anche in futuro esami sempre più approfonditi. Io sono per la legalità in assoluto, ho, come mio padre, denunciato sempre ogni forma

Il plauso
 Buonomo: criminali senza scrupoli

«Sono veri criminali che hanno agito con cinismo. Plauso al Corpo Forestale per l'operazione». Così, in una nota, il presidente di Legambiente Campania, Michele Buonomo, commenta l'operazione. «È necessario aumentare i controlli, intensificare la vigilanza e la trasparenza nelle analisi e nella comunicazione per evitare di creare allarmismi e tutelare la mozzarella».

di illegalità nel settore, ho fatto arrestare degli estorsori che mi minacciavano facendo nomi e cognomi. Mi fa male anche il minimo sospetto che nella mia azienda possa esserci qualcosa non in regola. Capisce perché sono arrabbiato?».

Gli investigatori scavano tra documenti e «anagrafe bufalina», intanto. Come si spiega che animali non vaccinati, di età adulta, abbiano nel sangue tracce del vaccino stesso? Lui, l'imprenditore, non si scompone: «Guardi che è prassi consolidata che l'Asl, avendo una grandissima mole di lavoro e scarso personale, effettui le vaccinazioni ed aggiorni i cartellini in un secondo momento. Inoltre è provato che anche gli anticorpi sviluppati dal vaccino, come l'infezione, possono trasmettersi da un animale all'altro, attraverso la saliva, attraverso i contatti tra gli animali. Per cui nel sangue di un animale non vaccinato può trovarsi sangue del vaccino senza che nessuno glielo abbia mai iniettato».

Dal produttore singolo al Consorzio di Tutela il passo è breve, l'analisi profonda. «La nostra mozzarella è sicura e l'inchiesta della Forestale è l'ennesima dimostrazione che in Italia esistono controlli che in altre parti non ci sono», afferma il direttore, Antonio Lucisano. Ieri, già programmata per

Il Consorzio Lucisano:
 «Attiveremo il codice etico contro chi ha violato le norme»

adempimenti istituzionali, si è svolta infatti l'assemblea del Consorzio (nella sede della Forestale a Castelvolturno) e naturalmente l'operazione della Procura ha tenuto banco nel confronto tra i soci. «Stiamo controllando la situazione - spiega Lucisano - ma appena gli inquirenti usciranno dal riserbo che comprendiamo e ci comunicheranno nomi ed eventuali responsabilità delle aziende coinvolte attiveremo il nostro codice etico, essendo l'unico Consorzio in Italia ad averlo. Purtroppo per noi è possibile solo togliere la qualifica di socio - prosegue Lucisano - ma non evitare che l'azienda continui ad usare il marchio Dop; a tal proposito è competente l'Istituto centrale di qualità del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali».

c.col.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tarro: eliminare i capi malati non basta bisogna agire sulle fonti dell'infezione

L'intervista

Il virologo: valide le norme su tracciabilità e sicurezza alimentare. Controlli però non sempre adeguati

Lorenzo Calò

Professor Tarro, è possibile che capi bufalini non vaccinati e a contatto con animali affetti da brucella possano aver sviluppato autonomamente anticorpi al batterio?

«In linea generale di principio potrebbe anche succedere. È un po' come avviene per l'organismo umano: si può sviluppare una risposta immunitaria senza che la malattia vera e propria si concluda. Certo, però, nel caso delle bufale, la questione andrebbe approfondita perché investe un'area che va dalla tracciabilità alla sicurezza e trasparenza nella gestione degli allevamenti e dei prodotti alimentari che ne scaturiscono».

Giulio Tarro, esperto di immunologia e virologia di fama internazionale, 300 pubblicazioni al suo attivo - nel 2007 nominato presidente della commissione sulle Biotecnologie della Virosfera Unesco, a Parigi - tranquillizza i consumatori: «Per chi consuma abitualmente mozzarella, non ci sono rischi. Il latte, anche se prodotto da bufale affette da brucella, con il processo di pastorizzazione, rende sicuro dal punto di vista sanitario e alimentare il prodotto finale».

Professore, eppure il problema della diffusione della brucella sembra irrimediabilmente destinato a riproporsi, quasi con incidenza ciclica.

«È chiaro che se questi focolai di infezione persistono, un'indagine più approfondita andrebbe svolta. Tempi addietro me ne sono occupato studiando il comportamento della brucella che, possiamo dire, è un batterio ma si comporta come se fosse un vi-



Virologo
 Giulio Tarro, esperto di fama mondiale

rus». **Soltanto in provincia di Caserta, negli anni scorsi, sono state abbattute oltre 150 mila bufale infette. Eppure il problema è ancora lì.**

«Ed è questo il punto. L'abbattimento elimina alla radice l'evidenza del problema. Ma bisognerebbe invece studiare e agire direttamente sulle sorgenti dell'infezione. Soprattutto per la pericolosità del contagio sull'uomo».

Ritiene che l'attuale regolamentazione del settore sia sufficiente sotto il profilo della tutela sanitaria e della sicurezza alimentare?

«Certamente sì. E, soprattutto negli ultimi anni, questo tema è giustamente diventato centrale. I regolamenti in vigore sono validi. Il vero problema resta quello connesso ai controlli, alla rete delle verifiche e dei soggetti incaricati di svolgerle».

L'inchiesta della Procura di Santa Maria Capua Vetere ipotizza un sistema teso ad aggirare i controlli e a mascherare l'effettiva diffusione della brucellosi.

«Non entro, chiaramente, nel merito degli accertamenti della magistratura. Ma ben venga qualsiasi azione volta a potenziare le misure di controllo e, soprattutto, a tutelare chi produce in maniera corretta».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PROMOZIONE BIKINI
-30%
 SUL SECONDO BIKINI

SCEGLI IL TUO BIKINI IDEALE, PUOI MIXARE MODELLI, TAGLIE E COLORI.

UNDERCOLORS OF BENETTON.

CERCA IL NEGOZIO PIU' VICINO E SCOPRI I DETTAGLI DELLA PROMO SU UNDERCOLORS.NET

FABRICA

NEI NEGOZI CHE ADESIONO ALL'INIZIATIVA