

"COME MAIALI"

Di Piero Riccardi, Michele Buono

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Questi prosciutti sono made in Italy, vengono dalle colline di Parma, anzi da Langhirano, la capitale del prosciutto di Parma. Salati e stagionati nello stesso stabilimento dove li abbiamo acquistati. Su questo si vede bene il marchio con la tipica corona a cinque punte che caratterizza la Dop, l'altro la corona non ce l'ha. Girandolo vediamo due marchiature sanitarie, una mostra la sigla It per Italia, l'altra la sigla De che sta per Deutschland, Germania.

MILENA GABANELLI IN STUDIO

Che ci fa un prosciutto marchiato Germania a Langhirano, in provincia di Parma e patria del prosciutto di Parma? Da qualche anno noi ci occupiamo dell'industria del cibo in Italia, che da una parte si vanta giustamente delle proprie eccellenze, della dieta mediterranea, delle denominazione di origine protetta, dall'altra rema contro se stessa importando dall'estero materie prime che poi vengono vendute come made in Italy. Piero Riccardi

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Langhirano abbiamo detto viene considerata la capitale del prosciutto di Parma. Paolo Tanara è il Presidente del Consorzio di tutela, che stabilisce le regole per cui un prosciutto è un prosciutto di Parma e quelle di come deve essere e che cosa deve mangiare il maiale da cui si ricava.

PIERO RICCARDI

Quanto dovrebbe costare un prosciutto di Parma al consumatore finale?

PAOLO TANARA – PRESIDENTE CONSORZIO PROSCIUTTO DI PARMA

Tra i 25 e i 30 euro al chilo che fanno 2 euro e 50, 3 euro all'etto.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

E un prosciutto non marchiato? Quanto può costare? Roma, entriamo in un negozio al dettaglio che ci attira con le sue offerte.

PIERO RICCARDI

Che è questo prosciutto a 9 e 90?

SALUMIERE

Eccolo qui, è montagna.

PIERO RICCARDI

E' prosciutto nostrano?

SALUMIERE

E' di montagna.

PIERO RICCARDI

E intero questo quanto viene?

SALUMIERE

Intorno ai 6 euro e 50, 6.90...

PIERO RICCARDI

6 euro e 90 al chilo?

Un prosciutto a 6,50 che prosciutto è?

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Il Presidente sorride e ci porta a vedere l'arrivo delle cosce da salare.

PAOLO TANARA – PRESIDENTE CONSORZIO PROSCIUTTO DI PARMA

Questo è il marchio dell'allevamento, Mantova ...ovviamente il Parma non può che provenire da allevamenti italiani.

PIERO RICCARDI

Una coscia italiana costa?

PAOLO TANARA – PRESIDENTE CONSORZIO PROSCIUTTO DI PARMA

Attorno alle 4 euro al chilo.

PIERO RICCARDI

E una coscia estera, tedesca, olandese?

PAOLO TANARA – PRESIDENTE CONSORZIO PROSCIUTTO DI PARMA

Io non le lavoro direttamente, però mi dicono che costa all'incirca poco più della metà.

TG ANNUNCIO DIOSSINA NEGLI ALLEVAMENTI TEDESCHI

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Questa è cronaca recente, ma la storia della diossina sembra ripetersi con poche varianti.

TG1 DEL 7/12/2008

Carne di maiale alla diossina è stata scoperta in Irlanda...

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Nel 1999 era toccato ai belgi.

TG1 DEL 3/06/1999

Il divieto di macellazione nell'intero Belgio e 500 allevamenti sono stati messi sotto sequestro perché hanno comprato mangime dalla Verkest, la fabbrica da cui questa storia terribile è nata.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Germania, Amburgo. Imputata è sempre la diossina, una molecola altamente cancerogena. Questa è la sede di Harles und Jentzsch.

NILS KLAVITTER – GIORNALISTA SETTIMANALE DER SPIEGEL

Harles & Jentzsch è un produttore di grassi che servono come materia base per mangimi animali. E' in questo impianto che sono stati rilevati valori elevati di diossina.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Malgrado il vapore degli impianti, la produzione è sospesa, non ci sono più neppure gli operai. Sulle cisterne si legge ancora una scritta che suona oggi beffarda: "Potere ai contadini", le stesse cisterne che per mesi hanno contenuto i grassi con la diossina, 3.000 tonnellate che sono diventate 150.000 tonnellate di mangime.

NILS KLAVITTER – GIORNALISTA SETTIMANALE DER SPIEGEL

Questo schema mostra come siano tortuose le vie con cui il grasso tecnico è arrivato nei mangimi. Il punto di partenza è la Petrotec di Emden, un'azienda che produce biodiesel e grassi tecnici misti che non sono destinati ai mangimi per animali. Poi c'è il ruolo di un commerciante, un intermediario: Olivet in Olanda che li acquista e li gira ad Harles & Jentzsch che produce grassi per mangimi animali a Uetersen e a Boesel. E' qui nelle sue cisterne che sono stati mischiati con i grassi alimentari, facendo sparire nelle bolle di consegna la dicitura "grasso tecnico". Poi questo mix di grassi viene venduto ai produttori di mangimi. Ultimo anello della catena, gli agricoltori che lo danno da mangiare a polli e maiali.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Cosa ci insegna questa storia: il problema è di trovare un colpevole o c'è qualcosa di più?

NILS KLAVITTER – GIORNALISTA SETTIMANALE DER SPIEGEL

Chiaramente Harles & Jentzsch è colpevole. Ma dietro c'è anche una questione di sistema. Perché il settore che produce mangimi trasforma la spazzatura in cibo... In Belgio i maiali sono stati alimentati per anni con i fanghi di depurazione. O meglio i fanghi delle fogne sono stati mischiati nei mangimi. E alla fine di questo ciclo di smaltimento ci sono gli animali che poi siamo noi a mangiare.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Berlino. Bundestag, Friedrich Ostendorf, è deputato verde e agricoltore.

FRIEDRICH OSTENDORF – DEPUTATO PARTITO DEI VERDI

Che questo reato sia stato compiuto intenzionalmente per me è una spiegazione plausibile. Perché i rifiuti speciali che contengono diossina, in questo caso grassi, sono molto cari da smaltire. E se questo denaro è andato nelle tasche dell'azienda Harles & Jentzsch è stato un affare molto lucrativo.

PIERO RICCARDI

C'entra qualcosa la necessità di produrre cibo a prezzi sempre più bassi?

FRIEDRICH OSTENDORF – DEPUTATO PARTITO DEI VERDI

Sì, certamente la fortissima pressione sui costi di produzione che grava su contadini e allevatori spinge l'industria dei mangimi a produrre alimenti per animali sempre più economici. La produzione di massa di carne gioca un ruolo decisivo. Date un'occhiata alle pubblicità sui giornali: tutto è sempre più economico, più conveniente. E così la carne costa meno del cibo per i cani. Una scatoletta per cani costa 4 euro e 50, 4.80, 5.20. Magari una fettina la paghiamo tre euro, e a volte anche a meno. Penso che quando in una società il cibo per i cani costa di più della fettina di carne, allora penso che dobbiamo fermarci.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Valico del Brennero, un giorno qualsiasi della scorsa estate, ad aprire i tir con stampigliata l'A di alimenti si trova di tutto: cisterne piene di latte e cagliate con destinazione caseifici di formaggi tipici italiani, pomodori olandesi con destinazione puglia e cosce di suino, cosce già rifilate nelle forme tipiche dei prosciutti italiani, destinazione: Merano, Modena, Langhirano Parma. Dalle tabelle elaborate sui dati Istat vediamo che l'Italia produce 25 milioni di cosce di suino ma ne importa quasi 55 milioni, in testa Olanda, Germania, Danimarca.

ANDREA CRISTINI – PRESIDENTE ASSOCIAZIONE NAZIONALE ALLEVATORI DI SUINI

Tanto per rendere l'idea, ogni 6 prosciutti, in Italia, stagionati, 5 sono esteri e uno arriva dalla suinicoltura italiana... e poi li troviamo sui banconi con nomi di fantasia che ammiccano le zone di stagionatura tipiche che sono San Daniele o Parma con le denominazioni nostrano casereccio e tutto il resto.

PIERO RICCARDI

E questo danneggia anche voi?

ANDREA CRISTINI – PRESIDENTE ASSOCIAZIONE NAZIONALE ALLEVATORI DI SUINI

Allora, siamo danneggiati in due, chi all'inizio e chi alla fine in questa catena, voi come consumatori perché vi vendono prodotti surrogati che non è il vero prosciutto da Dop e noi come allevatori che abbiamo grossissimi vincoli dal punto di vista genetico e alimentare e di benessere animale per quanto riguarda la produzione del suino e non riusciamo a coprire i costi.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Questa è un'azienda alle porte di Reggio Emilia. Da tre generazioni allevano vacche da latte e maiali per il consorzio del prosciutto di Parma che significa che tutti i suinetti sono marchiati dalla nascita e l'alimentazione deve rispettare un disciplinare di qualità molto rigoroso. Qui i mangimi, li miscelano addirittura in casa.

Oggi, più che la sicurezza, il problema è il costo dei cereali che come nei giorni della speculazione del 2008, hanno ripreso a salire.

FLORIANO FILIPPINI – ALLEVATORE

Quasi raddoppiati da sei mesi a questa parte sono raddoppiati, tutti.

PIERO RICCARDI

E adesso i maiali a quanto vengono venduti?

FLORIANO FILIPPINI – ALLEVATORE

a 1 e 24...

PIERO RICCARDI

E il costo quant'è?

FLORIANO FILIPPINI – ALLEVATORE

Minimo si aggira un euro e mezzo, 1 euro e 6

ALESSANDRO FILIPPINI – ALLEVATORE

Ogni maiale che va fuori di qua ha un costo per noi, invece di essere un vantaggio è un costo

PIERO RICCARDI

Quanto ci rimettete per ogni maiale che vendete?

ALESSANDRO FILIPPINI – ALLEVATORE

Ma secondo me siamo sull'ordine dei 10/15 euro a maiale, oggigiorno, sì, sì, sì...

PIERO RICCARDI

E come si fa ad andare avanti allora

ALESSANDRO FILIPPINI – ALLEVATORE

Si fa che invece di fare 8 ore se ne fanno 14 e si cerca di supplire bene o male, a tutti i buchi che si fanno. Cioè noi non è che dall'oggi al domani possiamo dare ai nostri animali gli scarti dell'industria perché questo non ci è permesso,

PIERO RICCARDI

Perché un giovane oggi dovrebbe lavorare in agricoltura?

ALESSANDRO FILIPPINI – ALLEVATORE

Ma guardi, la mia prospettiva è sempre stata quella di portare avanti l'azienda che mio padre e i miei zii hanno fondato, tra virgolette, anche se in verità l'ha fondata mio nonno con due maiali e una vacca. Mi sono laureato e ho pensato va do a fare "un mestiere anonimo" oppure quello che i miei zii e mio padre mi hanno insegnato? E ho voluto continuare.

Il problema è che molti allevatori si stanno stancando perché qua si continua a dare della qualità ma non si continua a ricevere la giusta remunerazione.

Sono decenni che va avanti questo problema. Cioè la filiera non funziona, nel senso che l'allevatore il macellatore la grande distribuzione, noi perdiamo i macellatori dicono che perdono, la grande distribuzione fa finta di niente, quindi qualcuno ci guadagna insomma.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

E allora continuiamo a fare i nostri conti.

GIORGIO APOSTOLI – RESPONSABILE ZOOTECNIA COLDIRETTI

Allora la coscia di suino che viene poi macellata noi la produciamo 16 chili di coscia, a circa 1 euro e 3 al chilo, non ci danno di più, quindi 16 x 1,3 al chilo, venti euro, venti euro è il costo della coscia ad animale. L'animale va macellato, il macello la rivende, diventano 15 chili col calo peso, 15 chili, la rivende a 3 euro e mezzo, fa 52 euro, da 20 va a 52, la stessa coscia viene poi venduta al prosciuttaio, la rivenderà quando sarà a 9 chili e mezzo circa, la rivenderà circa a 9 euro, 9,5 per 9 euro fa 85 euro. La stessa coscia va sul banco della grande distribuzione organizzata, viene venduta a un peso di circa 7 chili perché ovviamente va tagliato il grasso, va scotennata eccetera, 7 chili per 22 euro, ma sono anche 25, son 154 euro, ecco qua. Ecco il problema nostro: noi abbiamo di questi 154, il 13 per cento.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Eppure, per il resto della filiera, anche quel 13% è troppo, visto che si preferisce sempre più fare prosciutti italiani con le cosce estere che costano la metà.

PIERO RICCARDI

Perché un prosciutto italiano può essere fatto con un maiale estero?

GIORGIO APOSTOLI – RESPONSABILE ZOOTECCIA COLDIRETTI

E' made in Italy perché lo ritengono, il fatto che sia made in Italy il fatto che ha sentito l'aria dell'Italia, che è stato vicino a Parma

PIERO RICCARDI

Che è andato in villeggiatura

GIORGIO APOSTOLI – RESPONSABILE ZOOTECCIA COLDIRETTI

E' andato in villeggiatura, ha sentito un po' l'aria, se l'è un po' accaparrata e quello è diventato italiano, hanno sempre quei nomi un po' strani, no, tipo il prosciutto di montagna, il prosciutto nostrano, il prosciutto casereccio.

PIERO RICCARDI

Mi è sembrato strano quanto mi hanno detto gli allevatori, ma insomma noi rispettiamo un disciplinare rigido e poi i soci stessi del Consorzio giocano su un doppio tavolo perché 9 milioni sono i prosciutti di Parma, però a Parma se ne lavorano 25 mln di cosce che vengono da fuori?

PAOLO TANARA – PRESIDENTE CONSORZIO PROSCIUTTO DI PARMA

Si, a Parma si lavorano più cosce di quelle che vengono poi marchiate col Parma, però in tutta Italia si lavorano più cosce di quelle che si lavorano a Parma.

PIERO RICCARDI

Be' però voi siete un Consorzio di Tutela, io mi metto dalla parte degli allevatori che in questo momento non riescono a ...ormai è parecchio tempo che, vari anni che lavorano sottocosto, si sentono poco tutelati, dice perché io devo lavorare per il Consorzio di Parma se poi il Consorzio di Parma non mi tutela a me, come produttore di qualità.

PAOLO TANARA – PRESIDENTE CONSORZIO PROSCIUTTO DI PARMA

Ma perché il prosciutto di Parma ha una domanda alta e alcune aziende hanno deciso di lavorare per soddisfare questa domanda sul mercato.

PIERO RICCARDI

...lavorando i prosciutti esteri!

PAOLO TANARA – PRESIDENTE CONSORZIO PROSCIUTTO DI PARMA

No, lavorando i prosciutti di Parma

PIERO RICCARDI

Comunque questi prosciutti vengono venduti come prosciutti nazionali...

PAOLO TANARA – PRESIDENTE CONSORZIO PROSCIUTTO DI PARMA

mmmm....

PIERO RICCARDI

Perché dicono un prosciutto nazionale è fatto in Italia, però può essere anche estero?

PAOLO TANARA – PRESIDENTE CONSORZIO PROSCIUTTO DI PARMA

E' un prosciutto nostrano, lavorato con una tecnica nostrana....

PIERO RICCARDI

Ma che viene dall'estero?

PAOLO TANARA – PRESIDENTE CONSORZIO PROSCIUTTO DI PARMA

mmm...nostrano vuol dire tutto e non vuol dire niente.

PIERO RICCARDI

Vale più come io faccio il prosciutto, come lo salo piuttosto che il prosciutto da dove viene!

PAOLO TANARA – PRESIDENTE CONSORZIO PROSCIUTTO DI PARMA

mmmm... sono opinioni...è un opinione....

PIERO RICCARDI

E' un opinione ma è così!

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Nostrano. Vuol dire tutto e non vuol dire niente. Roma, Corpo forestale dello Stato. Ci presentiamo con il nostro prosciutto stagionato a Parma e targato Deutschland.

PIERO RICCARDI

A Langhirano nel cuore del prosciutto di Parma non è vietato fare un prosciutto italiano con una coscia tedesca?

GIUSEPPE VADALÀ – RESP. SICUREZZA AGROALIMENTARE CORPO FORESTALE.

Quello che non è etichettato come dop o Igp evidentemente non c'è ancora obbligo, di mettere l'origine della materia prima

PIERO RICCARDI

Ma se io vendo questo prosciutto qui come prosciutto di montagna non è illegale? O nostrano?

GIUSEPPE VADALÀ – RESP. SICUREZZA AGROALIMENTARE CORPO FORESTALE.

Evidentemente dietro il termine nostrano si intende comunque una filiera corta, se viene venduto un prosciutto di un altro paese sotto la denominazione nostrana evidentemente è un primo livello di frode che io sto facendo verso il consumatore.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Mozzarella, passata di pomodoro, olio extravergine. Niente di più italiano, ma basta scorrere i dati delle Agenzie delle Dogane e dell'Istat per scoprire che questa mozzarella ha solo il 50% di probabilità che sia fatta con latte fresco italiano. Pomodoro, nel 2010 l'Italia ha importato dalla sola Cina 114 milioni di chili di triplo concentrato, da diluire, per fare passate, e salse: destinazione le fabbriche campane. E questa bottiglia di olio extravergine comprata a 2 euro a 49? Il prezzo non coprirebbe neppure le spese della raccolta in Italia e infatti di olio ne importiamo oltre 600 milioni di chili. Di Puglia e Toscana spesso solo il nome e l'indirizzo di confezionamento.

STEFANO MASINI – RESPONSABILE AMBIENTE COLDIRETTI

Dal 1990 a oggi noi importiamo 10 milioni di tonnellate in più, sono 30 milioni in volume le importazioni di prodotti agroalimentari, questo perché, da un lato aumenta nel mondo il cosiddetto italian sounding, è stato ampliato indagato, si trovano appunto prodotti che dell'Italia hanno soltanto nomi, colori, bandiere, simboli, prodotti che suonano italiano, ma ciò che non è indagato è il falso del made in Italy nei nostri scaffali. Quando andiamo a fare la spesa sui nostri mercati prodotti d'importazione che diventano attraverso abili operazioni di contraffazione prodotti italiani. L'Italia importa da paesi extra UE, in particolare dal Cile un volume considerevole di carni, globalmente sono circa 30mila tonnellate di carne, per quanto riguarda le carni suine il Cile è il primo paese fornitore.

PIERO RICCARDI

Extra Ue?

STEFANO MASINI – RESPONSABILE AMBIENTE COLDIRETTI

Extra Ue, ciò che è interessante osservare è come questo flusso si connetta ad una localizzata

destinazione in provincia di Modena.

PIERO RICCARDI

Cioè dal Cile arrivano a Modena,

STEFANO MASINI – RESPONSABILE AMBIENTE COLDIRETTI

L'87% delle carni suine è destinata alla lavorazione a Modena.

Ma l'informazione si ferma lì, perché è evidente che noi non acquistiamo prodotti con un'etichettatura made in Cile. Nel commercio quel dato risulta secretato, come se fossero dati attinenti ad operazioni militari.

PIERO RICCARDI

Cioè io posso sapere che viene dal Cile, posso sapere che va a Modena quella carne suina, ma non posso sapere in quale stabilimento.

STEFANO MASINI – RESPONSABILE AMBIENTE COLDIRETTI

E lì si interrompe la conoscenza, si interrompe la conoscenza.

PIERO RICCARDI

Qual' è per l'agricoltura italiana il prezzo di tutto questo? Quanto costa all'allevatore Filippini l'aria delle colline di Langhirano?

ALESSANDRO FILIPPINI – ALLEVATORE

Quindi oggi direi che siamo sottoterra tra virgolette, nel senso che con questi costi noi, penso che avremo massimo sei mesi davanti, per decidere cosa fare, per decidere di non mangiare quello che le generazioni dietro di me hanno costruito fundamentalmente, perché questo è quello di cui stiamo parlando.

MILENA GABANELLI IN STUDIO

Oltre al prosciutto anche olio, latte, formaggi, vino vengono spacciati per italiani, solo perché sono transitati per l'Italia. Anche questo porta allevatori e agricoltori sono alla canna del gas e così alla fine i terreni agricoli diventano svincoli, autostrade, rotonde, centri commerciali. Continueremo a parlarne nelle prossime puntate.