

NON SI BUTTA VIA NIENTE

di Giulia Innocenzi

con la collaborazione di Greta Orsi

immagini: Fabio Martinelli, Giovanni De Faveri, Marco Ronca

montaggio e grafiche: Giorgio Vallati

OPERAIO

Buongiorno a tutti

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

Siamo a Pietole, in provincia di Mantova, all'interno di un impianto di lavorazione della carne storico della zona, il macello Bervini. Nei cassoni ci sono pacchi di carne che galleggiano nell'acqua. Questo taglio di carne bovina proviene dall'Uruguay ed è scaduto due anni fa, nel 2023.

OPERAIO

Di solito il venerdì sera arriva un camion con i bancali di carne, e tutta la carne viene messa in dei cassoni a bagno con l'acqua fredda, tutto questo durante la notte. La mattina poi arriva qualcuno, mezzoretta prima, sostituisce quell'acqua con dell'acqua calda per ammorbidire la carne.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15. È ancora congelata? È ancora congelata?

OPERAIO

Sì

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

Quindi la carne congelata scaduta viene messa a scongelare in questi cassoni pieni di acqua. E poi?

OPERAIO

Dopodiché iniziano le operazioni di pulitura.

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

Gli operai buttano i pacchi di carne sul tavolo. Con il coltello vengono aperti i sacchetti, e poi viene lavorata la carne.

OPERAIO

Allora sostanzialmente si cerca di ripristinare la carne come se fosse pulita. Cioè gli viene tolto il primo strato, quello che è più macchiato, il più nero, le parti che magari possono essere più puzzolenti

GIULIA INNOCENZI

Perché diventa allo strato superiore marrone?

NICOLA DECARO - DIRETTORE DIPARTIMENTO DI MEDICINA VETERINARIA - UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI BARI

Perché c'è stata la proliferazione incontrollata di batteri che hanno causato un inizio di processo putrefattivo. La putrefazione è il principale processo di deterioramento della carne e delle fibre muscolari quindi.

OPERAIO

Dopodiché quando il pezzo di carne assume un aspetto quasi sano viene riconfezionato e ricongelato oppure viene finito di scongelare e viene destinato subito al mercato.

GIULIA INNOCENZI

Basta togliere lo strato superiore marrone perché poi sia una carne adatta al consumo?

NICOLA DECARO - DIRETTORE DIPARTIMENTO DI MEDICINA VETERINARIA - UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI BARI

In questo caso no. Perché la carne scaduta implica una proliferazione incontrollata di batteri, tra cui alcuni patogeni, che possono nuocere alla salute umana.

GIULIA INNOCENZI

Quindi questi batteri possono proliferare anche se questa carne sta in dei freezer?

NICOLA DECARO - DIRETTORE DIPARTIMENTO DI MEDICINA VETERINARIA - UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI BARI

Il congelamento blocca, blocca la crescita microbica, ma non significa che ammazza i batteri, perché i batteri presenti in questa carne restano comunque vivi e vitali. Il problema vero è con lo scongelamento dalla carne si libera molta acqua e questa acqua rappresenta terreno di crescita ideale per i batteri.

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

L'operaio in una giornata di lavoro riesce a filmare alcune etichette. Come questa. Carne dall'Uruguay scaduta nel 2023. Anche quest'altra viene sempre dall'Uruguay ed è scaduta sempre nel 2023. Questa invece è scaduta tre anni fa, nel 2022, e la provenienza è sempre l'Uruguay.

OPERAIO

Allora altra carne viene anche dalla Nuova Zelanda, dall'Ungheria, dall'Ucraina, dalla Romania e anche qualche volta arrivano dall'Egitto

GIULIA INNOCENZI

Ma la carne dall'Egitto da dove veniva?

OPERAIO

E sull'etichetta c'era scritto che veniva dalle riserve militari egiziane.

GIULIA INNOCENZI

Ma da quanto tempo era scaduta?

OPERAIO

Anche 4 anni, 5 anni

GIULIA INNOCENZI

E com'era, quando l'avete dovuta lavorare?

OPERAIO

Era pessima. Era nera, puzzava, era brutta. Alla vista e all'olfatto era immangiabile.

OPERAIO 2

Pesce, pesce, pesce, pesce, pesce fresco!

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

Gli operai scherzano sulla "freschezza" della carne

OPERAIO 2

Ti piace il pesce?

OPERAIO

No

OPERAIO 2

Ah, non ti piace. È meglio per te!

GIULIA INNOCENZI

Quali sono le malattie che possono venire all'uomo qualora questa carne scaduta venga poi consumata?

**NICOLA DECARO - DIRETTORE DIPARTIMENTO DI MEDICINA
VETERINARIA - UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI BARI**

Batteri patogeni, come la salmonella, la listeria, e altri, hanno effetti devastanti, da forme diarroiche fino a manifestazioni neurologiche, quindi malattie molto gravi.

OPERAIO

Ma pure questo è da fare a pezzi?

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

E della carne visibilmente marrone viene comunque lavorata, cioè viene tolta la parte più scura sopra.

OPERAIO

Viene proprio eliminato, un centimetro, due centimetri di carne.

GIULIA INNOCENZI

Ma perché puzza proprio anche?

OPERAIO

Sì sì, certo che puzza.

GIULIA INNOCENZI

Ma di cosa sa?

OPERAIO

Puzza di morto, di cadavere.

OPERAIO

Ci vuole la mannaia.

OPERAIO 2

Chi mangia questa roba muore.

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

E anche il processo di scongelamento, che in questo macello viene fatto mettendo i pacchetti di carne in acqua calda, può inficiare la qualità del prodotto.

NICOLA DECARO - DIRETTORE DIPARTIMENTO DI MEDICINA VETERINARIA - UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI BARI

La maggior parte dei batteri hanno, soprattutto quelli patogeni, hanno un optimum come temperatura di replicazione oscillano tra i 36 e i 39 gradi; quindi, il contatto con l'acqua calda facilita la proliferazione batterica.

OPERAIO

Ma questi perché sono già aperti qua?

OPERAIO 2

Li aprono, sono già aperti.

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

E in alcuni casi, come si vede qui, gli operai tolgono i sacchetti e lasciano la carne nei cassoni senza protezione. Viene fatto quando i pezzi di carne sono ancora troppo ghiacciati e quindi sarebbero difficili da lavorare. Così restano a galleggiare nell'acqua.

DARIO BUFFOLI - MEDICO VETERINARIO - CONSULENTE TECNICO POLIZIA GIUDIZIARIA

È una cosa indicibile, è una cosa che non si può fare. La carne deve essere scongelata ancora nella sua confezione, proprio perché? Proprio per la carica batterica che va ad assumere questa carne nell'acqua così contaminata.

OPERAIO

Questo perché sta qua a terra?

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

Succede che i sacchetti cadano per terra. Mentre gli operai cercano di svuotare l'acqua il cassone si ribalta, facendo cadere la carne.

OPERAIO

Aspetta, aspetta, aspetta che vi aiuto. Aspetta, aspetta che vi aiuto.

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

Gli operai raccolgono i sacchetti e rimettono la carne all'interno del cassone, e poi gettano i pacchi caduti per terra sul tavolo di lavoro. Qui si vede l'operaio che per staccare il ghiaccio sbatte due pacchetti di carne per terra, e poi li ripone sul tavolo pronti per la lavorazione.

DARIO BUFFOLI - MEDICO VETERINARIO - CONSULENTE TECNICO POLIZIA GIUDIZIARIA

Tutte queste confezioni hanno una carica batterica elevatissima. Su questo tavolo deve esserci solo la carne senza il contenitore.

GIULIA INNOCENZI

Perché?

**DARIO BUFFOLI - MEDICO VETERINARIO - CONSULENTE TECNICO
POLIZIA GIUDIZIARIA**

Perché il contenitore può, anzi certamente va a imbrattare, va a contaminare tutta la superficie di lavorazione e quindi questo aumenta ulteriormente la possibilità di incremento della carica batterica della carne tagliata.

OPERAIO

Con questo sangue ci fai il bagno

**DARIO BUFFOLI - MEDICO VETERINARIO - CONSULENTE TECNICO
POLIZIA GIUDIZIARIA**

Questa carne viene riposta su un piano qui dove c'è sangue, dove c'è quindi un'ulteriore carica batterica, che si va ulteriormente a contaminare. Quindi è continuo ciclo. Non va assolutamente bene.

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

E nell'armadietto, dove gli operai tengono le tute da lavoro e i coltelli, c'è un'infestazione di scarafaggi. Abbiamo raccontato quanto abbiamo documentato all'Ats Valpadana, l'ente responsabile dei controlli nel macello, e abbiamo portato con noi le etichette della carne scaduta rimessa in commercio, per capire a chi sia stata venduta.

**VINCENZO TRALDI - DIRETTORE DIPARTIMENTO VETERINARIO E
SICUREZZA DEGLI ALIMENTI -ATS VALPADANA**

Lei mi dice scongelata, ricongelata e etichettata con questo?

GIULIA INNOCENZI

Sì

**VINCENZO TRALDI - DIRETTORE DIPARTIMENTO VETERINARIO E
SICUREZZA DEGLI ALIMENTI -ATS VALPADANA**

A prima vista mi sembra che questa non sia un'operazione conforme. Ci prendiamo l'impegno di verificare cosa è successo

GIULIA INNOCENZI

Se fosse come sembra è grave

**VINCENZO TRALDI - DIRETTORE DIPARTIMENTO VETERINARIO E
SICUREZZA DEGLI ALIMENTI -ATS VALPADANA**

Se fosse come sembra è abbastanza grave sì.

GIULIA INNOCENZI

Perché viene messa in commercio carne scaduta con etichetta falsa

**VINCENZO TRALDI - DIRETTORE DIPARTIMENTO VETERINARIO E
SICUREZZA DEGLI ALIMENTI -ATS VALPADANA**

Perché viene messa in commercio carne scaduta che non doveva essere riciclata

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Allora queste sono le etichette che testimoniano che quella carne che abbiamo visto in quel macello era carne scaduta e che è stata poi lavorata, privata della parte in decomposizione, ammalorata dai batteri ed è stata poi riconfezionata con una nuova scadenza sopra. Si tratta del macello Bervini, fattura 200 milioni di euro l'anno è leader nella lavorazione della carne che proviene dall'estero. Ecco sul loro sito possiamo vedere che seleziona carne, la migliore, dall'Argentina, carni genuine dall'Uruguay, carni dal sapore raffinato di Brasile e Paraguay ma offre anche carne di antilope, di zebra proveniente dal Sud Africa, carne di cammello, di canguro, carne di renna dall'estremo Nord. Insomma, è leader nel trattamento delle carni internazionali ma custodisce un segreto che è quello che abbiamo mostrato in esclusiva con le nostre telecamere, immagini raccolte dalla nostra Giulia Innocenzi. Ora, abbiamo chiesto conto al macello Bervini che ci ha risposto che le normative consentono di procedere al congelamento delle carni fresche refrigerate, cioè quelle conservate a -1, 2 gradi ma prima che venga raggiunta la data di scadenza. Vero ma avrebbero dovuto trasformare, lavorare quella carne, trasformarla da fresca refrigerata in fresca congelata prima della data di scadenza non dopo. Ma dove è finita quella carne e cosa c'è dietro quella filiera? Insomma, lo vedremo nella prossima puntata.