

## **CFEBBRE ALTA**

*Di Giulia Innocenzi*

*Collaborazione Greta Orsi*

*Immagini Giovanni De Faveri, Davide Fonda*

*Montaggio e grafica Giorgio Vallati*

### **DA REPORT DEL 21/12/2025**

#### **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Dall'assessore alla salute dell'Emilia-Romagna Massimo Fabi scopriamo nuovi dettagli su dove sia finita la carne scaduta su cui è stata lanciata l'allerta alimentare.

#### **MASSIMO FABI - ASSESSORE ALLE POLITICHE PER LA SALUTE – REGIONE EMILIA-ROMAGNA**

Circa 1500 chilogrammi destinati alla ristorazione su navi da crociera, circa 100 chilogrammi destinati a un ristorante della provincia di Modena, e questi sono già stati interamente consumati al momento della notifica, circa 3000 chilogrammi destinati a una ditta produttrice di alimenti per animali da compagnia, anch'essi già consumati.

#### **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

L'Ats Valpadana ha chiesto di rintracciare i lotti di carne scaduta documentati da Report a partire dal primo giorno di registrazione che risale circa a un anno fa, il 28 dicembre 2024. Oggi gli operai ci confermano che la carne scaduta però veniva lavorata anche negli anni precedenti. Come dimostra anche questo nuovo video, in cui la carne è visibilmente marrone nella parte superiore, e viene tagliata in pezzi per diventare carnetta, cioè la carne destinata alla cottura.

#### **GIULIA INNOCENZI**

Ma te quando è la prima volta che hai visto la carne scaduta?

#### **EX OPERAIO MACELLO BERVINI**

Dal 2020 quasi

#### **GIULIA INNOCENZI**

2020?

#### **EX OPERAIO MACELLO BERVINI**

Noi abbiamo iniziato un giorno alla settimana con questa roba. Io pensavo che un giorno e basta. Dopo hanno continuato, quasi ogni mese arrivava un camion.

#### **EX OPERAIO MACELLO BERVINI**

Un giorno vedo una montagna di scatoloni. Guardo: roba scaduta dell'Uruguay, dall'Argentina. Toglievano la carne dai sacchetti e la buttavano sulle linee.

#### **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Secondo la testimonianza di questo operaio, che ha lavorato al macello Bervini nel 2021, all'epoca la lavorazione della carne scaduta era più nascosta: i sacchetti venivano tolti direttamente nella cella frigo, e poi la carne veniva riposta sulle linee di lavorazione. E vediamo anche dei vasconi blu lasciati all'esterno dell'impianto

**EX OPERAIO MACELLO BERVINI**

In quei vasconi lì c'era la carne che stava scongelando. Lasciano i vasconi fuori di notte e la mattina li tirano dentro.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

E una pila di carne è lasciata così, negli spogliatoi dei lavoratori.

**EX OPERAIO MACELLO BERVINI**

Avevano messo la pila di cassette di carne negli spogliatoi perché non c'era più posto da nessuna parte.

**GIULIA INNOCENZI**

Tenevano la carne fuori frigo?

**EX OPERAIO MACELLO BERVINI**

Ma era tutto così!

**OPERAIO**

Abbiamo iniziato a volte alle 3 di notte, alle 2 di notte, a fare questa carne.

**GIULIA INNOCENZI**

Anche di notte si faceva?

**EX OPERAIO MACELLO BERVINI**

Sì. Questa carne viene fatta il sabato e la domenica, quando non c'è l'Asl, quando non c'è il dottore per controllare.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Scopriamo che anche in un altro stabilimento di Bervini, a Trento, avrebbero lavorato e rimesso in commercio carne scaduta.

**GIULIA INNOCENZI**

Come si lavorava?

**EX OPERAIO MACELLO BERVINI**

Viene tolto dal cartone, viene tolta l'etichetta e messa una nuova etichetta e altri due anni di scadenza avanti.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Questi sarebbero i cartoni contenenti la carne scaduta da rimettere in commercio. Leggiamo la sigla GJ, che è il marchio della carne bovina riservata al mercato internazionale della ditta brasiliana Marfrig, il più grande produttore al mondo di hamburger.

**GIULIA INNOCENZI**

A Trento non dovevate togliere la parte marrone, non aprivate proprio il sacchetto.

**EX OPERAIO MACELLO BERVINI**

No

**GIULIA INNOCENZI**

Solo cambio etichetta

## **EX OPERAIO MACELLO BERVINI**

Sì

## **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Al macello Bervini di Trento c'è una sala cottura, come anche nell'impianto di Salvaterra, a Reggio Emilia. Era da qui che la carne scaduta sarebbe partita per Mantova, come dimostra anche questa foto, scattata nel 2021, di un'etichetta di un filetto di un bovino del Paraguay scaduto un anno prima, nel 2020, e importato e distribuito da Bervini Primo a Salvaterra.

## **EX OPERAIO MACELLO BERVINI**

Era carne scaduta brutta, marroncina, verdina, e la devi tagliare a pezzi e farla diventare carnetta.

## **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Secondo quanto da noi ricostruito, la carnetta, una volta cotta, finiva nelle scatolette della Simmenthal.

## **OPERAIO**

Noi sappiamo che finisce alla Bolton

## **GIULIA INNOCENZI**

Cioè alla carne Simmenthal?

## **OPERAIO**

Sì, dove fanno la carne in scatola.

## **GIULIA INNOCENZI**

E lei come fa a sapere che finisce alla Bolton?

## **OPERAIO**

Perché questa carne viene portata in due stabilimenti diversi, dove viene cotta.

## **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

E cioè la carnetta, una volta tolta la parte marrone e riconfezionata, veniva portata a Salvaterra, in provincia di Reggio Emilia, dove Bervini ha una grande sala cottura. Ma fino a qualche mese fa, finiva in un altro impianto di Bervini, a Trento.

## **OPERAIO**

Lì ci sono stati alcuni controllori della Bolton che sono venuti quando cuocevano la carne.

## **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Bolton, il produttore della Simmenthal, ci ha fatto sapere che la carne Bervini rappresenta il 6,6% del totale acquistato per fare la carne in scatola, e che in via precauzionale hanno deciso di sospendere la fornitura. E scopriamo un altro cliente importante del macello Bervini.

## **EX OPERAIO MACELLO BERVINI**

Vendevano alla Simmenthal, alla Star. Una volta sono venuti i tecnici della Star a vedere, con la carne ci facevano il brodo.

### **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

La Star è un'azienda conosciuta soprattutto per i dadi con cui fare il brodo, ma fa anche ragù e preparati. Oggi è proprietà di GB foods, multinazionale da 1 miliardo e mezzo di fatturato. E conferma che comprava la carne da Bervini, per il 5% del totale, ma che quella carne non è stata usata nel dado Star. In via precauzionale hanno sospeso i rapporti con il macello e annullato tutti gli ordini. E dopo che i Nas, insieme all'Ats Valpadana, hanno sequestrato 180 tonnellate di carne al macello Bervini a Pietole, in provincia di Mantova, l'assessore Fabi dà notizia di un nuovo sequestro, avvenuto presso l'impianto di Salvaterra a Reggio Emilia.

### **MASSIMO FABI – ASSESSORE ALLE POLITICHE PER LA SALUTE – REGIONE EMILIA-ROMAGNA**

I servizi veterinari dell'azienda Usl di Reggio Emilia hanno inoltre disposto il blocco ufficiale e il sequestro presso il deposito di Salvaterra delle altre carni provenienti dallo stabilimento di Pietole.

### **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Ma c'è un'altra cosa che non torna. Avevamo consegnato le etichette della carne scaduta e tutte le informazioni in nostro possesso all'Ats Valpadana il 15 ottobre, ma l'allerta alimentare è stata lanciata soltanto il 25 novembre, quindi un mese e mezzo dopo. Perché tutto questo ritardo?

### **BROKER CARNE**

Quel mese e mezzo lì per ricostruire la tracciabilità è una puttanata pazzesca. L'Ats è stata non dico carente, di più. Se lei va da qualunque macellaio, nel giro di 50 secondi le dice anche il nome della nonna della mucca.

### **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

A rallentare la tracciabilità è stato anche il macello Bervini, che inizialmente si era rifiutato di dare le informazioni sui lotti adducendo problemi di natura informatica.

### **BROKER CARNE**

Una balla colossale dai.

### **INNOCENZI**

Cioè basta un clic?

### **BROKER CARNE**

Sì, basta un clic. Nel nostro mondo ti chiedo una cosa, ti do un quarto d'ora e me la dai.

### **EX OPERAIO MACELLO BERVINI**

Da Bervini ho visto cose che voi umani non potete neanche immaginare. Quando ci lavoravo io arrivavano le vacche da latte, ma quelle vecchie.

### **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

L'arrivo delle vacche nei camion sembra problematico. Si vede un operatore che bastona con forza e più volte gli animali per cercare di spingerli verso la linea di macellazione

### **EX OPERAIO MACELLO BERVINI**

Agli autisti non gli frega niente. Devono scaricare le vacche al volo.

### **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Le bastonate agli animali sembrano frequenti, perché sono state registrate anche in un'altra giornata di macellazione. Ma addirittura sarebbero arrivati al macello anche animali che per legge non potrebbero essere trasportati.

### **EX OPERAIO MACELLO BERVINI**

C'erano delle vacche che non riuscivano a camminare, perché magari avevano le zampe rotte, allora le tiravano giù con le corde. Un giorno hanno scaricato una vacca morta, l'hanno lasciata lì fuori per ore, e poi l'hanno macellata.

### **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Ecco la vacca morta che sarebbe stata lasciata sul piazzale per diverso tempo e poi comunque macellata. E secondo l'operaio, diverse vacche che venivano macellate erano malate e persino con i tumori.

### **EX OPERAIO MACELLO BERVINI**

Io mi sono trovato davanti a tumori grandi come me. Quando impianti il coltello nella coscia per togliere l'osso, il tumore è come una bolla di acqua, fa tipo effetto palloncino, ti può scoppiare addosso, e fa un odore pazzesco. Provavamo a tenere tutto, toglievamo solo il tumore.

### **GIULIA INNOCENZI**

Ma succedeva spesso di macellare le vacche con i tumori?

### **EX OPERAIO MACELLO BERVINI**

Tutti i giorni! Tutti i giorni

### **GIULIA INNOCENZI**

Ma tu che hai lavorato in tanti macelli, hai visto lavorare la carne scaduta?

### **EX OPERAIO MACELLO BERVINI**

Ma certo! Hanno talmente tanta carne, ma pensi che la buttano via? Ma secondo te un hamburger con pane, carne, lattuga, salsa, manodopera, tutto a 4 euro e 90. Ma come fa a essere roba di qualità?

### **SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Grazie a Report è stato scoperto uno degli scandali alimentari più grandi degli ultimi anni. Dal 2018 nel macello del mantovano Bervini è stata lavorata carne scongelata, scaduta poi ricongelata e messa in commercio. Gli operai dicono non è l'unico macello che richiede questo sistema di lavorazione. Ora, come è stato possibile sfuggire ai controlli in tutti questi anni. Innanzitutto, lavorando la carne il sabato, giorno in cui al macello sapevano non si sarebbe presentato nessuno dell'azienda sanitaria territoriale. Poi quando il caso è esploso l'assessore al welfare e alla salute Bertolaso aveva promesso massima trasparenza. Vi dirò dove sono finiti i lotti e invece non ci ha più risposto. Ora, grazie alla determinazione della nostra Giulia Innocenzi insomma qualche destinazione di questo lotto, di questi lotti di carne scaduta l'abbiamo scoperto.

### **GIULIA INNOCENZI**

Buonasera, sono Giulia Innocenzi di Report, Rai3. Ci siamo occupati della carne del macello Bervini, quella scaduta e ricommercializzata, e ci risulta che sia finita qui da voi.

**OPERAIO**

Tanto ormai avete già rotto le scatole...

**GIULIA INNOCENZI**

Ah abbiamo rotto le scatole?

**OPERAIO**

Eh!

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Ci troviamo fuori da una delle aziende che ha comprato la carne scaduta, rilavorata e rietichettata del macello Bervini, su cui è stata lanciata l'allerta alimentare per il ritiro dal commercio. Avevamo chiesto all'assessore Bertolaso di sapere dove fosse finita quella carne.

**DA REPORT DEL 21/12/2025**

**GIULIA INNOCENZI**

Chi ha mangiato questa carne avrebbe diritto di saperlo

**GUIDO BERTOLASO – ASSESSORE AL WELFARE REGIONE LOMBARDIA**

Facciamo ammenda e cerchiamo di identificare tutti gli esercizi commerciali che hanno avuto questa carne e li rendiamo noti, non c'è nessun problema da questo punto di vista

**GIULIA INNOCENZI**

Così si può avere una lista pubblica e anche i cittadini si tranquillizzano

**GUIDO BERTOLASO – ASSESSORE AL WELFARE REGIONE LOMBARDIA**

Non abbiamo assolutamente nessuna preoccupazione di nascondere qualcosa a qualcuno. Noi vogliamo e dobbiamo essere trasparenti, quindi anche queste saranno indicazioni che domani darò a tutti i miei tecnici

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Ma questa intervista risale al 16 dicembre, e nonostante diverse sollecitazioni, non abbiamo più ottenuto risposta. Siamo comunque riusciti a scoprire dove sia finita la carne scaduta su cui è stata lanciata l'allerta alimentare. Tremila chili sono finiti a NaturAnimale, azienda di petfood a Fiorenzuola d'Arda, in provincia di Piacenza. Riusciamo a parlare con il titolare

**GIULIA INNOCENZI**

Lei come ha scoperto che le era stata venduta la carne scaduta?

**ANDREA LAMBRI – TITOLARE NATURANIMALE**

Tramite la vostra trasmissione

**GIULIA INNOCENZI**

Lei aveva già venduto tutti i 3000 kg di petfood, giusto?

**ANDREA LAMBRI – TITOLARE NATURANIMALE**

Sì

**GIULIA INNOCENZI**

Qual è stata la carne su cui è scattata l'allerta alimentare?

**ANDREA LAMBRI – TITOLARE NATURANIMALE**

La carnetta che utilizzavo che quando chiedevo me la mandavano

**GIULIA INNOCENZI**

Quindi era quella etichettata come carnetta?

**ANDREA LAMBRI – TITOLARE NATURANIMALE**

Sì sì, era etichettata carnetta

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

La carnetta era quella carne che a detta degli operai era particolarmente scadente, visibilmente marrone nello strato superiore. Il sospetto è che in alcuni casi fosse persino scaduta, rilavorata e riconfezionata due volte.

**ANDREA LAMBRI – TITOLARE NATURANIMALE**

Erano cassette congelate. La macinavo, la cuocevo

**GIULIA INNOCENZI**

Per voi era impossibile riconoscere dall'odore che ci fossero dei problemi

**ANDREA LAMBRI – TITOLARE NATURANIMALE**

Sì

**GIULIA INNOCENZI**

Continua a lavorare con il macello Bervini?

**ANDREA LAMBRI – TITOLARE NATURANIMALE**

Sì, qualcosa compro ancora dalla azienda, però è carne sbloccata dall'Usl penso

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Dopo la nostra inchiesta, lo stabilimento del macello Bervini in provincia di Mantova non può più sezionare la carne, cioè lavorare carne di altre ditte, ma solo macellare animali.

**GIULIA INNOCENZI**

Posso chiederle perché ha deciso di continuare a lavorare con loro nonostante le abbiano venduto carne scaduta?

**ANDREA LAMBRI - NATURANIMALE**

È uno dei pochi fornitori che mi riesce a mantenere le quantità

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Chi ha comprato quella che sembrava invece essere carne di pregio, come entrecote, filetti e roastbeef, ma su cui poi è stata lanciata l'allerta alimentare, è questo ristorante, che ha diverse sedi sparse nella provincia di Modena.

**GIULIA INNOCENZI**

So che voi avevate comprato un bel quantitativo di carne, 100 kg, giusto?

**RISTORATORE**

Sì

**GIULIA INNOCENZI**

Ma era da molto che compravate la carne da Bervini?

**RISTORATORE**

Sì, qualche tempo, sì sì

**GIULIA INNOCENZI**

Cioè voi non vi siete mai accorti che poteva essere una carne scaduta?

**RISTORATORE**

No

**GIULIA INNOCENZI**

E neanche di quella partita su cui è stata lanciata l'allerta alimentare?

**RISTORATORE**

No, è impossibile, non riesci a vederlo, non riesci a capirlo, è una cosa incredibile

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Era difficile accorgersene perché il sistema era ben oleato. Per esempio, il 28 dicembre 2024 vengono lavorate le partite di roastbeef. I quantitativi di carne messi a scongelare sono enormi: ci sono una ventina di cassoni. Questo roastbeef viene dal Paraguay ed è stato confezionato nell'ottobre del '22 è stato scongelato ed è scaduto oltre otto mesi prima, nell'aprile del '24. Questo invece è scaduto a maggio del '24. Questo sempre ad aprile dello stesso anno. E anche questi erano tutti congelati. Alcuni pezzi sono visibilmente marroni. Una volta sezionata, cioè tolta la parte più scura sopra, la carne diventa di un colore rosso vivo, pronta per essere imbustata. E le etichette? L'operaio inquadra diversi cartoni della carne scaduta riconfezionata, e trova sempre la stessa dicitura: roastbeef fresco.

**RISTORATORE**

Non c'è scritto scaduto

**GIULIA INNOCENZI**

Certo, c'era l'etichetta falsa!

**RISTORATORE**

Come faccio a sapere una cosa...

**GIULIA INNOCENZI**

La carne era già stata tutta consumata, quella sull'allerta alimentare

**RISTORATORE**

Sì

**GIULIA INNOCENZI**

Adesso lavorate ancora con il macello Bervini?



## **RISTORATORE**

Stiamo lavorando con un'altra ditta, abbiamo chiuso con loro

## **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

E un altro cliente che grazie all'inchiesta di Report ha chiuso con il macello Bervini è MSC Crociere, che aveva comprato 1500 chili di carne scaduta su cui è stata lanciata l'allerta alimentare. Ci fanno sapere che "I lotti di carne segnalati sono stati immediatamente tracciati, segregati a bordo, conseguentemente etichettati come "non destinati al consumo", e smaltiti". Il macello Bervini garantiva "meno dell'1% dell'approvvigionamento globale di carne della Compagnia".

## **SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Su questa vicenda sta indagando la Procura di Mantova e anche la commissione sulle ecomafie. Vedremo come andrà a finire ma c'è una domanda che è rimasta senza risposta: perché l'Ats Valpadana che doveva vigilare sul macello ha impiegato un mese e mezzo per lanciare l'allarme alimentare sulla carne scaduta perché intanto qualcuno l'ha sicuramente consumata. È la stessa azienda sanitaria territoriale che dovrebbe vigilare sull'emergenza aviaria, un virus particolarmente virulento che ha colpito, che colpisce gli uccelli selvatici ma anche quelli che sono in allevamento polli, galline, anatre ed è particolarmente attenzionata dagli esperti perché si teme il salto di specie, cioè il passaggio all'uomo e si teme che possa essere la nuova pandemia. Ecco, intanto sono stati osservati i protocolli? Quanto ci costano in ristori? Intanto un effetto sul prezzo dell'uovo nei supermercati l'aviaria l'ha avuto, l'avuto eccome.

## **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Il prezzo delle uova negli ultimi sei mesi è salito del 20%, e alcuni supermercati si sono ritrovati a corto di prodotti. In questo supermercato a Cremona è comparso un cartello: "si informa che la temporanea carenza di uova nei nostri scaffali è dovuta all'attuale emergenza sanitaria da influenza aviaria". L'influenza aviaria nel 2025 ha colpito ben 699 allevamenti in tutta Europa, 64 di questi in Italia. Contro il virus non c'è una cura, così quando entra in un allevamento, vanno abbattuti tutti gli animali, per evitare che si diffonda.

## **DARIO BUFFOLI - MEDICO VETERINARIO CONSULENTE FORZE DELL'ORDINE**

Gli animali vengono abbattuti secondo una normativa europea. Possono essere gassificati, nel senso che può essere utilizzato l'azoto oppure anche l'anidride carbonica.

## **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Food For Profit è entrato in possesso delle immagini dell'abbattimento delle galline, in questo allevamento in provincia di Alessandria, che noi di Report possiamo mostrarvi in esclusiva. Si vede il gas che piano piano invade il capannone e copre la visuale della telecamera. Passano all'incirca 10 minuti prima che le galline smettano di sbattere le ali e di chiocciare. Il gas si dirada e vediamo una distesa di galline morte, che vengono raccolte dagli operatori per poi essere distrutte. Ma è a Ceresara, in provincia di Mantova, che siamo venuti a conoscenza di gravi problematiche.

## **GIULIA INNOCENZI**

Voi come vi siete accorti che è arrivata l'avaria qui?

**ALLEVAMENTO NASSA ROBERTO**

Si vede degli animali un po' più fermi, sono meno attivi del solito. Vari allevamenti si sono contagiati. Le mie anatre sono state uno degli ultimi praticamente.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Food For Profit è entrato in possesso delle immagini da dentro l'allevamento, proprio quando vengono fatti gli abbattimenti delle anatre.

**ALLEVAMENTO NASSA ROBERTO**

Qua ce ne sono altri almeno 250 - 300.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Il giorno prima è stato immesso il gas nel capannone dove vengono allevate le anatre, ma almeno 400 animali non sono morti. L'allevatore spiega al veterinario cosa secondo lui è andato storto.

**ALLEVAMENTO NASSA ROBERTO**

Guarda dov'è il problema. Guarda cosa hanno fatto questi con questo tubo. Questo tubo qui non cacciava gas!

**OPERAIO**

Bisognerebbe usare più gas, non ne usano in quantità sufficiente

**GIULIA INNOCENZI**

Ma perché non usano il gas necessario?

**OPERAIO**

Probabilmente per risparmiare, perché il gas costa. Meno ne usano meglio è.

**GIULIA INNOCENZI**

Ho saputo che ci sono stati dei problemi con l'abbattimento qui delle anatre.

**ALLEVAMENTO NASSA ROBERTO**

Non so niente

**GIULIA INNOCENZI**

Che il gas mi risulta che non ha funzionato

**ALLEVAMENTO NASSA ROBERTO**

Non so niente

**GIULIA INNOCENZI**

Lei non sa... Suo padre non le ha raccontato niente?

**ALLEVAMENTO NASSA ROBERTO**

Per quello che so è andato tutto liscio

**GIULIA INNOCENZI**

Suo padre le ha detto che è andato tutto liscio

**ALLEVAMENTO NASSA ROBERTO**

Ha funzionato tutto

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Arriva un operaio con il bastone in mano, e sotto la supervisione del veterinario pubblico, dà una prima bastonata a un'anatra rimasta viva. Un altro operaio gli prende il bastone, e comincia a colpire diversi animali, per ucciderli.

**GIULIA INNOCENZI**

Si può fare questa cosa?

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

No

**GIULIA INNOCENZI**

Quindi non è previsto da nessuna normativa?

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

Non è previsto da nessuna normativa uccidere gli animali a bastonate. No.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Un operaio colpisce con il bastone prima un'anatra, e poi un'altra. E mentre l'animale si dimena perché non è ancora morto, l'altro operaio gli dà un calcio.

**GIULIA INNOCENZI**

A me invece risulta che siano rimaste vive 300 - 400 anatre, e che quindi il giorno dopo del gas siano state ammazzate in dei modi non consoni.

**ALLEVAMENTO NASSA ROBERTO**

Mi scusi, può smettere di riprendere lui?

**GIULIA INNOCENZI**

Noi siamo la tv quindi...

**ALLEVAMENTO NASSA ROBERTO**

Allora niente, prego

**GIULIA INNOCENZI**

Perché mi risulta siano state ammazzate a bastonate le anatre

**ALLEVAMENTO NASSA ROBERTO**

Amazzate a bastonate... Le arrivano delle informazioni che non stanno né in cielo né in terra.

**GIULIA INNOCENZI**

Ho visto proprio le immagini, non sono informazioni.

**ALLEVAMENTO NASSA ROBERTO**

Si sbaglia. Si sbaglia, perché c'è stata una squadra che è venuta a fare l'abbattimento rispettando tutte le normative, tutto il benessere animale.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

E mentre un operaio continua a bastonare le anatre, l'altro procede manualmente. Mette il piede sull'anatra, e comincia ad arrotolare il collo dell'animale.

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

La normativa parla di dislocazione con lo stiramento delle vertebre cervicali.

**INNOCENZI**

Quindi allungare il collo

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

Esatto

**GIULIA INNOCENZI**

Quindi non arrotolarlo

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

Non arrotolandolo certamente.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Ma i casi sono diversi. Qui l'operaio prende un'anatra, gli mette il piede sopra, e poi comincia ad arrotolarle il collo. Una volta finito mette l'anatra a terra, il collo comincia a srotolarsi e l'anatra continuerà a muoversi per diversi minuti.

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

L'animale ha subito un maltrattamento, un'uccisione con un metodo che non è assolutamente consentito perché provoca dolore all'animale.

**GIULIA INNOCENZI**

Voi siete stati formati per l'abbattimento degli animali con aviaria?

**OPERAIO**

La maggior parte di noi no.

**GIULIA INNOCENZI**

Lei non ha mai fatto un corso

**OPERAIO**

Niente. Non sapevo nemmeno cosa fosse l'azoto.

**VETERINARIO PUBBLICO**

No no no! Roberto si sta aprendo la porta! Chiudi la porta! Chiudila figa!

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Il veterinario pubblico, deputato ai controlli, vede gli operai abbattere gli animali in maniera scorretta, e allora prova a mostrare come si fa. Ma anche lui sbaglia. Mette il piede sopra l'anatra, poi tira il collo e lascia. Vede che è ancora viva e fa nuovamente la torsione del collo. Getta l'animale sulla carriola ma manca il bersaglio. Così l'animale cade a terra. È ancora vivo, e allora il veterinario fa nuovamente la torsione del collo, e rimette l'anatra nella carriola dove vengono raccolte le carcasse. Ma si accorge che è ancora viva, e così raccoglie nuovamente l'anatra, la butta a terra, ci mette il piede sopra e le torce il collo per la quarta volta. Si muove ancora, così fa la torsione del collo per la quinta volta.

### **VETERINARIO PUBBLICO**

Ragazzi, se vedete che si muove, prima di buttarlo giù dategli ancora un colpo nè

### **OPERAI**

Uouououuo

### **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Si decide di spostare tutte le anatre vive per raggrupparle in un punto del capannone.

### **OPERAI**

Uouououuo

### **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Ma per spostarli gli animali vengono letteralmente lanciati. E vengono pure presi a calci.

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

Si fratturano le zampe, ossa. Questo è maltrattamento di animali.

### **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Il proprietario dell'allevamento stacca delle recinzioni per rinchiudere le anatre vive.

### **PROPRIETARIO ALLEVAMENTO NASSA ROBERTO**

Sicuro? O andiamo avanti ancora? Guarda che poi, per prenderle e ammazzarle, devi correre!

### **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

E gli operai, bastoni alla mano, ammazzano le anatre, una ad una.

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

Siamo all'inverosimile.

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

Gli animali dovevano essere chiusi in un recinto sigillato e doveva essere riutilizzato il gas. Anche perché il numero degli animali è piuttosto rilevante. Qui è una mattanza, una mattanza.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

E la mattanza va avanti per circa trenta minuti, finché non sono state uccise tutte le anatre. E sembrerebbe che a decidere di procedere in questo modo sia stato proprio il veterinario pubblico.

**VETERINARIO PUBBLICO**

Riusciamo a concentrarli questi qua?

**PROPRIETARIO ALLEVAMENTO ROBERTO NASSA**

Sì, bisogna aspettare i ragazzi

**VETERINARIO PUBBLICO**

E gli metti il cancello là in fondo, guarda. E loro cominciano... Ascolta. Intanto cominciano a...

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

E fa il gesto con le braccia di tirare il collo agli animali.

**GIULIA INNOCENZI**

Addirittura, è stato fatto un recinto dove sono state messe tutte le anatre vive cosicché le hanno ammazzate a bastone

**ALLEVAMENTO NASSA ROBERTO**

Io, per quello che riguarda il mio lavoro, ho sempre rispettato tutte le normative e anche di più per il benessere animale. Perché non sono lo stronzo che tratta male l'animale solo perché deve essere macellato o cosa.

**OPERAIO**

E' uscito un ragazzo che fa "cerco qualcosa di più pesante". E ha trovato una spranga tipo quelle dei recinti.

**GIULIA INNOCENZI**

E ha ammazzato le anatre con la spranga di ferro

**OPERAIO**

Esatto

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

L'azienda responsabile degli abbattimenti è la cooperativa del Bidente, già al centro di un'inchiesta di Report nel 2023, quando in piena emergenza per la peste suina avevano abbattuto 10.000 maiali con la pinza elettrica anziché con il gas. Un caso che era finito anche al centro del dibattito parlamentare, con il ministro Lollobrigida che aveva preso le difese dell'azienda.

**FRANCESCO LOLLOBRIGIDA- MINISTRO DELL'AGRICOLTURA**

Risulta che le operazioni sono state eseguite da ditte specializzate, secondo le buone prassi del caso in osservanza delle norme sia in termini di biosicurezza che nel rispetto del benessere animale.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Quando eravamo andati a chiedere conto degli abbattimenti, il responsabile della ditta Bidente, Ido Bezzi, era andato su tutte le furie.

**IDO BEZZI - PRESIDENTE COOPERATIVA AGRICOLA DEL BIDENTE**

Mi lasci in pace! Lei non ha diritto a farmi delle domande.

**GIULIA INNOCENZI**

Ma perché non può rispondermi a queste domande?

**IDO BEZZI - PRESIDENTE COOPERATIVA AGRICOLA DEL BIDENTE**

Lei non si preoccupi il perché, non si preoccupi. Si vada a informare, prima di fare servizi del cazzo. Lei ha fatto servizi del cazzo. E lei smetta di filmarmi!

**GIULIA INNOCENZI**

Cosa abbiamo sbagliato, mi scusi?

**IDO BEZZI - PRESIDENTE COOPERATIVA AGRICOLA DEL BIDENTE**

Lei smetta di filmare! Lei smetta di filmarmi!

**IDO BEZZI - PRESIDENTE COOPERATIVA AGRICOLA DEL BIDENTE**

Io lì ho sbagliato, le chiedo scusa perché non è il mio carattere di fare quello che ho fatto.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

E quando gli chiediamo delle anatre ammazzate a bastonate, nega tutto

**IDO BEZZI - PRESIDENTE COOPERATIVA AGRICOLA DEL BIDENTE**

Non mi risultano le bastonate! Non so se hanno bastonato, picchiato, accarezzato, o baciato. Non lo so! Quello che è stato fatto è stato fatto sotto la direttiva del veterinario.

**OPERAIO**

Con le galline ne abbiamo dovute ammazzare a migliaia

**GIULIA INNOCENZI**

Vi è già successo di aver dovuto ammazzare a bastonate animali che non sono morti con il gas.

**OPERAIO**

Certo. Anche tacchini e fagiani. Con le galline succede spesso, perché sono in gabbie a più piani e l'azoto tende a scendere. Anche coi fagiani, sono in voliera, il gas rimane basso e loro volano in alto...

**GIULIA INNOCENZI**

E coi fagiani poi cosa avete dovuto fare?

**OPERAIO**

Bastonate. Ci sono delle volte che nemmeno il bastone è sufficiente; quindi, dobbiamo prendere dei mezzi più pesanti, tipo spranghe, spranghe di ferro.

**IDO BEZZI - PRESIDENTE COOPERATIVA AGRICOLA DEL BIDENTE**

A me non risulta che sono state bastonate

**GIULIA INNOCENZI**

Guardi, a me risulta che sia avvenuto anche con le galline, con i tacchini, con i fagiani...

**IDO BEZZI - PRESIDENTE COOPERATIVA AGRICOLA DEL BIDENTE**

Per favore non dica stupidaggini, per favore

**GIULIA INNOCENZI**

Che i fagiani stanno nelle voliere, stanno in alto, volano in alto, il gas non arriva su, e quindi poi bisogna bastonare gli animali

**IDO BEZZI - PRESIDENTE COOPERATIVA AGRICOLA DEL BIDENTE**

Le ripeto, non faccia insinuazioni inutili e stupide, per favore. Io dormo con un cane, io non ammazzo le zanzare, lo scriva bene. Perché per me la vita è molto importante.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

E il risultato delle bastonate è qui, con anatre insanguinate e una ancora viva. Anche fra quelle caricate nella benna del trattore ce n'è una che ancora respira. A controllare era il veterinario dell'Ats Valpadana, lo stesso ente deputato ai controlli del macello Bervini, che per anni ha messo in commercio carne scaduta senza che nessuno se ne accorgesse. Questa volta, però, l'Ats Valpadana ha declinato l'intervista con Report.

**GIULIA INNOCENZI**

E il veterinario, in tutto ciò?

**OPERAIO**

Era lì. Qualche volta c'è un veterinario che non è contento di come vanno le cose. Chiamano i superiori, ma poi probabilmente gli dicono "procedete", perché noi andiamo avanti.

**GIULIA INNOCENZI**

Quindi tutto questo, e anche gli animali ammazzati a bastonate, avviene davanti al veterinario pubblico, che controlla?

**OPERAIO**

Assolutamente sì.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Qui addirittura vediamo che è lo stesso veterinario che mette il piede su un'anatra agonizzante e la schiaccia, poi fa la dislocazione cervicale e la getta. Ma il veterinario deve controllare anche le operazioni di disinfezione, fondamentali per evitare la diffusione dell'influenza aviaria in altri allevamenti.

**OPERAIO**

Noi usiamo questo disinfettante in polvere, che si chiama VirkonS. Siccome un bidone di VirkonS costa sui 300, 400 euro, meno ne usi e più risparmi. Sui documenti scriviamo che abbiamo usato 10 bidoni, e magari ne abbiamo usato mezzo. Io non ho mai visto usare più di mezzo bidone di VirkonS.

**GIULIA INNOCENZI**

Mi risulta che venga usato meno disinfettante del necessario per risparmiare



**IDO BEZZI - PRESIDENTE COOPERATIVA AGRICOLA DEL BIDENTE**

Non dica stupidaggini, per favore.

**GIULIA INNOCENZI**

Perché ogni scatola di VirkonS costa 3/400 euro quindi per risparmiare ne viene usato meno

**IDO BEZZI - PRESIDENTE COOPERATIVA AGRICOLA DEL BIDENTE**

Ma cosa sta dicendo? Io adesso la vado a denunciare perché lei sta offendendo

**GIULIA INNOCENZI**

Ma il veterinario non controlla se è usato meno il disinfettante?

**OPERAIO**

È successo solo a Lodi, che il veterinario fosse così preciso da voler contare i bidoni di disinfettante usato.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

E in provincia di Novara, presso l'allevamento Bruzzese, dopo che sono stati abbattuti gli animali per influenza aviaria, troviamo le carcasse delle galline lasciate all'aperto, sotto un telo. Una condizione molto pericolosa perché le carcasse potrebbero essere beccate da uccelli selvatici o da topi, con il pericolo di diffusione del virus.

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

Le carcasse non possono essere lasciate sul posto, devono essere asportate nel più breve tempo possibile.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Che il contatto fra diverse specie di animali possa essere pericoloso per l'insorgenza di nuove malattie, lo spiega anche un veterinario pubblico del Veneto, che segnala che deve allontanarsi dall'allevamento dove è in corso l'abbattimento per aviaria per fare un'ispezione su dei maiali

**OPERAIO**

Cioè mi stai dicendo che praticamente i veterinari possono andare in un altro allevamento?

**VETERINARIO**

Avicoli no. A dire il vero il maiale è una specie delicata, perché è successo una volta ogni cento anni nella storia che il maiale ha preso l'influenza aviaria, l'influenza umana, le ha mischiate, ha fatto una bomba atomica e morivano le persone come tacchini. Cento alla volta. Quindi quello che sto per fare è pericolosissimo.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Per i polli rinchiusi negli allevamenti, il pericolo più grande è costituito dagli uccelli selvatici. Nel 2023 c'è stata una moria anomala di gabbiani trovati sulle rive del lago di Garda. Si è poi scoperto che il motivo era proprio l'influenza aviaria.

**DARIO SALERI - COMANDANTE POLIZIA PROVINCIALE BRESCIA**

Sono 588 le carcasse che sono state portate all'Istituto zooprofilattico

**GIULIA INNOCENZI**

E sono state riscontrate positive?

**DARIO SALERI - COMANDANTE POLIZIA PROVINCIALE BRESCIA**

Sì

**GIULIA INNOCENZI**

Ed è la prima volta che anche i gabbiani risultano positivi all'influenza aviaria?

**DARIO SALERI - COMANDANTE POLIZIA PROVINCIALE BRESCIA**

Sul lago di Garda in un numero così importante sì

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

E mentre passeggiamo sulla spiaggia di Desenzano...

**GIULIA INNOCENZI**

Ha visto qualcosa il comandante?

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Gli enti preposti e i volontari del WWF trovano delle carcasse di gabbiani

**VOLONTARIO WWF**

C'è un resto di un gabbiano...

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Le carcasse vengono fatte analizzare dall'Istituto Zooprofilattico per registrare l'eventuale positività all'influenza aviaria, mentre i gabbiani malati vengono portati nell'Oasi del WWF

**MATTEO MAURI - RESPONSABILE CRAS WWF VALPREDINA**

Questo è in attesa di avere l'esito di negatività da influenza aviaria

**GIULIA INNOCENZI**

Un gabbiano con l'aviaria che sintomi ha?

**MATTEO MAURI - RESPONSABILE CRAS WWF VALPREDINA**

Abbattuto, debole, a volte si gonfiano un pochettino... Vedi che muoiono in poco tempo

**GIULIA INNOCENZI**

Quanto tempo da quando un uccello contrae il virus alla morte?

**MATTEO MAURI - RESPONSABILE CRAS WWF VALPREDINA**

Da quello che la polizia provinciale dice sul posto li vedono praticamente già barcollare alla mattina alla sera son già morti.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Ma perché c'è stata una moria record proprio sul lago di Garda nel 2023? Uno dei motivi potrebbe essere legato proprio allo stato di salute dell'acqua del lago

**GIULIA INNOCENZI**

Adesso quanto è alto il lago di Garda?

**DARIO SALERI - COMANDANTE POLIZIA PROVINCIALE BRESCIA**

Sarebbe meglio dire quanto è basso! Il livello è sicuramente almeno al di sotto di un metro e mezzo dal livello normale di questo periodo. Sono quarant'anni che frequento questo lago e io un periodo così basso non me lo ricordo

**MATTEO MAURI - RESPONSABILE CRAS WWF VALPREDINA**

C'è poca acqua ormai. E quindi abbiamo livelli di inquinanti pazzeschi

**GIULIA INNOCENZI**

Quindi può esserci un legame fra i tassi di inquinamento e questa esplosione di influenza aviaria?

**MATTEO MAURI - RESPONSABILE CRAS WWF VALPREDINA**

Beh, allora, se un ambiente è fortemente compromesso dall'uomo e c'è un abbassamento della biodiversità sicuramente le specie che vivono in quel posto saranno molto più in difficoltà e più sensibili

**GIULIA INNOCENZI**

Sono più deboli, hanno delle difese immunitarie più basse

**MATTEO MAURI - RESPONSABILE CRAS WWF VALPREDINA**

Bravissima

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

E per evitare che l'influenza aviaria entri negli allevamenti, occorre che questi abbiano il massimo standard di biosicurezza e igiene. Lo sa bene Simone Menesello, presidente degli avicoltori per Confagricoltura, impegnato nei tavoli che contano a chiedere ristori per gli allevatori colpiti dall'aviaria. E che invita il ministro Lollobrigida a visitare il suo allevamento.

**SIMONE MENESELLO - PRESIDENTE AVICOLTORI CONFAGRICOLTURA - FATTORIE MENESELLO**

Ministro, io... quando passa per Padova venga a trovarmi se può, visto che passa per l'autostrada per tornare a casa.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Anche noi siamo andati a trovare Simone Menesello, presidente degli avicoltori per Confagricoltura, dopo che abbiamo ricevuto le immagini del suo allevamento raccolte da Food For Profit, che noi di Report possiamo mostrarvi in esclusiva. Immaginavamo potesse essere un allevamento modello per tutti gli altri avicoltori. Le immagini risalgono a giugno dello scorso anno. Si tratta di un allevamento in gabbia a più piani. Immediatamente salta agli occhi la presenza di carcasse, nelle gabbie, a contatto con le altre galline, che vanno a beccarle.

**GIULIA INNOCENZI**

Cioè è pericoloso, perché se è una gallina morta per una malattia infettiva

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

È facile che contaminini tutto l'allevamento. Le carcasse devono essere asportate, proprio perché veicolo di germi, di germi patogeni

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Ma ci sono anche cumuli di decine di carcasse lasciati nei corridoi, sparse qua e là. Alcune addirittura con il sangue.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Il sistema di areazione sembra alquanto impolverato

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

Sistema di areazione di aria sporca, ovviamente. È il modo migliore per diffondere proprio le patologie

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

E c'è una gallina che è finita non si sa come sotto le griglie e becca gli escrementi degli altri animali. Ma sono le condizioni delle uova a destare più di qualche preoccupazione. Vediamo infatti che sono sporche di sangue e cosparse di feci.

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

Le uova sporche non possono essere vendute. La sporcizia sull'uovo consente di far passare un'eventuale salmonella, un eventuale patogeno, all'interno dell'uovo.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Ma le condizioni di scarsa igiene dell'allevamento non sono un caso isolato. Food For Profit è entrato in possesso di nuove immagini che risalgono al mese di dicembre, quindi in piena emergenza influenza aviaria, in cui troviamo cumuli di carcasse lasciate persino all'aperto, nella benna del trattore, animali morti abbandonati ovunque all'interno dell'allevamento e persino nei corridoi dove stanno le galline, diverse carcasse nelle gabbie a stretto contatto con gli altri animali, alcune carcasse che sembrano persino mummificate, quindi lasciate lì da chissà quanto. E le galline morte vengono beccate da quelle vive.

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

Non può esistere una cosa del genere. Vuol dire che non viene mai eseguito un seppur minimo controllo in merito all'asportazione delle carcasse. Manca il controllo del personale, manca il controllo del proprietario magari, di chi conduce l'allevamento, perché una cosa così è veramente indescrivibile.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Ci sono diversi topi morti, ma anche vivi. Questo topo corre persino fra le uova

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

Il topo è un veicolo di patologie, di germi.

**GIULIA INNOCENZI**

Può portare le malattie all'interno dell'allevamento

**DARIO BUFFOLI, - MEDICO VETERINARIO E CONSULENTE FORZE DELL'ORDINE**

Certo

**GIULIA INNOCENZI**

Anche l'aviazione per esempio

**DARIO BUFFOLI, - MEDICO VETERINARIO E CONSULENTE FORZE DELL'ORDINE**

Esatto. Qui il topo arriva anche perché insomma c'è anche... è l'ambiente del topo questo, nel senso che la sporcizia è assoluta.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

L'allevamento del presidente degli avicoltori di Confagricoltura è molto sporco, e sembra non presentare le minime condizioni igieniche di biosicurezza, con le galline che beccano acqua putrida e feci e urine a contatto con gli animali.

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

Non ho parole per descrivere questo allevamento. L'allevatore o cambia mestiere, o sennò si adegua

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

E nel corridoio fra le file di gabbie delle galline c'è una melma in cui letteralmente si sprofonda

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

Qui siamo veramente in una condizione insostenibile. Qui l'allevamento dovrebbe essere sottoposto a fine ciclo, totale chiusura, tutto vuoto, pulizia generale, disinfezione generale, e successivamente riempito con le galline ovaiole.

**SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Dal presidente degli avicoltori di Confagricoltura Menesello, insomma, ci saremmo aspettati un allevamento modello. Invece quello che abbiamo visto è indicibile. Abbiamo chiesto a Menesello di dare la sua versione ma si è sottratto a risposte e anche al confronto. Lui dovrebbe sapere bene che l'igiene è fondamentale perché limita l'accesso e i danni del virus. E che conosce benissimo qual è la ricaduta perché lì è impegnato a chiedere i ristori per gli allevatori che dal 2020 al 2025 rappresentano una cifra mostruosa che Report è in grado di fornire in esclusiva perché la nostra Giulia Innocenzi, attraverso Food For Profit ha chiesto l'accesso agli atti. Per le sole regioni Lombardia, Veneto ed Emilia-Romagna si parla di ristori agli allevatori, costi per gli abbattimenti per circa 266 milioni di euro, un quarto, più un quarto di un miliardo, insomma... Ad occuparsi degli abbattimenti nelle tre regioni la ditta Bidente, una vecchia conoscenza di Report, ce ne eravamo occupati quando abbiamo trattato la peste suina ora si è occupata di abbattere con il gas anche le anatre in quell'allevamento. Però il gas non è stato sufficiente è andata giù con le bastonate! Ecco, la ditta Bidente, solo lei dal 2020 per la gestione dell'aviazione ha incassato più di 13 milioni di euro e dal conto manca la Lombardia che non ci ha voluto rispondere. Mentre l'azienda che avrebbe dovuto controllare è l'Ats Valpadana, la stessa che avrebbe dovuto gettare un occhio su

come funzionava il macello Bervini, quello dei lotti della carne scaduta. Doveva anche valutare come venivano effettuati gli abbattimenti e come funzionavano gli allevamenti che sono stati colpiti dall'aviaria, quello in particolare che abbiamo visto è stato anche risarcito di 70 mila euro. Ma soprattutto abbiamo visto come sono state uccise le anatre. Qual è il regolamento? Ce lo scrive l'Ats stessa che ci dice dopo l'uso del gas, le anatre che sono rimaste agonizzanti possono essere sopprese con la dislocazione cervicale, cioè tirando il collo, o con un colpo deciso sulla testa. E comunque si tratta di un'eccezione perché non possono essere uccise più di 70 anatre ad operatore al giorno a prescindere dal numero di anatre allevate. Allora, noi abbiamo visto che lì si trattava di oltre 400 anatre, per questo avrebbero dovuto riutilizzare il gas e invece quelli della ditta Bidente hanno usato il bastone più volte, bastonando l'animale e è successo anche sotto gli occhi del veterinario. Insomma, questa non è una bella pratica, è punita dal codice penale perché si tratterebbe anche di maltrattamento e questo accade, il fatto che rimangano delle anatre vive dopo l'utilizzo del gas, perché in genere, abbiamo sentito l'operatore che ce l'ha confessato viene usato quantitativo minore di gas, anche di disinfettante, a volte semplicemente per risparmiare. Secondo l'Ats invece dai documenti non emergerebbero non conformità, è un controllo sulla carta non sul campo e poi se ha controllato come ha controllato il macello Bervini siamo in una botte di ferro.