

CIEBBRE 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 apriate 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 carnella.

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

Secondo quanto da noi ricostruito, la carnella, 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 carnella, 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 carnella che utilizzavo che quando chiedevo me la mandavano

GIULIA INNOCENZI

Quindi era quella etichettata come carnella?

ANDREA LAMBRI – TITOLARE NATURANIMALE

Sì sì, era etichettata carnella

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

La carnella 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'aviaria 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

Ammazzate 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 - CONSULENTTE TECNICO
POLIZIA GIUDIZIARIA**

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

INNOCENZI

Quindi allungare il collo

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

Esatto

GIULIA INNOCENZI

Quindi non arrotolarlo

**DARIO BUFFOLI - MEDICO VETERINARIO - CONSULENTTE 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 - CONSULENTTE 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 aviarie?

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

OPERAII

Uououououo

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

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

OPERAII

Uouououuo

GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO

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

DARIO BUFFOLI - MEDICO VETERINARIO - CONSULENTTE 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 - CONSULENTTE TECNICO

POLIZIA GIUDIZIARIA

Siamo all'inverosimile.

DARIO BUFFOLI - MEDICO VETERINARIO - CONSULENTTE 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 passeggiavamo 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

Abattuto, 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 - CONSULENTTE TECNICO
POLIZIA GIUDIZIARIA**

È facile che contamini 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 - CONSULENTTE 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 fuci.

**DARIO BUFFOLI - MEDICO VETERINARIO - CONSULENTTE 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 - CONSULENTTE 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 - CONSULENTTE 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'avaria 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 fuci 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 egli 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 un a cifra monstre 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 ci 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'avaria 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 soppresse 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 disinsettante, 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.