

INTERVISTA A GIAN CARLO CASELLI. AGROMAFIE, LEGALITÀ E COSCIENZA DEL “PATRIMONIO ALIMENTARE” ITALIANO.

Intervista a cura di Marina Baldassari

Come si evince leggendo le pagine del numero del Giornale di Storia, *Dall’orto alla tavola. Per una storia dell’evoluzione dei prodotti e dei gusti alimentari tra XVI e XXI secolo*, le frodi e le adulterazioni a danno di alimenti pregiati e bevande, quali il vino, hanno da sempre costituito un argomento tristemente ricorrente là dove si intravedeva la possibilità di guadagnare e lucrare, manipolando la genuinità e le peculiarità di un prodotto.

Gian Carlo Caselli, ex magistrato oggi in pensione, a lungo in prima linea nella lotta contro la mafia e la criminalità, ci spiega in queste pagine come l’interesse dell’economia mafiosa verso i prodotti della terra si sia gradualmente accentuato, arrivando a radicalizzarsi sul territorio e sull’industria infettando così l’intera filiera alimentare.

Il messaggio di auspicio e di speranza oggi è che il cibo non sia più da considerarsi come un bene da spremere, finalizzato alla mercificazione e al profitto, ma sia elevato a “patrimonio alimentare”, tutelandolo nella sua specificità e proteggendo così, di conseguenza, i consumatori che di questi beni dispongono.

Procuratore Caselli, Lei presiede da quattro anni il comitato scientifico, dell’Osservatorio sulla criminalità nell’agricoltura e sul sistema agroalimentare, ci può descrivere il suo ruolo e le finalità di tale iniziativa?

L’Osservatorio opera ormai da oltre 4 anni e senza presunzione mi sento di dire che fa un sacco di cose interessanti e utili. Chi volesse saperne di più nel dettaglio può consultare il sito www.osservatorioagromafie.it.

In generale si propone di diffondere la cultura della legalità nel campo agroalimentare, partendo dal presupposto che se la legalità presidia ogni segmento della filiera, si creano le condizioni necessarie per puntare ad un cibo non soltanto buono e sano ma anche giusto. Capace cioè di tutelare la salute del consumatore e insieme il regolare funzionamento dell’economia, senza vantaggi per chi bara e penalizzazioni per gli onesti. La “filosofia” di fondo è considerare il cibo non solo come merce da far circolare prevalentemente se non esclusivamente secondo criteri di quantità e profitto, ma come bene comune che tenga in massima considerazione i parametri della qualità, distintività e sicurezza.

Di questi e altri argomenti si parla anche (piccolo spot autoreferenziale...) nel libro che Stefano Masini¹ ed io abbiamo scritto di recente, intitolato *C’è del marcio nel piatto. Come*

¹ Stefano Masini è docente di Diritto Agroalimentare all’Università degli Studi di Roma “Tor Vergata”, attualmente è responsabile dell’Area Ambiente e Territorio presso la Confederazione Nazionale Coldiretti. È componente del comitato scientifico dell’Osservatorio sulla criminalità nell’agricoltura e sul sistema agroalimentare

difendersi dai draghi del Made in Italy che avvelenano la tavola, (Piemme 2018), impreziosito da una splendida prefazione di Carlin Petrini.

Per quale ragione il settore agroalimentare ha così tanta presa sulla criminalità? A suo parere, quanto l'attrattiva generata dal cibo in questa precisa epoca storica – con tutte le sue declinazioni – incide sull'attenzione di mafia e criminalità?

È nel DNA delle mafie la capacità di continua evoluzione e mutazione, per adattare il sistema criminale alle diverse esigenze – di luogo, di fase e di relazioni– che volta a volta si presentano. L'attività e l'impegno continuo della magistratura e delle forze dell'ordine raccontano quotidianamente di nuovi intrecci e nuove vocazioni delle mafie. Con un progressivo sviluppo delle capacità imprenditoriali e con notevole lungimiranza nell'individuare nuovi campi di attività e nuovi affari cui dedicarsi. Sempre con una speciale predilezione per gli illeciti a bassa intensità espositiva nei quali correre rischi minimi e conseguire forti guadagni. Quello agroalimentare (che alle ottime opportunità di investimento affianca una normativa di contrasto obsoleta e inefficace) ha tutte le caratteristiche per attirare l'interesse delle mafie. Che nel frattempo hanno sempre più abbandonato l'abito “militare” per vestire (come usa dire) doppio petto e colletti bianchi, così da gestire al meglio i vantaggi della globalizzazione, delle nuove tecnologie, dell'economia e della finanza 3.0. Con la conseguente necessità di adeguare i nostri modelli di lettura allo scopo di migliorare il contrasto sul piano preventivo e repressivo.

Come si realizza questo volume di affari?

Sul fronte agroalimentare, le mafie operano dal campo, allo scaffale, alla tavola. Condizionano il mercato stabilendo i prezzi dei raccolti, gestiscono i trasporti e lo smistamento, controllano intere catene di supermercati, sono presenti nell'esportazione del nostro vero o falso “Made in Italy”, creano all'estero centrali di produzione dell’“Italian sounding” – fenomeno di cui parlerò più avanti – e controllano, spesso creandole ex novo, reti di smercio al minuto. Nella ristorazione sono di casa. Con gli stratagemmi più svariati, fanno incetta dei cospicui flussi dei finanziamenti europei.

Ecco quindi profilarsi, anche sul versante agroalimentare, una economia parallela. Una “mafia liquida” che come l'acqua si infila un po' dappertutto. E grazie ai notevoli vantaggi (collegati al flusso imponente di capitali sporchi che ogni giorno riempiono le loro tasche, specie per i proventi del traffico di droga) di cui godono rispetto agli imprenditori onesti, attraverso una concorrenza imbattibile i mafiosi destabilizzano il mercato e sempre più inquinano l'economia pulita: mentre sono alla costante ricerca di rapporti con pezzi del mondo (apparentemente) legale che si traducano in coperture o collusioni, capaci di ridurre l'impatto efficace delle misure di contrasto alle loro attività.

Può fornirci delle cifre in termini economici riguardo a tale giro di affari?

Con le premesse precedenti, non stupisce che nell'ultimo rapporto sulle agromafie (elaborato da Eurispes e Coldiretti nel 2016 e presentato nel 2017) si sia stimato – certamente per difetto – in quasi 22 miliardi di euro il “fatturato” agromafioso, con un incremento annuo del 30%.

Questa la realtà, che va conosciuta senza cedere al pessimismo o al catastrofismo. Non c'è nulla di irredimibile. Ma la realtà può essere fronteggiata solo partendo da una precisa

conoscenza delle sue caratteristiche. Purché ci sia anche la determinazione necessaria in tutti. Nei fatti e non solo nei proclami.

Certo è che l'agroalimentare è un settore che tira (buone opportunità di guadagnare bene e pochi rischi, per le carenze della normativa vigente di cui diremo). Ciò che tira, nello stesso tempo attira, soggetti d'ogni tipo anche *border line*. Anche delinquenti e mafiosi. Italiani e stranieri ma con una netta decisa prevalenza dei primi.

Rispetto a questi dati e fenomeni allarmanti, a che punto è la legislazione italiana? Quali sono gli aspetti positivi e quali le lacune del Legislatore?

Il mercato agroalimentare (oltre a quelli “puliti”) conosce anche operatori corrotti e senza scrupoli. Personaggi che condizionano e limitano pesantemente uno scambio informato e consapevole, mentre le punizioni – oggi – non sempre sono proporzionate alla gravità delle offese. Anzi, sono i reati più gravi che spesso restano sostanzialmente impuniti, al contrario di episodi bagatellari che sono puntigliosamente perseguiti. Una ruffa che premia i peggiori con l'impunità. Un sistema normativo che invece di frenare ha paradossalmente effetti criminogeni. In ogni caso un sistema obsoleto, come se le frodi alimentari fossero ancora ferme al tempo dell'oste che mescolava l'acqua col vino. È invece evidente che non si può governare il settore con armi spuntate, senza introdurre nuove regole in grado di contrastare adeguatamente fenomeni di contraffazione sempre più sofisticati e complessi.

Sappiamo che il Consiglio dei Ministri del passato Governo ha approvato il “D.D.L Caselli”, che però aspetta a divenire legge. A che punto l'iter di lavorazione del disegno di legge?

Stefano Masini ed io abbiamo fatto parte di una Commissione di riforma dei reati agroalimentari (istituita dal ministro Orlando nel 2015) che lavorando sodo e bene ha elaborato un progetto di 49 articoli. Nel dicembre 2017 il progetto è stato approvato dal Consiglio dei ministri e avviato alle Camere, peraltro a legislatura ormai conclusa. Durante la campagna elettorale un consistente numero di parlamentari (trasversali ai vari schieramenti politici) ha assunto formalmente l'impegno di sostenere il progetto. E difatti vari parlamentari con la nuova legislatura ne han fatto un disegno di legge formalmente proposto. Ora vedremo se prevarrà chi accetta un modello di sviluppo orientato al benessere della collettività e alla distintività dei prodotti. Oppure chi preferisce le resistenze corporative ad una onesta e trasparente collaborazione per il bene comune. La posta in gioco è alta e se la riforma dovesse essere affossata, a perdere saranno i cittadini. Certo è che contro la riforma è schierata l'Italia dell'affarismo impunito, quella che troppe regole inceppano il libero dispiegarsi dell'economia (*rectius*: la cupidigia di rapidi e lautissimi lucri senza troppi scrupoli).

Fare previsioni non è mai facile, ma se ci riferiamo al governo pentastellato diventa un azzardo: perché le contraddizioni interne e le suggestioni esterne, intrecciate con variabili continue, sono talmente tante da rendere il quadro piuttosto confuso. Nuoce in ogni caso la tendenza a considerare spazzatura tutto quel che si è fatto nella precedente legislatura. Come rischia di succedere con la legge sul caporalato, che sta funzionando e andrebbe attuata in ogni sua parte. Invece il ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, Gian Marco Centinaio ha subito proclamato di volerla cambiare...

A questo proposito, viste le drammatiche testimonianze riportate dalla cronaca negli ultimi tempi, non solo riguardo allo sfruttamento ma soprattutto riguardo alla morte dei braccianti

dovuta alle loro condizioni di lavoro, è in grado di indicarci le falle di questo sistema di controllo che evidentemente è a conoscenza del fenomeno senza però fare dei passi in concreto per eliminarlo?

Caporalato e lavoro nero sono un’infamia indegna di un paese civile, ma anche un paradosso. Sappiamo tutto, grazie a inchieste, denunce e processi, segnalazioni della FLAI-CGIL, Medici senza frontiere, Emergency... Ma per ora cambia troppo poco. Il paradosso è che le cose addirittura peggiorano, perché si sono estese a zone ricche del Paese, come Canelli e Saluzzo (per limitarsi al Piemonte, dove per altro di fenomeni simili si parla anche per Carmagnola e Langhe). Perché questo paradosso? Perché per troppo tempo si è affrontata la questione del caporalato in ottica emergenziale. Se ne parla soltanto durante la stagione della raccolta e quando qualche bracciante muore per cause che potrebbero ricondursi alle fatiche bestiali che lo sfruttamento gli impone. Finita la stagione, silenzio. Occorre invece andare oltre, vedere il caporalato come questione strutturale, in quanto funzionale alla degenerazione di una economia senza scrupoli, di fatto alleata alla mafia.

Per un buon cibo serve una buona agricoltura. E per una buona agricoltura serve un buon lavoro. Vuol dire che il modello giusto di agricoltura si basa sulla legalità in ogni segmento di una filiera che deve esser *sana*, quindi corta e limpida. L’esatto contrario del modello che pone illegalità e sfruttamento al centro di una filiera *malata*, perché lunga e opaca (troppi intermediari e troppi passaggi moltiplicano prezzi e problemi; insieme agli spazi per le zone grigie, nere o “tout court” mafiose). Con il secondo modello non sappiamo se quel che mangiamo o beviamo è stato prodotto anche sfruttando come schiavi lavoratori in nero, non avremo mai informazioni sufficienti sulla “eticità” di un prodotto.

La nuova legge sul caporalato (199/2018) è un passo avanti importante. Inasprisce il quadro normativo di contrasto e sta producendo buoni risultati. Ci sono stati arresti (quasi 100) che in passato non ci si poteva neanche sognare. La legge inoltre prevede azioni positive, come la *Rete del lavoro agricolo di qualità* con relative sezioni territoriali, volte a prevenire lo sfruttamento del lavoro in agricoltura con idonei interventi sul piano del collocamento e del trasporto. Ma per questi aspetti la legge purtroppo è ancora inattuata. Vanno quindi recuperati i ritardi accumulati, per potenziare e portare a regime una legge – ripeto – che la sperimentazione iniziale consente di definire buona.

L’obiettivo ultimo è sempre quello di una “etichetta narrante”, che accompagni il prodotto dal campo allo scaffale di vendita, consentendo al consumatore di conoscere origine del prodotto, fornitori e passaggi per scegliere consapevolmente. Un ottimo antidoto anche contro il caporalato.

Lei ha affermato che le agromafie intaccano l’intera filiera agroalimentare “dal campo, allo scaffale alimentare, alla tavola”, e dunque la loro presenza incide sullo sfruttamento del lavoro nero, sul caporalato, sulla lavorazione della terra, sugli alimenti, fino allo smaltimento, passando per la vendita e la distribuzione dei prodotti. Salute, ambiente, consumi consapevoli, tutto sembra essere minacciato. Rispetto alla normativa preesistente, quali sono le peculiarità della proposta legislativa di cui Lei si è fatto promotore?

Sul fronte dei delitti contro l’incolumità e la salute pubblica le nuove figure di reato individuate dal progetto di riforma e aggiornamento del sistema sono:

Il disastro sanitario, applicabile ai casi di possibile diffusione di pericoli per i consumatori in situazioni di avvelenamento di acque o sostanze alimentari che impongano una sanzione indipendentemente dagli effetti concreti che possono prodursi;

Non attivarsi (in quanto soggetti inseriti professionalmente nel ciclo produttivo o distributivo commerciale) per evitare che continuino a circolare sul mercato prodotti alimentari individuati come concretamente pericolosi e non provvedere al loro ritiro o ad informare l'autorità competente;

La pubblicità ingannevole, sia essa falsa o incompleta, quando è posta in pericolo la salute delle persone nella fase di consumo dell'alimento;

Sul piano del contrasto alle frodi alimentari la Commissione di riforma dei reati agroalimentari ha inteso affidare alle norme penali non solo il compito di sempre (punire i comportamenti illeciti), ma anche quello di tutelare beni ulteriori e diversi dalla generica lealtà commerciale, valorizzando in particolare il consumatore finale di alimenti ed il “patrimonio agroalimentare”.

Va poi ricordato l'inedito reato di agropirateria, applicabile quando i fatti di frode sono commessi da soggetti che, pur non facendo parte di vere e proprie associazioni mafiose, agiscono con condotte sistematiche e organizzate.

Risulta poi rafforzata la responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, attraverso nuove previsioni non solo sanzionatorie ma anche incentivanti (come quelle in materia di modelli di organizzazione e gestione).

Ma le novità che probabilmente preoccupano di più quelli che troppe regole gli danno l'orticaria, sono in ambito processuale:

L'estensione dei limiti di ammissibilità delle intercettazioni, anche nelle ipotesi di importazione esportazione preparazione produzione distribuzione o vendita di alimenti non sicuri o pregiudizievoli per la salute;

Una nuova disciplina per le operazioni di prelievo e campionamento a sorpresa;

La possibilità di ricorrere ad accertamenti tecnici più incisivi (tipo l'esame del DNA, come nel doping sportivo);

La previsione di corsie preferenziali per la trattazione dei processi per violazione delle nuove norme.

L'aspetto rivoluzionario della riforma infine sta nel riconoscere che il cibo ha una propria identità quale parte irrinunciabile e insostituibile della cultura dei territori, delle comunità locali e dei piccoli produttori locali: fattori che definiscono, in sostanza, il “patrimonio alimentare” (concetto cardine espressamente inserito nel progetto di riforma della Commissione). Conseguentemente, la tutela degli alimenti non può essere realizzata senza tutelare anche i consumatori e senza renderli allo stesso tempo partecipi e responsabili del loro patrimonio.

Un aspetto che si analizza nel numero monografico del Giornale di Storia è il rapporto tra cibo e religione. Allo stato attuale esiste una chiarezza normativa che tenga conto del pluralismo religioso e delle differenti esigenze e consuetudini alimentari, mi riferisco in particolar modo alle norme Kasherut ebraica e Halal, della legge islamica ?

Esistono dei procedimenti che a seconda dei casi, possano garantire il corretto trattamento dei prodotti in ottemperanza alla normativa religiosa (ad es come viene lavorato il prodotto, l'attenzione alla non contaminazione, etc etc.)?

Bisogna premettere che qualsiasi scelta alimentare, anche dettata da convenzioni religiose, non può mai prescindere dalle norme in materia di sicurezza, attraverso la garanzia di

tracciabilità dell'alimento e la sua corretta e completa etichettatura, così da consentire un acquisto sempre consapevole e non fuorviato. Il regolamento europeo 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori tiene conto della necessità di assicurarne la salute anche attraverso la disponibilità di indicazioni capaci di agevolare scelte dettate da considerazioni di carattere etico.

Quanto ai procedimenti, ci sono credenze religiose ed usanze culturali che richiedono il rispetto di specifiche prescrizioni: ad esempio, quando si tratta di determinare le condizioni di stordimento, macellazione e abbattimento di animali da carne, in modo da evitare ogni sofferenza inutile, e nel rispetto delle forme rituali, nel caso della religione ebraica o musulmana.

Cibo biologico: ormai sempre più consumatori pongono attenzione verso una spesa consapevole, scelta spesso guidata da motivi etici e di salute. Un settore che sembra però molto vulnerabile e permeabile alle logiche criminali. Ci può dare un suo parere su questo fenomeno?

La questione del biologico è particolarmente complessa perché il consumatore – da un lato – è sempre più sensibile e attento non solo al prodotto ma anche al processo produttivo, alle questioni ambientali e sociali; ma nello stesso tempo la filiera produttiva si è eccessivamente burocratizzata ed il rischio che vi siano abusi o irregolarità cresce. Vi sono adempimenti amministrativi e costi di certificazione che talora possono scoraggiare l'ingresso nel sistema della produzione biologica e altre volte possono indurre ad infrazioni amministrative.

Rispetto a tali lacune e alla eccessiva burocratizzazione che ci descrive che atteggiamento adotta la legislazione italiana?

Nella legislazione italiana manca una risposta efficace per fenomeni che spesso si realizzano mediante la presentazione di false documentazioni di trasporto, o false dichiarazioni all'organismo di vigilanza, per prodotti che di biologico non hanno nulla. La recente riforma europea in materia di agricoltura biologica (la cui attuazione è prevista per il 2021) lascia ancora aperte troppe questioni: fra le altre, l'applicazione del principio di equivalenza che consentirà di importare da altri paesi prodotti etichettati come biologici anche se con standard produttivi diversi da quelli europei. Inoltre, la rilevanza pure economica di un settore in cui il consumatore è disposto a pagare di più rispetto al prodotto convenzionale, richiederebbe una risposta severa anche penale.

Una recentissima indagine di Coldiretti evidenzia che 7 italiani su 10 sono contrari agli Ogm, un atteggiamento molto chiaro a favore delle biodiversità che sembra essere in linea con la posizione della maggior parte dei paesi Europei. Oggi però il dibattito pro/contro Ogm sembra più attivo che mai, può darci un suo parere?

Personalmente sono ancora convinto che l'orientamento giusto sia quello indicato da 7 italiani su 10, ma temo che le forze in campo (anche sul piano massmediatico) siano così sbilanciate da far temere scenari futuri piuttosto cupi.

Tornando alla sua carriera di magistrato e al suo recente impegno quale Presidente dell'Osservatorio, ha memoria di un caso particolarmente critico, in cui il settore agroalimentare è stato pesantemente intaccato dalle organizzazioni criminali?

Purtroppo c'è l'imbarazzo della scelta.... Mi vengono in mente soprattutto due versanti. Quello dei grandi mercati ortofrutticoli (Vittoria, Fondi, Milano, Roma...) dove il controllo delle mafie è egemonico e incontenibile. Poi l'“Italian sounding”: c'è infatti una massiccia presenza della mafia nella pirateria agroalimentare internazionale che usa in modo assolutamente improprio parole, colori, località, immagini, denominazioni e ricette che richiamano l'Italia per prodotti che non hanno nulla che fare con la realtà nazionale. Questi prodotti taroccati spaziano dai formaggi ai salumi, dal caffè ai biscotti, dall'olio ai condimenti, dalla pasta ai vini. Le perdite per il Made in Italy e per la nostra occupazione sono immense.

E un caso virtuoso, dove la legalità e la trasparenza hanno avuto la meglio?

A Siena nel 2014 fu scoperta una maxi frode (30.000 bottiglie sequestrate). Un vino di scarsa qualità veniva imbottigliato con denominazioni di eccellenza e venduto al prezzo corrispondente alla denominazione. Furono consumatori di buon palato a scoprire il trucco e a segnalare l'anomalia ai Carabinieri. Come a dire che le papille gustative possono ben funzionare come agenti sotto copertura...

Ma il cibo, pur essendo minacciato da tali logiche velenose, è principalmente piacere, condivisione e gusto, Lei ama la buona tavola? Un sapore legato alla sua infanzia cui è particolarmente affezionato? Le piace cucinare?

Oltre ai piatti tipici e ai vini piemontesi... (confesso al riguardo un certo sciovinismo...), amo la *bourghignonne*, anche per la condivisione e convivialità che consente. Ho i miei anni (non pochi) e sono cresciuto in tempo di guerra in un paesino del Monferrato: il ricordo del pane bianco, quelle poche volte che c'era, è ancora forte. Purtroppo non so cucinare e quando ci ho provato mia moglie e i miei figli sono stati così severi che mi hanno irreversibilmente dissuaso dal ritentarci.

Giornaledistoria.net è una rivista elettronica, registrazione n° ISSN 2036-4938. Il copyright degli articoli è libero. Chiunque può riprodurli. Unica condizione: mettere in evidenza che il testo riprodotto è tratto da www.giornaledistoria.net.

Condizioni per riprodurre i materiali --> Tutti i materiali, i dati e le informazioni pubblicati all'interno di questo sito web sono "no copyright", nel senso che possono essere riprodotti, modificati, distribuiti, trasmessi, ripubblicati o in altro modo utilizzati, in tutto o in parte, senza il preventivo consenso di Giornaledistoria.net, a condizione che tali utilizzazioni avvengano per finalità di uso personale, studio, ricerca o comunque non commerciali e che sia citata la fonte attraverso la seguente dicitura, impressa in caratteri ben visibili: "www.giornaledistoria.net". Ove i materiali, dati o informazioni siano utilizzati in forma digitale, la citazione della fonte dovrà essere effettuata in modo da consentire un collegamento ipertestuale (link) alla home page www.giornaledistoria.net o alla pagina dalla quale i materiali, dati o informazioni sono tratti. In ogni caso, dell'avvenuta riproduzione, in forma analogica o digitale, dei materiali tratti da www.giornaledistoria.net dovrà essere data tempestiva comunicazione al seguente indirizzo redazione@giornaledistoria.net, allegando, laddove possibile, copia elettronica dell'articolo in cui i materiali sono stati riprodotti.