

BRESCIA / CRONACA

Stampa | Stampa senza immagine | Chiudi

LE INDAGINI

Aflatossine, inchiesta quasi chiusa per oltre cento indagati

Notificati 22 provvedimenti di chiusura indagini nei confronti di allevatori e responsabili di quattro caseifici



Si avvia al rush finale la maxi inchiesta della procura di Brescia sul latte alle aflatossine che ha coinvolto decine di allevatori e alcuni caseifici bresciani (e per la verità in tutto il distretto). Il sostituto procuratore Ambrogio Cassiani, titolare del fascicolo, ha già notificato 22 avvisi di conclusione di indagini. Che per una media di quattro indagati ciascuno fa

una novantina di iscritti per adulterazione o contraffazione di sostanze alimentari. Ma in alcuni casi anche per frode in commercio. All'appello mancano ancora quattro notifiche, per una decina di indagati circa. «Agente cancerogeno» per l'uomo, l'aflatossina deriva dal mais: italiano, soprattutto. Il più «sensibile». Una volta digerita dalle mucche, finisce nel latte, che quindi la legge prevede sia rigorosamente distrutto.

Ma stando agli elementi emersi nel corso delle indagini - così come alle dichiarazioni testimoniali - decine di allevatori non l'avrebbero fatto. Chi l'ha comprato, l'ha pagato anche solo 8 centesimi al litro. Per mesi i carabinieri del Nas hanno passato a setaccio decine di piccoli allevamenti e caseifici, che con il latte contaminato hanno prodotto migliaia di forme di formaggio in attesa del marchio Grana padano (oltre settemila sono ancora sotto sequestro), provole (prelevate dagli scaffali degli spacci aziendali) ma anche mozzarelle e ricotte. Fuorilegge sono risultate oltre 300 analisi in regime di autocontrollo: anche l'Istituto Zooprofilattico di

Lombardia ed Emilia Romagna - secondo l'accusa - non avrebbe segnalato decine e decine di casi di contaminazioni e valori ben oltre i limiti. In media di cinque volte. A innescare l'inchiesta, in settembre, erano state le denunce di Centrale del Latte e del gruppo Ambrosi, che nei loro stabilimenti hanno detto no alle cisterne di latte contaminato dalle aflatossine. Nelle scorse settimane erano state sequestrate 7 mila forme in sei caseifici: 4 mila al caseificio Cabre di Verolanuova, altre alla Solat di Leno, al caseificio San Vitale di Seniga («Siamo vittime di questa vicenda» disse il titolare), al caseificio Giardino di Orzivecchi e poche decine di forme alla Gardalatte di Lonato. Controlli anche alle Fattorie Padane (la ragione sociale è a Bergamo, ma si appoggia a un caseificio sociale di Spino d'Adda). I vertici di Gardalatte e caseificio Giardino e Gardalatte fanno sapere di «non aver ricevuto alcun avviso di garanzia». Quindi non risultano indagati. Non sapevano che il latte ritirato da qualche loro allevatore aveva tracce di aflatossina, ma i valori della massa di latte nelle diverse cisterne erano sempre inferiori ai limiti di legge.

TUTTI I FORMAGGI CONTROLLATI FINO AD ORA SONO COMMESTIBILI. Importanti notizie arrivano dall'Ats di Brescia che nei primi 50 controlli sulle forme di formaggio a pasta dura e molle poste sotto sequestro non ha riscontrato alcuna positività. **I valori di aflatossina sono sempre inferiori ai limiti di legge (250 nanogrammi al chilo per i formaggi a pasta dura e 150 nanogrammi per quelli a pasta molle)** e quindi commestibili.

Mara Rodella e redazione online

4 maggio 2016 | 08:59

© RIPRODUZIONE RISERVATA