

L INCHIESTA Dopo la psicosi

Lo scandalo carne di cavallo si ferma fuori dalle macellerie

I milanesi continuano a frequentare i negozi che vendono bistecche equine «Vengono da sempre e sanno di potersi fidare. Da noi la qualità è sicura»



TRADIZIONE Molti macellai equini portano avanti storiche attività di famiglia

■ Un calo nelle vendite non c'è stato, né tanto meno hanno dovuto abbassare i prezzi per evitarlo. Ma i macellai di carne equina in città sono comunque molto arrabbiati. Con le multinazionali della grande distribuzione, «perché dicono - è da lì che è venuta la truffa, e adesso ci troviamo tirati in ballo anche noi». E con gli organi di informazione, colpevoli di aver «fatto passare il messaggio secondo cui la carne di cavallo fa male e basta».

Certo un po' di preoccupazione, dopo tutti gli scandali alimentari delle ultime settimane, tra la

gente si nota. «Un po' angoscia tra i clienti c'è, ma da me vengono per lo più abituati, mi vedono tagliare il pezzo di carne davanti a loro, perciò si fidano», spiega Claudio Romanelli, che vende carne equina nel suo negozio in via Matteucci, tra viale Abruzzi e piazzale Bacone. A irritarlo è il modo in cui vengono raccontate le cose: «Sta succedendo esattamente come all'epoca della mucca pazza, o con il caso del metanolo nel vino: bastano alcuni episodi e passa subito il messaggio che certe sostanze nocive si trovano ovunque, in ogni singolo pez-

DISINFORMAZIONE

«Per i tg sembra che tutto sia infetto e nocivo, ma non è affatto vero»

zo». Chi vende carne di cavallo a Milano ci tiene a sottolineare la qualità: «È altamente proteica, lo dicono i medici, che la consigliano anche alle donne incinte, e molti sostengono sia addirittura meglio di quella, pur pregiata, di struzzo». Il problema semmai, dice ancora Ro-

manelli, «è nella grande distribuzione. Sono loro che "fanno danni", e noi rischiamo di pagarne le conseguenze: dovrebbero tracciare meglio la carne in vendita nei supermercati, tenere d'occhio da dove arriva e come lavora chi si occupa di macinarla». Sulla stessa lunghezza d'onda anche Piergiorgio Pellegrini, proprietario di un'antica macelleria in via Spallanzani, che dal 2009 ha aggiunto anche dei tavoli per i clienti, trasformandosi in un vero e proprio ristorante. «Il punto è che le multinazionali della carne hanno come obiettivo solo quello di fare soldi», si sfoga. Cosa diversa, prosegue, è fare «questo lavoro per davvero, con passione, tramandandolo di padre in figlio. Per chi lo fa come noi, la qualità è l'elemento che viene prima di tutto». E proprio Pellegrini, che è anche presidente dell'associazione dei macellai di Milano, è il più risentito con giornali e televisioni: «Si parla di "contaminazione di carne di cavallo", come se fosse tutta pericolosa: è un messaggio sbagliato. Il rischio, con que-

sto tipo di informazioni, è distruggere chi un lavoro, nonostante questi tempi di crisi, ce l'ha. Noi ci salviamo perché siamo qui da un'avita e ci siamo costruiti un nome».

Insomma, i rivenditori di carne equina in città sono compatiti nel sostenere un'unica idea: c'è una tendenza a demonizzare la materia prima invece di guardare al metodo. Lo ribadisce un altro storico macellaio specializzato in carne di cavallo, Vito Landillo, che gestisce dagli anni '80 il negozio avviato dal padre Francesco, in zona Bande Nere. «Per fortuna in questo quartiere mi conosco-



L ACCUSA

«La falla è quando non si sa da dove proviene la merce»

no tutti, i miei clienti sanno da dove arriva la carne che comprano da me». Nonostante ciò, ammette che «alcuni di loro nell'ultima settimana mi hanno fatto delle domande». Anche al fornitore di fiducia chiedono se va davvero tutto bene, «voglio essere rassicurati rispetto alle notizie che sentono al telegiornale». Che, aggiunge Landillo, tende a non spiegare «i punti fondamentali: per esempio da quali cavalli proviene la carne. Oppure il fatto che la si trovi in alimenti confezionati, da banco, dove, stando all'etichetta, dovrebbe essere altro».

RC**I CASI CHOC**

Lasagne, tortellini e polpette dell Ikea Le frodi nel ripieno

Came equina lì dove doveva essere quella di manzo: così è scoppiato lo scandalo che ha coinvolto alcune note multinazionali. La Nestlé ha ritirato dagli scaffali dei supermercati di alcuni Paesi europei tortellini e ravioli nella cui farcitura, intera a base di carne di manzo, erano state trovate tracce di carne di cavallo. Un caso analogo anche in prodotti confezionati della Findus distribuiti in Gran Bretagna. La vicenda si è allargata all'Italia quando tracce di equino sono state trovate nelle lasagne prodotte dalla Primia di San Giovanni in Persiceto (Bologna). Pochi giorni dopo lo stesso allarme sulle polpette dell'Ikea: l'azienda svedese del mobile low cost le ha dovute ritirare dal mercato.