

"QUEL VETERINARIO E' TROPPO SEVERO: METTIAMOLO PER UN PO' NEL FREEZER"

Liberato dopo un quarto d'ora dal frigorifero (trenta gradi sottozero), il giovane è corso a dare le dimissioni. Qualcuno dice: « Si è trattato di un incidente », comunque sia, questo piccolo « giallo » è uno dei tanti misteri di questo colossale centro di commercio delle carni che arricchisce soprattutto chi ottiene permessi di importazioni dall'estero. Il giro d'affari è da capogiro: arrivano capre dall'Argentina, cavalli dalla Polonia, maiali dall'Olanda, e la carne finisce nelle macellerie a prezzi triplicati

G. LOCATELLI
Foto di F. JOVANE

Nocera Superiore. (Salerno).

Il più importante mercato di bestiame del sud-Italia è un vecchio recinto a ridosso della ferrovia di Nocera Superiore. Il suo direttore, un tarchiato e anziano veterinario di razza solida e modi gentili, si chiama Ettore Realfonso e conosce veramente tutti i segreti degli animali, ma soprattutto i « misteri » del lungo viaggio che la carne compie prima di finire sul tavolo dei consumatori. Per spiegarsi meglio, il dottor Realfonso ha lasciato il suo ufficio, un buco con un tavolo e una sedia, si è messo il camice bianco e un cappello nero e ci ha accompagnati sullo scenario texano del mercato boario nocerino. Ovunque si levano mugugni di varia intensità dalle lunghe file di bovini legati ai pali con cerchi di ferro al naso e targati alle orecchie con un numero. Quelli pezzati rossi sono ungheresi e austriaci giunti a Nocera con treni merci dalle praterie dell'Europa centrale. Ogni razza si riconosce dal mantello e dalla pezzatura, anche se qui gli importatori si sono divise le nazioni e le razze.



DALL'ARGENTINA Nocera Superiore. Un aspetto del mercato di bestiame locale, il più importante dell'Italia meridionale. Pecore e capre vengono in aereo dall'Argentina, appena macellate; il bestiame vivo arriva da ogni parte d'Europa. Il giro di affari del mercato si calcola sui mille capi per ogni giornata di fiera, all'incirca duecento miliardi all'anno: gli importatori ottengono i permessi direttamente dal ministero della Sanità. Sotto, un accordo, concluso con la stretta di mano.

Un bovino ogni due minuti

« Quell'uomo là si chiama Vincenzo Siani », ci informa il direttore additando un commerciante col camice e un bastone in mano, « è l'unico che importa dalla Francia i vitelli "charollaise" che sono di razza più pregiata. Quell'altro con gli occhiali è Pietro Milite, importatore dalla Polonia... ». Il dottor Realfonso conosce i personaggi del mercato come le sue tasche. Di molti di essi ha seguito l'ascesa economica che in pochi anni li ha resi importanti e rispettati, con solidi conti in banca. Ogni lunedì, giorno della fiera settimanale, nel mercato di Nocera Superiore, in un

viavai di camion e furgoni con tutte le targhe delle province meridionali, viene venduto un migliaio di capi di bestiame che alimenta centinaia di macellerie. Il cinquanta per cento è importato dai paesi dell'Est e da Germania, Irlanda, Francia e Danimarca. I suini invece giungono freschi e macellati dall'Olanda, i cavalli dalla Polonia. Dal Sudamerica, ossia dall'Argentina, la carne ovina e caprina fresca giunge addirittura in aereo. Macellata il mercoledì nelle fattorie argentine, finisce il sabato sulla tavola volando da Buenos Aires a Napoli. Tra tante razze straniere, a salvare la bandiera italiana da qualche tempo restano soltanto i « vitelli della coscia » che giungono dagli allevamenti piemontesi. Li chiamano così perché hanno groppe



BISTECHE VIVE Nocera Superiore. Ecco un gruppo di bovini vivi destinati alle macellerie. Vengono da ogni parte del mondo, per il cinquanta per cento dai Paesi dell'Est, il resto dalla Germania, dall'Irlanda, dalla Francia (sono i famosi buoi « charollaise », che danno la carne migliore del mondo) e dalla Danimarca. Gli italiani sono rappresentati dai famosi « vitelli della coscia » che giungono dagli allevamenti specializzati piemontesi. Il prezzo per chilo vivo, senza contare l'IVA, per il vitello « charollaise » francese è di circa 1.700 lire. Poi la « fettina » viene aumentata notevolmente prima di finire in padella.

molto più grandi dei vitelli comuni e quindi un maggior numero di « fettine » di tagli pregiati. « Ma fuori del mercato ufficiale », spiega il direttore, « a Nocera si effettua anche una fiera parallela di domenica, grazie alla chiusura festiva dei macellai ». Così, intorno al maggiore mercato della carne dell'Italia meridionale, sono nati quattro macelli privati, oltre a quello comunale. E' sorta anche una grande azienda, la Frigo-Sud, che macella oltre 30 bovini all'ora e un suino al minuto. Si calcola che ogni anno il giro d'affari che ruota intorno al centro-carni di Nocera superi i 200 miliardi di lire. Il veterinario dice che qui operano un centinaio di importatori e commercianti che ottengono i permessi d'importazione direttamente dal mi-

nistero della Sanità. Molti di essi, comunque sia, devono avere grossi « santi in paradiso » se riescono a far giungere mandrie di bestiame direttamente dall'estero. **La tassazione non è servita** Nonostante la svalutazione della lira non c'è stata irfatti nessuna flessione nell'importazione di bovini da macello. Eppure all'inizio dell'anno un dollaro costava 690 lire mentre oggi ne vale circa 850, cioè la lira ha perso un 25 per cento del suo valore. I dati pubblicati quest'anno confermano che l'Italia spende sempre di più in questo settore: 1.616 miliardi di lire nel 1975 per importare carne e bestiame. Anche la recente imposta IVA del 18 per cento sulla carne non ha provocato

alcuna restrizione e basta venire a Nocera Superiore per vedere come non sia servita la tassazione di ben 700 lire al chilo sulla bistecca per limitare le importazioni dall'estero. Così il flusso continua: 2 milioni e 200 mila capi vivi, oltre a ingenti quantitativi di carne macellata sono arrivati nel nostro Paese dissanguando non solo la nostra bilancia dei pagamenti con l'estero, ma facendo ingrassare pochi importatori e gli altri anelli della catena. « E' stata tutta una politica sbagliata », dice il dottor Realfonso, « perché fino a sette mesi fa il governo dava un premio di 120 mila lire a chi macellava vacche da latte. Ora naturalmente mancano i vitelli e li compriamo all'estero. » L'importazione a Nocera riguarda il 50 per cento dei capi di bestiame; un altro

30 per cento comprende animali « nazionalizzati », cioè comprati all'estero ma ingrassati in Italia; solo il 20 per cento è produzione italiana. **Il guadagno su ogni capo** Il prezzo della carne a peso vivo, senza IVA, qui a Nocera per il vitello « charollaise » ch'è il migliore, è di 1.700 lire al chilo. Sarebbe lungo spiegare come le fettine arrivano nelle macellerie di Napoli o Salerno a 5 mila lire. Da un calcolo fatto approssimativamente su ogni pezzo macellato l'utile è di circa 150 mila lire. E, tanto per fare un esempio, un macellaio di città compra tra i dieci e i dodici capi a settimana. « Da 25 anni che faccio il direttore », dice il dottor Realfonso, « non ho mai sentito

che qualche importatore, commerciante o macellaio abbia cambiato attività perché è andata male ». I veterinari comunali che invece operano nei macelli privati, a quanto ci dicono, sono dei veri eroi alle prese con alcuni commercianti che vorrebbero corromperli. Quando contano i capi macellati o vivi per rilasciare poi le bollette per l'IVA, spesso per un quarto d'ora nel freezer a trenta gradi sottozero. Quando riaprirono gli fecero mille scuse dicendo che la porta s'era chiusa per un incidente involontario. Ma il veterinario, moro di paura, corse al municipio e diede le dimissioni dall'incarico. ■