

LETTERA DALL'ITALIA
SLIPPERY BUSINESS (Affari viscid)
il commercio dell'olio adulterato
di TOM MUELLER

Il 10 agosto 1991, una nave cisterna arrugginita chiamata Mazal II attraccò al porto industriale di Ordu, in Turchia e pompò 2.200 tonnellate di olio di nocciola nelle sue stive. La nave, iniziò poi un tortuoso viaggio attraverso il Mediterraneo e il mare del Nord. Il 21 settembre, quando la Mazal II raggiunse il porto di Barletta in Puglia nel sud Italia, il carico era diventato olio di oliva greco in base ai documenti ufficiali. Superò la dogana, probabilmente con la connivenza di un funzionario, fu collocato su camion cisterna e consegnato alla raffineria di RIOLIO, un produttore italiano di olio di oliva con sede a Barletta. Là fu venduto – mescolato in alcuni casi in parte con vero olio di oliva – a clienti della RIOLIO.

Fra l'agosto e il novembre del 1991, la Mazal II e un'altra nave cisterna, la Katerina T., consegnarono a RIOLIO circa 10.000 tonnellate di olio di nocciola turco e olio di semi di girasole argentino, tutti dichiarati olio di oliva greco. Il proprietario di RIOLIO, Domenico Ribatti, si arricchì con il falso olio mettendo insieme solide società immobiliari, che includevano un ex grande magazzino in Bari. Corruppe due funzionari, uno con contanti, l'altro con cartoni di olio di oliva e fece diversi viaggi a Roma, dove alloggiò al Grand Hotel, incontrandosi con altri produttori di olio di oliva italiani e stranieri. In qualità di una delle più importanti aziende importatrici di olio di oliva, la società di Ribatti era socia di ASSITOL, la potente associazione nazionale degli industriali oleari e lo stesso Ribatti aveva parecchia influenza a Roma tanto da chiedere un favore – trattamento preferenziale per il nipote di un associato, che cercava di essere ammesso alla Scuola Ufficiali Militare – ad un funzionario di alto rango del Ministero delle Finanze, un *pugliese* come lui.

Tuttavia agli inizi del 1992, Ribatti e soci furono indagati dalla Guardia di Finanza, la polizia militare del Ministero delle Finanze. Un ufficiale, indossando una video camera miniaturizzata nascosta nella cravatta, finse di essere un cameriere durante un pranzo organizzato da Ribatti al Grand Hotel. Altri agenti, intercettando le conversazioni telefoniche fra i dirigenti della RIOLIO, sentirono il fruscio del denaro delle bustarelle che veniva contato. Nei due anni successivi, una squadra della Guardia di Finanza, lavorando in stretta collaborazione con gli agenti dell'Ufficio Anti Frodi dell'Unione Europea, misero insieme i dettagli del crimine di Ribatti, identificando i conti correnti bancari svizzeri e le società fantasma caraibiche che Ribatti aveva usato per acquistare l'olio di oliva surrogato.

Gli investigatori scoprirono che olio di semi e di nocciola era arrivato alla raffineria della RIOLIO su camion cisterna e per ferrovia, come pure per nave e scoprirono partite di olio di nocciola a Rotterdam in attesa di essere consegnate a RIOLIO e ad altre aziende olearie. Gli investigatori scoprirono anche dove era finito l'olio adulterato di Ribatti: ad alcuni dei maggiori produttori italiani di olio di oliva, fra i quali Nestlé, Unilever, Bertolli e gli Oleifici Fasanese, che lo vendettero come olio di oliva incassando circa 12 milioni di dollari dall'Unione Europea come aiuti erogati a sostegno dell'industria dell'olio di oliva. (Queste aziende sostennero di essere state truffate da Ribatti e i pubblici ministeri non furono in grado di provare la loro complicità.)

Nel 1997 e 98, l'olio di oliva fu il prodotto agricolo più adulterato nell'Unione Europea, inducendo l'Ufficio Antifrodi della stessa Unione a creare una unità operativa per l'olio di oliva. (“I profitti erano paragonabili a quelli del traffico di cocaina, senza rischi,” mi disse un investigatore.) L'Unione Europea inoltre, iniziò a ridurre gli aiuti ai produttori e agli imbottiglieri di olio di oliva, nell'intento di ridurre il crimine e dopo pochi anni sciolse la task force. Comunque la frode rimane un serio problema internazionale: l'olio di oliva è di gran lunga il più pregiato fra gli oli vegetali, ma per produrlo occorre molto tempo e risorse ed è sorprendentemente facile da sofisticare. L'adulterazione è particolarmente frequente in Italia, il maggior paese al mondo importatore, consumatore ed esportatore di olio di oliva. (Negli ultimi dieci anni, la Spagna ha prodotto più olio dell'Italia, ma molto di questo viene inviato in Italia per essere imbottigliato e venduto, legalmente, come olio italiano.) “Il maggior numero di frodi scoperte nel settore food and beverage riguarda questo prodotto,” mi disse il Colonnello Leopoldo Maria De Filippi, comandante dei Carabinieri NAS per il nord Italia, un'unità anti adulterazioni in forza al Ministero della Salute.

In Puglia, che produce circa il 40% delle olive italiane, gli agricoltori sono stati in costante stato di crisi per oltre dieci anni. “Migliaia di produttori di olio di oliva sono vittime di questo mercato ‘drogato’”, mi ha detto Antonio Barile, presidente di una delle maggiori associazioni locali di agricoltori, riferendosi a importazioni illegali di oli di semi e di olio di oliva scadente da paesi extra europei che stroncano gli olivicoltori della regione. Invece di sostenere i piccoli imprenditori che producono oli tipici pregiati, il governo italiano ha incoraggiato considerevolmente la quantità rispetto alla qualità, a beneficio delle grandi aziende che vendono olio in grandi quantità. Non ha realizzato un piano nazionale

olivicolo, ha utilizzato un sistema bizantino nella distribuzione delle sovvenzioni agricole e spesso non è riuscito a far rispettare le leggi italiane e i regolamenti europei per la prevenzione delle frodi. Il governo è stato così blando nel perseguire alcune frodi olearie da rasentare quasi la complicità. Nel 2000, la Corte Europea dei Revisori riferì che l'Italia era responsabile per l'87% degli aiuti indebitamente dati agli imbottigliatori nei quindici anni precedenti e che il governo ne aveva recuperato solo una piccola parte.

Paolo De Castro, che è stato nominato ministro italiano dell'Agricoltura nel 2006 mi ha detto che la frode nell'olio di oliva è stato un problema nel passato ma che stava agendo per frenarlo. "Negli ultimi anni, siamo diventati più severi tramite il nostro Ispettorato per il Controllo della Qualità e il nostro corpo dei *carabinieri*," mi ha detto. Il problema è che i funzionari italiani incaricati di scoprire l'olio adulterato possono, in teoria, essere ritenuti responsabili delle loro azioni. "Chi è disposto ad assumersi tale responsabilità?" mi chiese Lanfranco Conte, professore di chimica degli alimenti all'Università di Udine, che nei primi anni 90 fu a capo del laboratorio dell'Unità Antifrodi del Ministero dell'Agricoltura. "Se uno decide di bloccare 3000 tonnellate di olio e risulta che si sia sbagliato, deve pagare di tasca propria." Il Colonnello De Filippi ammise che alcune aziende sono essenzialmente immuni da controlli. "Purtroppo ci sono grossi produttori che hanno forti connessioni politiche," ha detto.

L'oliva è una drupa, ovvero un frutto con nocciolo, come una prugna o una ciliegia. La maggior parte degli oli vegetali vengono estratti in raffineria da semi o nocciole con l'uso di solventi, calore e alte pressioni; i migliori oli di oliva vengono estratti con l'uso di una semplice pressa idraulica o una centrifuga – assomigliano più ad un succo di frutta spremuta che non ai grassi industriali. Le olive vengono raccolte al momento dell'*invaia*, quando iniziano a virare dal verde al nero; l'ideale è la raccolta a mano e frangerle entro poche ore, per ridurre l'ossidazione e le reazioni enzimatiche che determinano un gusto spiacevole e odori nell'olio. Esistono circa 700 varietà di olive o cultivars, i cui gusti e aromi caratteristici sono presenti negli oli che vengono realizzati in modo appropriato, così come le varietà delle uve sono evidenti nei buoni vini.

Nello scorso decennio, il consumo di olio di oliva è aumentato del 35% nel Sud Europa, suo mercato tradizionale e oltre del 100% nel Nord America. Molto di questa crescita è dovuta al crescente prestigio dell'olio di oliva di alta qualità, ovvero l'extra vergine. (L'Unione Europea riconosce pure altre categorie inferiori, incluso il vergine e il *lampante*, ovvero "olio per lampade", che è ottenuto da olive deteriorate e cadute per terra e che non può essere per legge essere venduto come commestibile.) In Italia, dove la maggior parte dell'olio di oliva è etichettato come "extra vergine", hanno proliferato concorsi, assaggi pubblici e oil bars.

In base alla legge U.E., l'olio extra vergine deve essere ottenuto esclusivamente con mezzi fisici (con presse o centrifughe) e soddisfare 32 requisiti chimici, inclusa "l'acidità libera" che non deve superare lo 0,8%. (Nell'olio di oliva l'acidità libera è un indice di decomposizione.) L'olio vergine, la categoria inferiore successiva, deve avere un'acidità libera non superiore al 2%. L'olio con una percentuale maggiore viene classificato *lampante*.

La maggior parte delle frodi nell'olio possono essere facilmente scoperte con analisi chimiche. Nel febbraio 2005, i Carabinieri del NAS sgominarono un'associazione criminale operante in varie regioni d'Italia e confiscarono 100.000 litri di falso olio di oliva del valore di sei milioni di euro (circa 8 milioni di dollari.) Tale associazione che presumibilmente a venduto i prodotti nel nord Italia e in Germania è accusata di aver colorato olio di soia e di colza con clorofilla industriale aggiungendo betacarotene e confezionandoli come olio extra vergine di oliva in lattine e bottiglie fregiate con la bandiera italiana o con immagini del Monte Vesuvio e con nomi immaginari di produttori – Il Casale, Le Vecchie Molazze.

Truffe più sofisticate, come quella di Domenico Ribatti, hanno luogo normalmente in raffinerie ad alta tecnologia, dove l'olio viene manipolato con prodotti quali l'olio di nocciola e olio di oliva *lampante* deodorizzato, che sono estremamente difficili da individuare con analisi chimiche. Nel 1991 l'Unione Europea, accertando che i test di laboratorio erano insufficiente per scoprire molte adulterazioni, stabilì per ogni categoria di olio di oliva dei requisiti specifici di gusto e aroma e creò dei panel d'assaggio riconosciuti dal Consiglio Olivicolo Internazionale, organizzazione creata dalle Nazioni Unite, per farli applicare. In base ai regolamenti dell'Unione Europea, l'olio extra vergine deve avere apprezzabili livelli di piccante, amaro e di fruttato e deve essere privo dei sedici difetti sensoriali ufficiali, che includono la "morchia", la "muffa", "cetriolo" e "verme". "Se c'è un difetto, non è un olio extra vergine di oliva – *basta*, fine della storia", mi ha detto Flavio Zaramella, presidente della Corporazione dei Mastri Oleari con sede a Milano, una delle più prestigiose associazioni private nel settore.

Zaramella, un loquace ex uomo d'affari di 66 anni, ha prodotto olio da olive della sua piccola fattoria in Umbria dal 1985. Ha iniziato a studiare l'olio d'oliva sistematicamente quando scoprì che il contadino che curava le sue piante aveva tagliato il suo olio con olio di semi di girasole. "La frode è così diffusa che pochi agricoltori possono vivere onestamente" mi ha detto. Quattro recenti operazioni chirurgiche per cancro all'addome lo hanno molto smagrito, ma Zaramella ha tuttora delle manone espressive e parla con tono baritonale. Su una parete del suo ufficio c'è una cartina della Somalia, dove nel 1987, quale capo di un progetto di aiuti umanitari, diresse la costruzione di un ospedale ben

attrezzato a Brava, una cittadina sull'Oceano Indiano. “Sono riuscito a far lavorare tutti assieme: comunisti, preti cattolici, mussulmani, professori e analfabeti, con chiunque abbia avuto la voglia di realizzare l'opera,” ha ricordato: due mesi dopo che era stato completato, l'ospedale fu distrutto a causa della guerra civile. “La generosità è la forma più pura di egoismo,” disse.

Zaramella divenne presidente dei Mastri Oleari nel 2000 e sta dedicando tutti gli anni che gli rimangono a riscattare l'olio extra vergine di oliva dalle frodi. Definisce la sua lotta per la qualità dell'olio di oliva una responsabilità civile, sia nei confronti dei consumatori che dei molti piccoli produttori che si battono per sopravvivere in un mercato sommerso da olio contraffatto di basso prezzo.

Una mattina dello scorso ottobre, il panel d'assaggio dei Mastri Oleari - sei uomini e tre donne - svolse una sessione per assaggiare cinque oli pregiati, tutti riconosciuti come extra vergini. La prova era un esercizio di addestramento, una delle circa venti che gli assaggiatori eseguono ogni anno per mantenere vive le loro capacità sensoriali. (Il panel, assieme ad altri diciotto in Italia, ha recentemente perso l'accreditamento presso l'Unione Europea dopo che il Consiglio Olivicolo Internazionale ha subito tagli al budget decidendo che non avrebbe più certificato i panel di istituzioni private.) La sala assaggi dei Mastri Oleari è formata da otto cabine che isolano gli assaggiatori per evitare che vengano influenzati nei loro giudizi. (Il Capo panel, che coordina il gruppo spesso non assaggia gli oli.) Ogni cabina è attrezzata con un lavello, alcuni bicchieri d'assaggio a forma di tulipano completi di coperchio per trattenere gli aromi e una yogurtiera con termostato usata per riscaldare i bicchieri a 28°, temperatura alla quale le sostanze aromatiche contenute nell'olio si volatilizzano e ottenere così il massimo delle condizioni per l'assaggio.

Alle 10 del mattino, i membri del panel sono arrivati borbottando per essere stati privati del loro caffè mattutino e della sigaretta, che sono vietati prima dell'assaggio perché attenuano i sensi. Il gruppo comprende, oltre a Zaramella, un frantoiano di 33 anni del Lago di Garda e una marchesa toscana di 47 anni che svolge come attività professionale il ruolo d'insegnante di materie che riguardano le motivazioni personali. Dopo che l'assistente di Zaramella ha versato i campioni d'olio nei bicchieri e li ha riscaldati, gli assaggiatori sono entrati nelle loro cabine. Muovendo i bicchieri con il primo campione d'olio tenendoli nelle loro palme per mantenere caldo il contenuto, hanno quindi tolto il coperchio, inserito il naso annusando intensamente, alcuni chiudendo gli occhi. Hanno preso un sorso d'olio e hanno iniziato a inspirare aria violentemente, tecnica conosciuta come *strippaggio* che serve a ricoprire le papille gustative e aiuta gli aromi a salire negli organi olfattivi. Dopo le prime vulcaniche sorsate, gli *strippaggi* divennero meno forti e più meditativi evidenziando note personali, quelle della marchesa piuttosto assortite e sibilanti, quelle di Zaramella profondi, come se stesse facendo dei gargarismi.

Gli assaggiatori restarono nelle loro cabine per un'ora, annusando e sorseggiando, periodicamente pulendo i loro palati con acqua minerale. Dopo aver assaggiato ogni olio, annotavano gusti, aromi, struttura e altre caratteristiche su un foglio di profilo. Il Capo panel, Alfredo Mancianti raccolse i fogli e assegnò un punteggio ad ogni campione in base ai giudizi degli assaggiatori. Gli assaggiatori dei Mastri Oleari furono particolarmente omogenei non solo sulle sensazioni delicate - carciofo, erba fresca appena tagliata, pomodoro verde, kiwi - che gli oli sprigionavano, ma anche sulla loro intensità.

Anche i criminali più creativi hanno difficoltà a superare un panel d'assaggio propriamente addestrato. “E' come una macchina” mi disse Zaramella. “Quando trovo che l'olio è piccante, amaro e profuma di olive, sono certo che tutto il resto va da sé”. E tuttavia, secondo Zaramella, le autorità italiane raramente fanno effettuare prove di panel e quasi mai sull'olio prima che venga venduto. Quando l'olio non supera una prova d'assaggio, i produttori spesso impugnano il verdetto con successo sostenendo che i campioni erano stati prelevati o conservati in modo non corretto, oppure si assicurano un giudizio favorevole da un panel più permissivo. In Italia otto dei nove panel di riferimento - quelli con potere di emettere giudizi legali sulla qualità degli oli, appartengono alle agenzie del governo nazionale. Il solo panel accreditato che non appartiene ad agenzie governative che ha sede in Firenze, ridusse notevolmente la sua attività di degustazione nel 2004, dopo che lo stesso e due altri panel locali avevano stabilito che oli extra vergini fatti da Carapelli, Bertolli, Rubino e altri importanti marchi italiani erano in effetti vergini o *lampanti* e uno dei panel fu querelato da Carapelli. (Il Tribunale di Firenze respinse il caso).

La frode nell'olio di oliva era già usuale nell'antichità. Galeno parla di mercanti d'olio senza scrupoli che miscelevano olio di oliva di qualità con prodotti scadenti quali il grasso di maiale e Apicio riporta una ricetta per trasformare olio spagnolo scadente in pregiato olio dell'Istria usando erbe e radici tritate. I Greci e i Romani usavano l'olio di oliva come alimento, sapone, lozione, combustibile per lampade e forni, come base per profumi e per curare problemi cardiaci, dolori di stomaco, perdita di capelli ed eccessiva sudorazione. Lo consideravano anche un prodotto sacro; statue di culto, quale l'effigie di Zeus in Olimpia, erano regolarmente strofinate con olio. Le persone che facevano il bagno o si esercitavano nelle palestre greche, ungevano i loro corpi usando oli profumati con fiori e radici schiacciati. Alcuni studiosi collegano la sua funzione di grande importanza dell'olio di oliva negli sport greci, che venivano svolti a corpo nudo, con l'avvento nel VI secolo avanti Cristo dell'arte statuaria bronzea. “Un atleta abbronzato luccicante nel sole estivo, unto con olio, potrebbe veramente somigliare alla statua di un dio”, ha detto Nigel Kennel, un esperto di

storia antica alla Scuola Americana di Studi Classici in Atene. La credenza nelle sacre proprietà salutari dell'olio di oliva continuò nell'Ebraismo, nel Cristianesimo e nell'Islam. "Cristo" deriva dal greco *christos*, che significa "l'unto" – unto con olio di oliva.

Nel I secolo dopo Cristo, le olive erano un prodotto di spicco nell'Impero Romano; in alcune regioni, il consumo pro capite di olio di oliva era di 50 litri l'anno. "Le persone erano disposte a spendere per l'olio di oliva la medesima somma di denaro equivalente a quanto si spende oggi per i prodotti petroliferi", ha detto Kennel. "E i governi fecero ogni sforzo per assicurane un approvvigionamento costante". La famiglia di Settimio Severo, che fu imperatore dal 193 al 211 si arricchì con l'olio di Leptis Magna, una città della Tripolitania in nord Africa (attuale Libia).

"Ho sempre pensato a lui come ad uno sceicco del petrolio", mi ha detto David Mattingly, professore di archeologia romana all'Università di Leicester che studia la coltivazione romana degli olivi. Severo introdusse la prima regolare libera distribuzione di olio di oliva in Roma – che potrebbe essere chiamato l'approccio a pane – giochi circensi – olio di oliva per ottenere il consenso delle masse. Gli imperatori Traiano e Adriano erano originari della Baetica nel sud della Spagna (attuale Andalusia) e la loro ascesa scatenò un boom nelle esportazioni di olio di oliva baetico. L'olio baetico venne inviato a Roma in così grande quantità che le anfore con cui era trasportato, vennero ammassate nella zona sud-orientale della città fino a creare una collina alta 50 metri attualmente Monte Testaccio, ovvero monte dei frammenti di coccio.

Le anfore testimoniano le ampie misure antifrode adottate: ciascuna riportava il peso esatto dell'olio contenuto unitamente al nome del frantoio dove le olive erano state frante, il nome del mercante che spediva l'olio e quello del funzionario che aveva verificato la correttezza dei dati prima della partenza. Controlli analoghi erano presumibilmente eseguiti nell'area del Monte Testaccio quando le anfore venivano vuotate, per avere la conferma che il peso e la qualità non fossero stati cambiati durante il trasporto. "Il pericolo più grande era che i mercanti facessero la sostituzione con un prodotto di qualità inferiore durante il trasporto e l'indicazione precisa dei dati del prodotto aveva chiaramente lo scopo di sventare questo pericolo", dice Mattingly.

In altre parole, gli antichi Romani anticiparono le frodi del tipo di quella perpetrata da Domenico Ribatti e per prevenirle presero provvedimenti più efficaci rispetto a quelli adottati dagli Italiani attualmente. In aprile, Paolo De Castro, Ministro dell'Agricoltura annunciò che il governo aveva effettuato indagini su 787 produttori di olio e fu rilevato che 205 erano colpevoli di adulterazioni, false etichettature e altre infrazioni. Tuttavia passeranno anni prima che i casi vengano giudicati ed è improbabile che la maggior parte delle presunte violazioni comporteranno multe considerevoli o condanne al carcere. De Castro ha anche proposto una legge che imporrebbe agli imbottiglieri di oli vergine ed extra vergini d'indicare in etichetta il paese o i paesi di origine dell'olio. Ma molti osservatori ritengono che la legge, nota come decreto "Made in Italy", sia in contrasto con i regolamenti U.E. e che sarà quindi annullata. "Questo decreto non è altro che un astuto espediente per far rientrare dalla finestra quello che la U.E. ha già buttato fuori dalla porta", dice Giorgio Fontana, avvocato esperto in legislazione sull'olio di oliva.

Nel marzo 1993, Domenico Ribatti fu arrestato assieme al suo capo chimico e tre altri complici con l'accusa di contrabbando, frode contro l'Unione Europea, associazione a delinquere ed altri crimini. Nel corso della lunga battaglia legale asserì di essere stato truffato dai suoi fornitori – società caraibiche fantasma che avevano venduto alla RIOLO olio di nocciola invece di olio d'oliva. Ma quando Pascal Brugger, finanziere svizzero che dirigeva queste società, divenne testimone d'accusa e rivelò che Ribatti stesso le controllava, la sua difesa crollò. Alla fine, Ribatti patteggiò una pena detentiva di tredici mesi. (Ribatti, che successivamente abbandonò il business dell'olio di oliva, negò di aver commesso crimini. "Sono stato il capro espiatorio", mi disse.)

Leonardo Colavita, il presidente di ASSITOL, l'associazione del commercio dell'olio di oliva e proprietario dell'azienda olearia Colavita, mi ha detto che la politica dell'associazione è di espellere le associate accusate di attività illegali in modo che, come lui dice, "Nessuno ci può attaccare, nessuno può dire 'avete criminali nella vostra organizzazione!'" Secondo Colavita, quando Ribatti si dimise disse, "se esco io, devono uscire tutti". Usando il diminutivo del nome di Ribatti, Colavita disse, "Mimo Ribatti è stato un gentleman, perché non ha fatto nomi. Se li avesse fatti, molte persone sarebbero finite in carcere."

Mentre investigavano su Ribatti, il team antifrodi dell'Unione Europea scoprì che due navi cisterna da lui usate avevano anche trasportato olio di oliva di contrabbando nel porto di Monopoli in Puglia. Il team rintracciò l'olio da un conoscente di Ribatti di nome Leonardo Marseglia, amministratore delegato di una società di oli di oliva e vegetali con sede in Monopoli. L'azienda, attualmente chiamata Casa Olearia Italiana, divenne un dei più importanti importatori di olio di oliva in Europa e possiede una delle più grandi raffinerie di oli commestibili al mondo.

Nel 1994, ottanta agenti della Guardia di Finanza fecero irruzione nella Casa Olearia e sequestrarono documenti che attestavano quattro spedizioni illegali di olio che coinvolgevano la Mazal II e la Katerina T. Nel 1996, fu emesso un mandato di arresto per Marseglia e sedici soci con accuse che comprendevano il contrabbando, frode fiscale all'Unione

Europea e associazione a delinquere. Tre settimane dopo, Marseglia accompagnato dal suo avvocato si consegnò alle autorità e fu incarcerato. I Pubblici Ministeri lo accusarono di aver importato olio di oliva tunisino falsamente dichiarato come prodotto europeo, evadendo così i dazi doganali imposti ai prodotti non europei e di aver illecitamente ricevuto dopo averlo venduto gli aiuti U.E. per l'olio d'oliva. Domenico Seccia, Pubblico Ministero nel processo, che aveva anche perseguito Ribatti, ritiene che Marseglia abbia insegnato a Ribatti le tecniche criminali per le quali lui fu alla fine condannato. "Ribatti ereditò da Marseglia tutti i metodi e le procedure della frode" mi disse Seccia. "Il caso Marseglia è identico a quello di Ribatti." Con una decisione del 13 gennaio 1997, la Corte di Cassazione Italiana dichiarò che il magistrato che aveva autorizzato gli arresti di Marseglia e soci aveva "ampiamente dimostrato, con prove documentali, che il prodotto scaricato a Monopoli era olio di oliva extra comunitario di provenienza tunisina, esentato dalle tasse d'importazione, che fu successivamente fatto apparire come olio di oliva italiano con false operazioni di vendita, frodando in modo rilevante la Comunità Europea." La Corte inoltre rilevò che il magistrato aveva ordinato gli arresti in base al "rischio concreto che simili attività potessero essere ripetute," e a causa del "carattere criminale degli imputati." Ciò nonostante, dopo anni di dispute giudiziarie, i Pubblici Ministeri non furono in grado di vincere il processo e le accuse contro Marseglia e soci caddero in prescrizione nel 2004 in base alla legge sulla scadenza dei termini.

Lo scorso dicembre, mi sono recato a Monopoli per incontrare Marseglia alla Casa Olearia Italiana. Guidando verso sud dall'aeroporto di Bari, ho seguito la strada costiera attraversando antichi oliveti con alberi della locale cultivar *oglierola* alcuni dei quali millenari. Dal 1994 Antonio Barile, presidente di un'associazione di agricoltori, ha guidato decine di migliaia olivicoltori nell'assedio dei porti di Monopoli e Bari, dove arrivano molte navi cisterne cariche d'olio. Barile ha detto che alcune spedizioni di olio che entrano in Italia con autorizzazioni governative violano le leggi europee che permettono d'importare l'olio da paese extra U.E. quando le disponibilità locali non sono in grado di soddisfare la domanda. Una grande mole di oli stranieri di bassa qualità viene immesso nel mercato locale tanto che, secondo gli investigatori della Guardia di Finanza, solo l'1% dell'olio prodotto in Puglia durante la campagna 2003/2004 e destinato per la commercializzazione in Italia fu venduto con profitto.

A Monopoli, l'autostrada costeggia il complesso della Casa Olearia: silos di acciaio inossidabile, palazzi per uffici, ciminiere e magazzini disposti in modo paradossale all'interno di un uliveto con enormi piante. Da quando Marseglia l'acquistò nel 1981, il complesso è cresciuto di quindici volte; nel 2005 l'azienda ha lavorato circa un milione di tonnellate fra oli di oliva e vegetali. La stampa italiana ha soprannominato Marseglia, che iniziò la sua carriera come autista di camion per l'azienda di famiglia, il "barone dell'extra vergine". Tuttavia, l'anno scorso Marseglia ha lasciato il business dell'olio di oliva per dedicarsi alla produzione di combustibili biodiesel ed elettricità. In questi settori, mi disse, le autorità "ti rompono meno le palle".

Marseglia ha 61 anni ed ha un aspetto possente, un grosso collo e occhi con le palpebre pesanti come un vecchio pugile. Nonostante l'abitudine di parlare di se in prima persona plurale, è informale in modo disarmante; mi pizzicava ogni tanto il braccio in modo cameratesco per enfatizzare un argomento. Gli ho chiesto se era colpevole di qualcuno dei crimini per i quali era stato accusato. "Non siamo mai stati dichiarati colpevoli di alcun crimine finora" rispose. "Pertanto non pensiamo ci sia altro da aggiungere. Abbiamo subito processi da cui siamo stati assolti perché i fatti non avevano avuto luogo." Aggiunse che si era guadagnato il risentimento degli agricoltori locali per aver importato olio di oliva straniero, che è necessario, lui affermò, non solo per soddisfare la domanda interna ma anche per migliorare la qualità scadente di una parte del locale olio *pugliese*. "Bisogna importare da seicento a settecento mila tonnellate l'anno" disse. "E, dal momento che noi ne abbiamo importato molto per miscelarlo e salvare così molti cattivi e puzzolenti oli locali, la gente l'ha considerato fondamentalmente un affronto." (Marseglia negò di avere mai adulterato il suo olio di oliva con altri oli vegetali).

Secondo Marseglia il 90% dell'olio venduto in Italia come extra vergine non è di buona qualità. "E' tutto fuorché extra vergine l'olio che abbiamo qui" disse. Non sembrò pensare che ciò fosse un problema. "Prima di tutto diamo alla gente buon olio" disse. "Poi, per quanto riguarda il prodotto eccellente - tutto quello straordinario venduto a 40 o 50 euro al Kilo che pochi idioti al mondo possono permettersi -, ci penseremo più tardi, no?" Mi disse che la sua famiglia usa olio ordinario: "per noi il concetto di 'buono' è sufficiente. Vogliamo essere persone comuni."

Durante il pranzo nella mensa della Casa Olearia Italiana Marseglia mi mostrò che cosa intendesse per olio buono. Tecniche quali lo *strippaggio* sono "tutta aria fritta", disse. "Assaggiare un piatto di pasta è facile. Assaggiare un bicchiere di vino è facile. Assaggiare un frutto è facile. Assaggiare l'olio è lo stesso. Deve avere un gusto piacevole. Se ne ha uno sgradevole, non è buono - è così semplice. Si dice che sia necessario molte conoscenze per capirlo, perché si vuole far sembrare la materia più intellettuale."

Afferrò dalla tavola una bottiglia di Giusto, il suo marchio in etichetta per i supermercati, svitò il tappo e me la porse. "Annusalo. Ha un buon profumo o puzza?" Aveva un buon profumo: una fragranza aspra intensamente erbacea che fui portato ad associare con la *coratina*, una popolare oliva pugliese. Marseglia portò la bottiglia alle labbra e ne ingerì due grandi sorsi. "Così lo si mette in bocca, giusto?" Disse con la bocca piena d'olio. "O è disgustoso e lo sputi in faccia a

qualcuno, o è buono.” La prova che un olio è buono continuò è la *bocca bella*, quella piacevole sensazione che rimane in bocca dopo aver ingoiato l’olio.

Marseglia mi passò la bottiglia. “Ora assaggiato tu, senza fare quello che fanno gli altri” disse. “Immagina di mangiare un dolce, qualche cosa di buono. Poi vedremo come ti lascia la bocca.” Osservò attentamente il mio viso mentre ingoiavo l’olio, poi annuì, soddisfatto. “Assaggiare è semplice.”

In gennaio, Marseglia fu citato in giudizio con l’imputazione per un altro crimine per l’olio di oliva che questa volta coinvolgeva gli Stati Uniti. Secondo documenti redatti dagli investigatori della Guardia di Finanza, fra il 1998 e il 2004 la Casa Olearia Italiana evase tasse U.E. per oltre 22 milioni di euro (circa 30 milioni di dollari) importando illegalmente 17.000 tonnellate di olio di oliva turco e tunisino, apparentemente con la complicità di funzionari della dogana italiana. La legge U.E. permette ad aziende non europee d’inviare in Italia olio in esenzione di dazi doganali per essere lavorato da un’azienda italiana; però gli investigatori affermano che AgriAmerica, la ditta americana che Casa Olearia Italiana sostiene abbia importato l’olio, era una società fantasma, creata da Marseglia per evadere le tasse doganali. L’olio fu lavorato nei laboratori di Casa Olearia Italiana, dove gli investigatori sospettarono fosse stato miscelato con altri oli vegetali, sebbene non siano stati in grado di provarlo. Una parte dell’olio fu acquistata da imprese italiane, ma la maggior quantità fu spedita a distributori negli Stati Uniti e venduta come olio di oliva italiano.

Il mercato americano valutato a circa un miliardo e mezzo di dollari è il più grande al di fuori dell’Europa e sta crescendo ad un tasso del 10% l’anno. Comunque la Food and Drug Administration considera le frodi dell’olio di oliva un problema abbastanza raro e non fa analizzare abitualmente gli oli. Anzi, l’Agenzia si affida ai più importanti produttori e gruppi commerciali, riuniti nella North American Olive Oil Association – i cui soci includono diverse società che fanno parte anche di ASSITOL – per metterla in guardia su prodotti sospetti. Con l’industria che funge da controllore, Martin Stutsman, esperto di adulterazioni alimentari alla F.D.A. mi ha detto, “non si sprecano risorse per indagini che con tutta probabilità tranquillizzano i consumatori ma che non servono molto a proteggere la salute pubblica.”

Nel febbraio 2006, agenti federali sequestrarono circa 61.000 litri di olio in apparenza extra vergine e 26.000 litri di un olio d’oliva di una categoria inferiore in un magazzino nel New Jersey. Parte dell’olio che era quasi interamente di semi di soia, era destinato ad una società di nome Krinos Foods, socia della North American Olive Oil Association. Krinos dette la colpa della frode al suo fornitore, DMK Global Marketing, che a sua volta accusò gli imbottiglieri italiani dai quali aveva acquistato l’olio. Gli agenti distrussero l’olio ma nessuna accusa di crimine fu mossa contro Krinos o altre aziende. “La mia esperienza lunga circa 50 anni mi induce a pensare che possiamo sempre aspettarci adulterazioni e scorrette etichettature dei prodotti oleari in assenza di controlli ufficiali,” mi disse David Firestone, chimico alla F.D.A. che fu l’esperto dell’agenzia per l’olio di oliva dalla metà degli anni 60 al 1999.

In settembre, Marseglia e cinque soci saranno processati a porte chiuse per il loro ruolo nella causa AgriAmerica in Puglia. Sono stati accusati di associazione a delinquere a scopo di contrabbando, ma un investigatore ben informato del caso, dice che è improbabile che Marseglia venga condannato. “Ha protezioni ai più alti livelli, da destra e sinistra nell’ambiente politico,” mi disse l’investigatore. (Marseglia, dato che la causa è ancora in corso, declinò di commentare le accuse contro di lui, ma ha detto che si aspettava di essere dichiarato innocente come era avvenuto per i casi precedenti.) Casa Olearia Italiana è sempre associata ad ASSITOL che ha considerevoli influenze sia a Roma che a Bruxelles. La Commissione tecnica oli e grassi del governo italiano, un gruppo che aiuta nella stesura dei regolamenti sull’olio di oliva, comprende parecchi capi di laboratori appartenenti a soci ASSITOL; il suo presidente è Enrico Tiscornia, consulente scientifico di ASSITOL da lunga data, che fa anche parte di analogo comitato a Bruxelles. Oltre a ciò, ASSITOL ha recentemente collaborato con il Ministero Italiano dell’Agricoltura ad un progetto per creare un “Polo Mediterraneo dell’Olio di Oliva,” che un documento governativo del 2004 descriveva come “un informale cartello di dimensioni internazionale fra produttori di olio di oliva.” Secondo Colavita, presidente di ASSITOL, il progetto fu promosso da Giovanni Alemanno, Ministro dell’Agricoltura dal 2001 al 2006 e dovrebbe essere finanziato dal governo italiano. Lo scopo, disse era di espandere la produzione di olio di oliva in Siria, Marocco, Turchia e altri paesi del sud Mediterraneo extra U.E., e di facilitare la vendita dell’olio in Italia, usando zone franche di stoccaggio in un porto del sud Italia.

Paolo De Castro, che ha sostituito l’anno scorso Alemanno come Ministro dell’Agricoltura, mi ha detto di non conoscere bene il progetto. Ma, quando glielo descrissi, disse che ne avrebbe sostenuto le finalità. “Dobbiamo evitare distorsioni, non porre limiti al commercio,” mi disse. “La cosa importante è che le persone non facciano i furbi e che questo olio tunisino non diventi olio extra vergine di oliva pugliese. Ora, questo è un bel problemino eh?” De Castro aggiunse che il suo decreto “Made in Italy” che obbligherebbe i distributori ad indicare in etichetta la provenienza del loro olio, impedirebbe loro d’ingannare il pubblico. “Lo si scrive e non esiste il problema,” disse.

Leonardo Marseglia respinse l’idea che una tale misura possa essere efficace. “L’olio non ha una carta d’identità, viaggia e basta,” disse. “Quando qualcuno ha due silos d’olio, uno italiano e l’altro estero, deve solo scambiarli: l’estero

diventa italiano e l'italiano diventa estero.” Rilevando che l'olio etichettato “Made in Italy” è venduto a prezzi più alti degli altri oli, Marseglia disse che la legge di De Castro indurrebbe soltanto a maggiori frodi. “Quindi, cosa potrebbe accadere? Faranno altre truffe e sotto la copertura del ‘Made in Italy’ ci saranno oli esteri etichettati ‘Made in Italy’.

Leonardo Colavita è ugualmente scettico: “ Io dico che un criminale dovrebbe fare la legge, perché il criminale sa come aggirarla.”