



**DALLA PARTE
DEGLI ANIMALI**

Abigeato e macellazioni clandestine: i rischi sanitari di casa nostra

La crisi pandemica ha prepotentemente rinnovato l'attenzione sul problema della sicurezza alimentare, mettendo in evidenza la connessione esistente tra i mercati di animali sfruttati a scopo alimentare e le origini del Sars-Cov-2.

Al di là dell'emergenza Covid-19, però, è noto che i mercati illegali di animali, il traffico di animali da allevamento rubati, e la macellazione clandestina, pongono un serio problema di sicurezza alimentare. Questi traffici, infatti, sfuggono a qualsiasi controllo, anche a quelli sanitari; e in un periodo come quello che stiamo vivendo la cosa ci dovrebbe far riflettere non poco.

Una situazione che non deve generare facili allarmismi, ma costituire un'occasione per alzare il livello di contrasto a questo malaffare.

L'abigeato, ovvero il furto di animali da allevamento, reato da sempre sottovalutato, è in realtà un vero business per la criminalità organizzata. Ci sono zone del Paese in cui è particolarmente diffuso per diversi motivi, non ultimi motivi storici e sociali; ma l'"industrializzazione" del settore zootecnico ha fatto variare molto le coordinate e le dinamiche geografiche: ad esempio, nelle province in cui ci sono molti allevamenti di mucche da latte il rischio abigeato è forte.

Secondo diverse stime, sarebbero oltre 150mila gli animali da allevamento spariti nel nulla ogni anno a causa dell'abigeato. Denunce di furti o smarrimenti che sicuramente nascondono anche falsi furti denunciati per coprire la presenza di animali ammalati, che vengono poi macellati clandestinamente, o per evitare lo "smaltimento" di esemplari morti negli allevamenti. Sui Monti Nebrodi, in Sicilia, è stato registrato un crescente aumento di casi di furto di animali - cavalli, agnelli, mucche, ecc. Il dato è emerso dall'attività investigativa di una squadra specializzata nella repressione dell'abigeato, della macellazione clandestina, delle sofisticazioni alimentari e truffe per ottenere fondi pubblici, messa su dal Commissariato di Polizia di Sant'Agata di Militello (Messina), allora diretto dal dottor Daniele Manganaro.

Le loro inchieste, portate avanti dal 2015 al 2018, consentirono il sequestro di centinaia di animali, allevamenti e mattatoi clandestini. Questi uomini scoprirono un traffico di farmaci illegali importati dall'Est, potenzialmente nocivi per la salute, e focolai di tubercolosi e brucellosi nel Messinese. Dalle indagini emersero scenari inquietanti: furti di animali, maltrattamento, uccisione di animali, macellazione clandestina, messa in commercio di sostanze alimentari non idonee al consumo e altri reati. Secondo gli inquirenti gli alimenti che raggiungevano le tavole erano privi di controlli sanitari e a rischio di trasmissione di malattie infettive. Un sistema ben strutturato composto da decine di indagati, ognuno dei quali avrebbe *"avuto un preciso*

sede nazionale
viale regina margherita, 177
00198 roma

t +39 06 44 61 325
f +39 06 44 61 326

info@lav.it

LAV.IT

LAV è riconosciuta
organizzazione non lucrativa
di utilità Sociale
ed Ente Morale

ruolo nell'organizzazione della filiera illegale e clandestina delle carni parallela a quella certificata".

Le forme di macellazione clandestina possono essere suddivise in quattro tipi:

- domestica, o per uso proprio;
- organizzata, riconducibile a traffici criminali;
- venatoria, riconducibile alla caccia di frodo;
- etnica, riconducibile a tradizioni alimentari etniche o religiose.

Gli animali macellati appartengono essenzialmente a cinque categorie:

- animali allevati in modo legale;
- animali allevati in modo illegale;
- animali rubati;
- animali affetti da patologie;
- animali vittime di atti di bracconaggio.

La macellazione domestica illegale è quella più diffusa e si innesta in un tessuto culturale di tradizioni locali e abitudini contadine, e di solito gli animali appartengono alle prime due categorie: quelli allevati in modo legale, ma macellati in violazione alle norme che regolano la macellazione e la "lavorazione" della carne, e quelli allevati clandestinamente, senza nessun tipo di controllo e senza nessuna parvenza di "tutela" per gli animali (il classico caso dei maiali allevati in casa, non controllati e non dichiarati). Sotto il profilo sanitario la pericolosità è contenuta, ma con l'aumentare dell'interesse per prodotti locali, "genuini", non industriali, si assiste sempre di più a tipi di macellazioni domestiche, che si evolvono in forme di commercio non controllato di carne e derivati, e conseguentemente anche il pericolo per eventuali problemi sanitari aumenta.

La macellazione organizzata, riconducibile a traffici criminali, è quella più pericolosa per diversi motivi, anche sotto il profilo dell'ordine e la sicurezza pubblica. Diverse inchieste hanno dimostrato il coinvolgimento dei classici sodalizi criminali nella gestione dell'intera filiera della macellazione, dall'abigeato alla distribuzione della carne, dimostrando totale spregio per la salute delle persone e per la vita degli animali, macellando in alcuni casi anche animali affetti da patologie e immettendo sul mercato carne assolutamente non idonea al consumo. Le "Vacche Sacre", ad esempio, simbolo della tracotanza e del controllo del territorio 'ndranghetista, pur essendo totalmente abusive, ovvero allevate senza nessuna forma di controllo o registrazione, vengono macellate in strutture compiacenti o totalmente illegali.

La pericolosità della macellazione organizzata è dimostrata anche dalla capacità degli organizzatori di tessere connivenze e complicità con appartenenti alla pubblica amministrazione incaricati alla vigilanza, veterinari pubblici collusi in primis, ma anche esponenti della pubblica amministrazione. Gli animali coinvolti possono appartenere a diverse categorie, anche se, in base ai riscontri delle varie inchieste, le categorie più coinvolte sono quelle degli animali rubati, affetti da patologie, o allevati illegalmente. Altro aspetto estremamente preoccupante è che in alcuni casi questo tipo di macellazione avviene in macelli autorizzati, ufficialmente a norma e rispettosi delle regole, grazie alla già ricordata complicità degli addetti ai controlli e dei responsabili delle strutture.

La macellazione illegale riconducibile al bracconaggio, o a forme di caccia vietate, coinvolge prevalentemente mammiferi (cinghiali, caprioli, cervi, daini) ed è relegata essenzialmente al mondo venatorio. Molto importante, soprattutto in alcune province, la cattura illegale di avifauna utilizzata per scopi culinari che coinvolge, oltre ad uccellatori organizzati, “trattorie tipiche” e ristoratori locali compiacenti.

La macellazione etnica è riconducibile sia alla macellazione rituale illegale che a quella legata a tradizioni alimentari etniche. La macellazione rituale illegale, come alcuni eventi sentinella indicano, inizia a manifestarsi sempre più frequentemente e spesso è legata ad atti di furto di animali. La macellazione rituale nel nostro Paese è regolamentata e può essere svolta in modo legale, tuttavia i casi di cronaca riconducibili a varie forme di illegalità sono sempre più frequenti. Con l’espansione di ristoranti etnici si sta diffondendo anche la consuetudine di allevare e macellare in proprio gli animali che poi vengono “serviti” come cibo nei ristoranti.

Il contrabbando di animali è di per sé a rischio sanitario: lo dicono gli studiosi, le statistiche, le ricerche. I mercati illegali, l’abigeato e la macellazione clandestina stanno all’epidemia come una vecchia lente d’ingrandimento in un bosco assolato in piena estate. Le possibili zoonosi provenienti da animali rubati possono essere molteplici; fortunatamente non tutte sono disastrose come l’attuale pandemia, ma restano pur sempre serie.

Ciro Troiano
Criminologo, responsabile Osservatorio Zoomafia LAV