

La Repubblica 2 Dicembre 2020

Vino adulterato torna il business che fa gola ai clan

I rimorchi carichi di zucchero grezzo viaggiavano dalla Campania fino a Partinico. Sul traghetto da Napoli. Fra ottobre e novembre, tremila tonnellate. Poi, con tante precauzioni, venivano scaricati in un laboratorio clandestino. Per la trasformazione in composto liquido, che chiamavano vino. Ma era soltanto un prodotto adulterato, che è finito in una ventina di note cantine italiane. Evidentemente si fidavano dei prodotti della “San Domenico vini”. Adesso, per l’azienda è scattato un sequestro del Nucleo metropolitano della Guardia di finanza, sulla base di un provvedimento d’urgenza emesso dal procuratore aggiunto, Sergio Demontis, e dal sostituto Vincenzo Amico. Le accuse contestate sono quelle di contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari, frode nell’esercizio del commercio e vendita di sostanze alimentari non genuine. Una storia che sembra la punta di un iceberg di una truffa molto più ampia.

Al centro dell’indagine, c’è l’imprenditore Ottavio Lo Cricco, amministratore di fatto della “San Domenico”, ritenuto vicino alla famiglia maliosa dei Vitale: nel 2013, era scattato un sequestro antimafia per la società, emesso dalla sezione Misure di prevenzione presieduta da Silvana Saguto; quattro anni fa il patrimonio è stato restituito, dalla sezione che era arrivata dopo lo scandalo delle Misure di prevenzione.

«Attorno al vino adulterato continuano ad esserci grossi interessi», dice Luca Veglia, il responsabile dell’unità investigativa dell’ispettorato centrale della Tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari, articolazione del ministero delle Politiche agricole, che ha fatto partire questa indagine. «Gli interessi sono spesso della criminalità organizzata». Le ultime indagini in giro per l’Italia raccontano di un sistema di società schermo per movimentare l’acquisto di zucchero. «In un’occasione – racconta Luca Veglia – il prodotto era destinato a una società che vendeva condizionatori». L’ennesimo paravento per nascondere il movimento dello zucchero che è la chiave di questo tipo di indagini.

L’inchiesta condotta dalla Compagnia di Partinico rivela che inizialmente era una ditta di Alessandria a spedire direttamente in Sicilia sciroppo di glucosio, poi iniziarono ad arrivare i furgoni dalla Campania, con i sacelli di zucchero grezzo. E Lo Cricchio si organizzò con un laboratorio clandestino, gestito da Giovanni Groppuso. Sono in totale cinque gli indagati: con Lo Cricchio, amministratore di fatto della cantina “San Domenico srl”, anche Fernando Noto, amministratore di diritto della società e Ciro Luca Ligotino, che si occupava di reperire il glucosio da impiegare nel ciclo di produzione del vino adulterato.

La Sicilia continua ad essere la regione che ha il più alto numero di controlli nel settore vitivinicolo. Ma, purtroppo, continuano ad essere tante le truffe. «Il giro d’affari è notevole - spiega il generale Antonio Quintavalle Cecere, il co-

mandante provinciale della Guardia di finanza di Palermo - in due anni sono stati prodotti 90 mila litri di prodotto adulterato nell'azienda finita al centro dell'ultima indagine». Un giro d'affari di 8 milioni di euro. «Questo tipo di attività illecita - prosegue Quinta- valle - consentiva agli indagati di avere prezzi concorrenziali». Ecco la ragione per cui tante ditte nazionali si rivolgevano a Lo Cricchio.

Spiega ancora Luca Veglia: «L'interesse delle mafie per l'agroalimentare è dovuto al fatto che in questo settore le pene per le frodi continuano ad essere basse». Gli investigatori utilizzano un esempio efficace: «I registi delle truffe guadagnano come se lavorassero con la droga, ma rischiano molto di meno». Adesso, all'esame del Parlamento, c'è una legge per innalzare le pene.

Salvo Palazzolo