

DAL CORRIERE della SERA 26 giugno 2012

LA FRODE

## **Siena, la truffa dell'olio extravergine Nelle bottiglie solo un «intruglio» e non il prodotto made in Tuscany. Quattro arresti e due denunce**

SIENA – L'olio era venduto come extravergine di altissima qualità, ottimo, dedicato ai palati sopraffini, una primizia del made in Tuscany e soprattutto dell'arte olearia senese e dei suoi olivi secolari. E invece quelle bottiglie blasonate contenevano poco più di un «intruglio» di olii provenienti anche dall'estero, Tunisia, Spagna e Grecia, e «tagliato» persino con olii deodoranti. La frode è stata smascherata dalla Guardia di Finanza di Siena che ha arrestato quattro persone e denunciate altre due (con obbligo di firma), tutte italiane, e sequestrato 8 mila tonnellate di extravergine fasullo. Le accuse formalizzate dai pm sono associazione per delinquere finalizzata alla frode in commercio, continuata e aggravata perché sostanze alimentari, falsità continuata in registri ufficiali e frode processuale.

INDAGINI - L'inchiesta, scattata lo scorso anno con indagini della procura senese in collaborazione con il dipartimento dell'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari del ministero, non si è ancora conclusa e sono probabili nuovi e clamorosi sviluppi. Le persone arrestate nel Senese (il pm ha concesso loro gli arresti domiciliari) sono il titolare di un'azienda olearia della provincia di Siena, il direttore amministrativo, il chimico e un addetto alle vendite. Altre due persone, il responsabile alle operazioni di assemblaggio e filtraggio dell'olio e un'impiegata della ditta, sono state denunciate con obbligo di firma e il divieto di allontanarsi dalla loro residenza. I primi sospetti della colossale frode, si sono concretizzati dopo una verifica fiscale all'azienda Olearia Valpesana spa di Castellina Scalo nel Comune di Monteriggioni (Siena). «Durante alcune perquisizioni abbiamo trovato alcuni quaderni con la descrizione di olii “tagliati” con altri prodotti provenienti dall'estero – spiegano gli investigatori – e le istruzioni per ottenere un prodotto che, almeno agli occhi degli acquirenti, poteva sembra un olio extravergine di qualità. Il prodotto finale era poi rivenduto alle più importanti aziende imbottigliatrici in tutta Italia che poi imbottigliavano l'olio «tagliato» come extravergine».

Marco Gasperetti  
mgasperetti@corriere.it