

## “Olio finto”, chiesto il processo per il fornitore delle grandi marche: “Frode”

Secondo la Procura di Siena il liquido che la Valpesana di Francesco Fusi distribuiva a varie aziende era contraddistinto da un alto tenore di perossidi (che indicano l'irrancidimento) e acidità. Il pm vuole il giudizio per 8. Tra le accuse associazione a delinquere e frode in commercio



“Bisognerà che tu mi mandi (un olio) con una parvenza di extravergine”. Sono le 10.22 del 22 febbraio 2012. **Patrizio Salvadori**, titolare dell'omonimo oleificio fiorentino fondato dalla sua famiglia nel 1900, sta parlando con **Francesco Fusi**, presidente dell'Azienda Olearia **Valpesana di Monteriggioni**, a due passi da Siena, 114 milioni di fatturato, leader nell'importazione e commercio all'ingrosso di olio. I due trattano affari da molto tempo, chiacchierano in toscano stretto, modi familiari. Eppure Salvadori è scocciato. Si lamenta della scarsa qualità della fornitura, non qualificabile come extravergine.

Non sa però che il telefono del suo interlocutore è intercettato dalla **Guardia di Finanza di Siena** e che le sue parole sono registrate minuto per minuto. Se ne renderà conto quasi tre mesi dopo quando, il 14 maggio, Fusi verrà arrestato nell'ambito di un'inchiesta condotta dalla **Procura di Siena**. Pesanti le accuse, mosse anche nei confronti di alcuni dipendenti della Valpesana: **associazione a delinquere**, frode in commercio, sofisticazione alimentare, falsità in registri ufficiali. A distanza di un anno il sostituto procuratore **Aldo Natalini**, lo stesso pm che indaga sullo scandalo **Monte Paschi**, chiede al gup di Siena il rinvio a giudizio di Fusi e altri otto protagonisti dell'*affaire*. Adesso non rimane che la celebrazione dell'udienza preliminare, probabilmente dopo l'estate.

Sfortunato, Fusi, e preoccupato. Perché teme anche ripercussioni sul suo ricco portafoglio clienti fino al 2012, oltre a Salvadori, anche **Carapelli, Monini**, Azienda olearia del **Chianti, Coricelli, De Cecco**. Ma quando i suoi guai sono cominciati? Nell'estate del 2011 quando durante una verifica fiscale ufficiali di polizia tributaria di Siena scoprono, sotto un mattone, i registri segreti della Valpesana, una “documentazione extra-contabile”, esaminata anche dagli ispettori del Mipaaf di Roma, che controllano la qualità dei prodotti agroalimentari.

È stato come scopercchiare un vaso di Pandora, quaderni, raccoglitori, schede che raccontano una storia diversa da quella ufficiale: una certissima descrizione di procedure, anche chimiche, per “tagliare” l'olio sfuso che la Valpesana acquista in quantità ingenti in **Italia, Spagna, Grecia e Tunisia**. Di qui la necessità di un blitz che, nel giorno fatidico dei sequestri e dell'arresto di Fusi, ha visto entrare in

azione, insieme, uomini della GdF e dell'Ispettorato centrale repressione frodi, pronti a mettere i sigilli ad oltre 8mila tonnellate di olio stoccate nelle cisterne di Monteriggioni (pari a circa l'1% della produzione nazionale). Di qui, accusa ancora il pm Natalini, in quelle carte "parallele" c'è "la prova di un'illecita prassi aziendale diretta a ottenere olio extravergine di oliva (miscelazione di oli comunitari e non) con modalità non previste e in violazione delle norme vigenti". Insomma, secondo la Procura, si tratterebbe di olio extra vergine "falso", causa l'alto tenore di **perossidi**, un parametro che "indica la tendenza dell'olio all'irrancidimento". E che non è l'unico. L'altro parametro nel top della scala merceologica, è l'**acidità**, il cui tenore deve essere più basso rispetto a quello dell'olio vergine.

Il "gioco" è tutto qui. La maggior parte dei consumatori non sa che, ad eccezione di alcune denominazioni geografiche protette, l'olio d'oliva è di fatto una miscela di oli d'oliva diversi. Eppure il consumatore è in grado di acquistare, come gusto, lo stesso olio di quella marca a lui cara. Parrà strano ma "**correggere**" olio dal sapore "cattivo" con uno di migliore qualità è legale. L'importante è rientrare nei parametri di legge per le varie categorie olearie e, soprattutto, dare al compratore, imbottigliatore o distributore, l'olio desiderato. Il cliente vuole un extravergine o un vergine? Glielo si "fabbrica" su misura. Però a tutto c'è un limite. Per questo Patrizio Salvadori esige una "parvenza di extravergine". Aggiungendo: "Dev'esse' un olio extravergine, quanto meno devi rischiare sia extravergine". Ottenendo però da Fusi questa risposta: "E tu sai bene il che tu compri a 1 e 88". Cioè, a quel prezzo lì che cosa pretendi?

Comunque per Salvadori i problemi sono finiti. Ha patteggiato. Ed è così uscito dalle grane giudiziarie. Francesco Fusi, invece, c'è ancora dentro. Lui, assicurando che le sue miscele erano a posto, si difende così: "Tutto l'olio sequestrato mi è stato restituito. Rispettava le normative vigenti". Vero, dissequestrato sì, su ordine del pm Natalini, ma solo dopo che il 30-40% del prodotto sequestrato è stato declassato a una categoria merceologica inferiore, non più come extravergine. Merce che, se venduta con la qualifica originaria, avrebbe fruttato un guadagno illegale di mezzo milione di euro. Fusi sa che il suo destino è nelle mani dei magistrati di Siena. Ora che la Procura toscana ha chiesto il **rinvio a giudizio** per lui e altri otto imputati, stabilire se mandarli a processo oppure proscioglierli spetterà al giudice **Monica Gaggelli**.

**di Lorenzo Bodrero, Giulio Rubino, Cecilia Anesi**

"Food for Fraud", inchiesta [prodotta da Irpi](#) e finanziata da [Journalismfund.eu](#). Supervisione di **Leo Sisti**