MACELLAZIONE CLANDESTINA: CARNE NON TRACCIATA IN RISTORANTE DI PESCINA, SANZIONI E SEQUESTRI

23 Novembre 2015



AVEZZANO – A seguito della vasta operazione condotta sabato scorso dal Corpo forestale dello Stato e dal Corpo delle Guardie del Parco Nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise, su delega della procura della Repubblica di Avezzano (L'Aquila), è stato individuato e sequestrato un macello clandestino all'interno di un locale ad uso abitativo nel frusinate appartenente ad uno degli indagati.

Nell'abitazione sono stati ritrovati capi di animali in stato di eviscerazione, pronti per essere ceduti/venduti, vari prodotti di lavorazione della carne, attrezzature professionale per la macellazione, grembiuli e vestiti sporchi di sangue.

Il macello illegale è stato chiuso con uno specifico provvedimento di sequestro dei locali per ragioni legate alla sicurezza pubblica in materia sanitaria in collaborazione con la Asl.

L'attività, svolta in proficua collaborazione con personale della Asl di Avezzano e Frosinone, ha portato anche all'individuazione di circa 100 chili di carne, per mancata tracciabilità, operata dal Nucleo Agroalimentare del Comando regionale Cfs di L'Aquila in un noto esercizio di ristorazione di Pescina collegato ad uno degli indagati.

Durante l'operazione, che ha visto l'impiego di 26 Forestali, coordinati dal vice questore Tiziana Altea e di 29 Guardia Parco, coordinati dal responsabile della Servizio Sorveglianza del Parco, Renato Di Cola, sono stati passati al setaccio una decina di siti di aziende zootecniche nei comuni di Villavallelonga, Trasacco, Isola Liri, Gioia dei Marsi, Bisegna, Ortona dei Marsi, Pescina ed Avezzano e un sito aziendale in Gualdo Tadino, in provincia di Perugia

Nel macello clandestino del frusinate si è proceduto al sequestro di bovini non identificabili in quanto privi di marche auricolari, di farmaci e materiale ad uso veterinario non conservati in modo idoneo, oltre al sequestro di abbondante materiale documentale identificativo-anagrafico dei bovini quali passaporti, marche auricolari e registri di stalla che sarà oggetto di attenta analisi degli investigatori, anche in relazione ai focolai di tubercolosi bovina verificatisi negli scorsi anni in alcuni comuni della Marsica.

Al ristorante sono state elevate anche sanzioni amministrative in materia di autocontrollo sanitario e evocazione del marchio di qualità Igp "Vitellone bianco Marchegiano Igp" per complessivi 7.500 euro.

Nell'ambito della vasta operazione scoperti diversi i casi di detenzione degli animali in condizioni riprovevoli, stabulati sui propri escrementi, con acqua sporca e scarso foraggio, che i forestali e le guardie del Parco stanno tutt'ora compiutamente documentando per la contestazione delle specifiche fattispecie di reato di maltrattamento e detenzione in condizioni incompatibili con la propria natura e per avviare i relativi procedimenti di affido.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli