

14 novembre 2022 10:41

ITALIA: Agroalimentare: Coldiretti, all'estero taroccati tre piatti su quattro

Quasi tre italiani su quattro (73%) in viaggio all'estero per lavoro o in vacanza si sono imbattuti almeno una volta in un piatto o una specialità Made in Italy taroccati come l'abitudine belga di usare la panna al posto del pecorino nella carbonara, quella tedesca di impiegare l'olio di semi nella cotoletta alla milanese, quella olandese di non usare il mascarpone nel tiramisù, fino agli inglesi che vanno pazzi per gli spaghetti alla bolognese che sono del tutto sconosciuti nella città emiliana. E' quanto afferma la Coldiretti sulla base dei risultati di un sondaggio condotto sul sito www.coldiretti.it in occasione dell'avvio della Settimana della cucina italiana nel mondo, che si celebra quest'anno fino al 20 novembre, dedicata al tema "Convivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la tutela del Pianeta". Una iniziativa utile – sottolinea la Coldiretti – per valorizzare l'identità dell'agroalimentare nazionale e fare finalmente chiarezza sulle troppe mistificazioni che all'estero tolgono spazio di mercato ai prodotti originali.

E' significativo e preoccupante il fatto che – sottolinea la Coldiretti – uno dei piatti "italiani" più diffuso siano gli spaghetti alla bolognese che spopolano in Inghilterra, ma che non esistono nella tradizione nazionale se non nei menù acchiappaturisti. Una variante molto diffusa spacciata come tricolore è anche la 'Pasta with Meatballs', pasta con le polpette che nessun italiano servirebbe a tavola. Tra le specialità più "tradite" ci sono anche – continua la Coldiretti – la pasta al pesto proposta con mandorle, noci o pistacchi al posto dei pinoli e con il formaggio comune che sostituisce l'immane parmigiano reggiano e il pecorino romano. Nella ricetta tradizionale della cotoletta alla milanese invece – prosegue la Coldiretti – non possono mancare oltre alla costola di vitello battuta, il pane grattugiato grosso, le uova, il burro, meglio se chiarificato, e il sale. Una ricetta che purtroppo non sempre è rispettata e – sostiene la Coldiretti – all'estero non è certo difficile trovare la cotoletta alla milanese realizzata con carne di pollo o di maiale o frita nell'olio di semi. Praticamente ovunque – continua la Coldiretti – è poi diffusa la tipica caprese servita con formaggio industriale al posto della mozzarella di bufala o del fiordilatte. La carbonara – ricorda la Coldiretti – è stata addirittura oggetto di uno scandalo in Francia dove è stata diffusa una video-ricetta delle farfalle alla carbonara con panna, uovo crudo, pancetta e pasta stracotta per quindici minuti che ha suscitato indignazione e pubbliche scuse. Ma non si tratta purtroppo di un caso isolato. La tipica ricetta della pasta alla Norma – continua la Coldiretti – viene infatti spesso taroccata dalla sostituzione della immane ricotta salata con semplice formaggio grattugiato mentre il Tiramisu che è forse il più conosciuto dolce italiano all'estero viene spesso tradito nelle sue componenti caratteristiche, savoiardi, mascarpone e marsala.

"La mancanza di chiarezza sulle ricette Made in Italy offre terreno fertile alla proliferazione di prodotti alimentari taroccati all'estero dove le esportazioni di prodotti agroalimentari tricolori potrebbero triplicare se venisse uno stop alla contraffazione alimentare internazionale che è causa di danni economici, ma anche di immagine." ha affermato il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che "l'export del cibo Made in Italy nel 2022 raggiunge la cifra vicino ai 60 miliardi in valore se il trend di crescita del 14% rispetto al 2021 sarà mantenuto anche negli ultimi mesi dell'anno, secondo i dati Istat relativi ai primi otto mesi dell'anno."

Le ricette "sbagliate" nel mondo aprono infatti – sottolinea la Coldiretti – le porte all' "agropirateria" internazionale il cui valore è salito a 120 miliardi, anche sulla spinta della guerra che frena gli scambi commerciali con sanzioni ed embarghi, favorisce il protezionismo e moltiplica la diffusione di alimenti taroccati che non hanno nulla a che fare con il sistema produttivo nazionale. In testa alla classifica dei prodotti più taroccati secondo la Coldiretti ci sono i formaggi a partire dal Parmigiano Reggiano e dal Grana Padano con la produzione delle copie che ha superato quella degli originali, dal parmesan brasiliano al reggiano argentino fino al parmesan diffuso in tutti i continenti. Ma ci sono anche le imitazioni di Provolone, Gorgonzola, Pecorino Romano, Asiago o Fontina. Tra i salumi sono clonati i più prestigiosi, dal Parma al San Daniele, ma anche la mortadella Bologna o il salame cacciatore e gli extravergine di oliva o le conserve come il pomodoro San Marzano. Ma tra gli "orrori a tavola" non mancano i vini, dal Chianti al Prosecco – spiega Coldiretti – che non è solo la Dop al primo posto per valore alla produzione, ma anche la più imitata. Ne sono un esempio il Meer-secco, il Kressecco, il Semisecco, il Conseecco e il Perisecco tedeschi, il Whitesecco austriaco, il Prosecco russo e il Crisecco della Moldavia mentre in Brasile nella zona del Rio Grande diversi produttori rivendicano il diritto di continuare a usare la denominazione prosecco nell'ambito dell'accordo tra Unione Europea e Paesi del Mercosur. Una situazione – conclude la Coldiretti – destinata peraltro a peggiorare se l'Ue dovesse dare il via libera al riconoscimento del Prosek croato.

[\(Coldiretti\)](#)

CHI PAGA ADUC

l'associazione non **percepisce ed è contraria ai finanziamenti pubblici** (anche il 5 per mille)

La sua forza economica sono iscrizioni e contributi donati da chi la ritiene utile

DONA ORA (<http://www.aduc.it/info/sostienici.php>)