

Coldiretti a New York smaschera i falsari del Made in Italy a tavola

Dalle imitazioni delle nostre specialità più note alle ricette tricolori taroccate, Coldiretti smaschera a New York i “furbetti” del Made in Italy a tavola, denunciando nel corso del Summer Fancy Food, la principale manifestazione fieristica statunitense dedicata al cibo, i danni causati ai produttori del Belpaese dall’italian sounding, per un valore che ha raggiunto i 120 miliardi di euro, di cui 1/3 fatturato proprio negli Usa. In pratica, il falso vale il doppio delle nostre esportazioni, che pure nel 2023 fanno segnare un nuovo record, con un aumento dell’11%.

Con la partecipazione al Padiglione Italia assieme a Filiera Italia, Campagna Amica e Ice, il presidente Ettore Prandini e il segretario generale Vincenzo Gesmundo, assieme al consigliere delegato di Filiera Italia Luigi Scordamaglia, hanno avuto una serie di incontri per promuovere il vero prodotto italiano sul mercato a stelle e strisce e togliere spazi alle grottesche imitazioni che dilagano oltre oceano.

Gli Stati Uniti sono, infatti, il Paese che detiene saldamente la leadership produttiva del falso Made in Italy con il fenomeno delle imitazioni di cibo tricolore che è arrivato a rappresentare oltre 40 miliardi di euro. In pratica solo un prodotto agroalimentare che richiama l’Italia su sette venduti negli States arriva realmente dal Belpaese con le esportazioni che sono state pari a 6,6 miliardi nel 2022. secondo Coldiretti e Filiera Italia. Basti pensare che il 90% dei formaggi di tipo italiano in Usa sono in realtà realizzati in Wisconsin, California e New York, dal Parmesan al Romano senza latte di pecora, dall’Asiago al Gorgonzola, dalla mozzarella fino al Provolone.

Il problema riguarda però tutte le categorie merceologiche come l’olio Pompeian made in Usa, i salumi più prestigiosi, dalle imitazioni del Parma e del San Daniele alla mortadella Bologna o al salame Milano venduto in tutti gli Stati Uniti dove è possibile acquistare anche il Pompeian Olive Oil che non ha alcun legame con l’antica città campana. 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 le conserve come il pomodoro San Marzano.

Ma a rischio ci sono anche le più tradizionali ricette della cucina italiana in corsa per l’iscrizione nella Lista rappresentativa dei patrimoni culturali immateriali dell’umanità dell’Unesco. La ricetta più popolare negli Usa è “macaroni and cheese” e si ottiene cucinando la pasta con una salsa a base di formaggio, molto spesso cheddar di produzione statunitense. Gli spaghetti bolognese con le polpette di carne servite come piatto unico sono un must della cucina italo-americana anche se in Italia non esiste. Per non parlare della carbonara che negli Usa preparano bacon al posto del guanciale e la panna o lo yogurt per dare consistenza o delle lasagne che vengono servite la l’immane presenza della ricotta. Molto diffuso da parte degli americani è infatti – continua la Coldiretti – l’uso improprio di ingredienti della tradizione Made in Italy come il pesto che viene usato come una salsa da usare su tutto, dai crostini al pane fino al pollo. Stesso discorso vale per il Parmigiano, in nove casi su dieci conumato nella versione taroccata del Parmesan del

negli Usa si è trasformata nel garlic bread con il pane imbottito di pezzi di aglio o annegato nel burro aromatizzato all'aglio.

E se in Italia il condimento immancabile è a base di olio extravergine di oliva, per l'Italian dressing a stelle e strisce non esistono davvero limiti con le combinazioni più fantasiose a partire dall'olio di soia. Una flessibilità che riguarda anche i piatti più semplici della tradizione tricolore come la caprese con la versione americana che utilizza la mozzarella di produzione locale, molto diversa da quella italiana e non solo nella forma.

“La mancanza di chiarezza sulle ricette Made in Italy offre terreno fertile alla proliferazione di falsi prodotti alimentari italiani e per questo è importante fare chiarezza sulla cucina italiana nel mondo con il riconoscimento come patrimonio Unesco – spiega il presidente della Coldiretti Ettore Prandini -. Il contributo della produzione agroalimentare Made in Italy a denominazione di origine alle esportazioni e alla crescita del Paese potrebbe essere, infatti, nettamente superiore con un chiaro stop alla contraffazione alimentare internazionale. Ponendo un freno al dilagare dell'agropirateria a tavola si potrebbero creare ben 300mila posti di lavoro in Italia”.