

Made in Italy, falsi 6 su 10 da Spagheroni a Zottarella

Dagli Spagheroni prodotti in Olanda alla Salsa Pomarola venduta in Argentina, dal Pompeian Oil realizzato negli Stati Uniti alla Zottarella prodotta in Germania fino al Caccio cavalo scovato in Brasile sono particolarmente fantasiose le imitazioni dei prodotti italiani che tolgono spazio al vero Made in Italy facendo perdere al Paese trecentomila posti di lavoro. E' quanto ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo in occasione dell'apertura del più grande museo del falso Made in Italy alimentare con le più diffuse frodi a tavola al Villaggio contadino della Coldiretti sul lungomare Caracciolo, Rotonda Diaz a Napoli dove è stato presentato il Dossier "La tavola degli inganni".

"L'Italia si accinge a raggiungere nel 2017 il record storico delle esportazioni agroalimentari con un valore superiore ai 40 miliardi di euro che potrebbe migliorare considerevolmente poiché sei prodotti alimentari di tipo italiano su dieci in vendita sul mercato internazionale sono il risultato dell'agropirateria internazionale che sul falso Made in Italy fattura 60 miliardi di euro nel mondo" ha denunciato il presidente (<http://www.coldiretti.it/>) Roberto Moncalvo.

In testa alla classifica dei prodotti più taroccati ci sono i formaggi a partire dal Parmigiano Reggiano e dal Grana Padano, ma anche la Mozzarella, il Provolone, il Gorgonzola, il Pecorino Romano, l'Asiago o la Fontina. Poi ci sono i nostri salumi più prestigiosi dal San Daniele alla Mortadella, ma anche gli extravergine di oliva, le conserve e gli ortofrutticoli come il pomodoro San Marzano. Se gli Stati Uniti sono i "leader" della falsificazione, le imitazioni dei formaggi italiani sono molto diffuse dall'Australia al Sud America, ma anche sul mercato europeo. Una tendenza che è degenerata in alcuni Paesi dove sono stati messi addirittura sul mercato "magic box" per la produzione casalinga dei formaggi, vini e salumi italiani più tipici in pochi giorni.

Il fenomeno dell'italian sounding è assolutamente trasversale e talmente radicato che non ci si preoccupa ormai neppure di mantenere la fedeltà al nome originale della specialità Made in Italy copiata. Così gli spaghetti se in Belgio aggiungono il termine "napoletana" per qualificare maggiormente il prodotto, nei Paesi Bassi diventano Spagheroni e in Corea addirittura Chapagetti.

La mozzarella è sicuramente uno dei prodotti più imitati, i cui falsi sono reperibili in ogni angolo del pianeta. Si va dalla Mozzarella Italia prodotta in Ungheria e alla Zottarella diffusa in Germania alla Unagrande Mozzarella scovata nei supermercati russi, sino alla Mozzarella prodotta in Sudafrica e alla impensabile Mozzarella di Murrah bufala realizzata in Thailandia. E per chi la mozzarella volesse realizzarla in proprio c'è anche il kit statunitense che consente di ottenere il celebre formaggio tra le mura domestiche partendo da non si sa quale latte.

E anche sui salumi la scelta è ampia. Si va dal San Daniele Prosciutto prodotto in Canada alla Mortadella siciliana realizzata in Spagna, dalla Finocchiona in vendita negli Stati Uniti ai Napoli

venduto in Australia, poi, consente di realizzare i pregiati Salami calabresi.

Altrettanto diffuso è il fenomeno delle contraffazioni del vino. Negli Stati Uniti si trovano falsi Chianti e Tuscan moon, mentre il Barbera (bianco) è imitato anche in Romania e il nostro Prosecco, scovato anche in Russia, è divenuto a tal punto star dei mercati internazionali da trovare una folta schiera di imitatori che ne mettono a rischio l'ascesa. Come per i formaggi anche per il vino sono facilmente reperibili su internet i kit, rispettivamente canadesi e svedesi, che garantiscono di realizzare in casa falsi Chianti o falsi Montecino, ma anche altri prodotti celebri dell'enologia italiana.

Ma un vero e proprio schiaffo all'immagine del nostro Paese viene anche dai prodotti che richiamano il fenomeno della mafia come il Fernet mafiosi o le Spezie Palermo mafia shooting vendute in Germania, un autentico oltraggio a tutti quegli italiani che tanti anni fa emigrarono in terra tedesca, dando un contributo sicuramente non secondario alla crescita di quella nazione.

“In una fase di stagnazione dei consumi nazionali, il mercato estero in crescita è diventato fondamentale per l'agroalimentare nazionale, tanto da rappresentare circa 1/3 del fatturato complessivo, ma in alcuni settori, come ad esempio il vino, le vendite fuori dai confini sono addirittura arrivate a superare quelle interne”, ha affermato il presidente della Coldiretti, Roberto Moncalvo, nel sottolineare “l'ormai improrogabile necessità di estendere e potenziare le azioni di vigilanza, tutela e valorizzazione del vero Made in Italy all'estero negli scaffali dei supermercati e sulle tavole dei ristoranti dove possiamo contare su una estesa rete di chef da primato a livello internazionale”.