

E' allarme attacchi ai prodotti della dieta mediterranea

Dalla "Pomarola" del Brasile all'olio "Pompeian" del Maryland fino alla "Zottarella" venduta in Germania ma anche pelati San Marzano fatti in California, scamorza Salerno prodotta in Canada, salame Napoli del Nordamerica e addirittura il kit per fare in casa la mozzarella prodotto in Inghilterra sono stati esposti pubblicamente dalla Coldiretti per denunciare l'attacco ai prodotti simbolo della dieta mediterranea.

Una "mostra degli orrori" dedicata alle piu' improbabili e pericolose imitazioni spacciati nei diversi continenti dai falsari della tavola nel mondo, allestita ad Acciaroli dove visse per circa 40 anni Ancel Keys, scienziato americano del Minnesota (Usa) definito il padre della Dieta Mediterranea.

A quasi quattro anni dall'iscrizione della dieta mediterranea nella lista del patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'Unesco si sono moltiplicati i casi di pirateria alimentare con la diffusione di prodotti che non hanno nulla a che fare con la realtà produttiva nazionale ma che utilizzano impropriamente nomi, immagini, colori e paesaggi per trarre in inganno i consumatori sul mercato mondiale.

Si tratta di un danno insostenibile per l'economia, l'occupazione e l'immagine tanto da diventare oggetto di approfondimento della prima Summer School sul Made in Italy, promossa da Coldiretti Giovani Impresa in collaborazione con l'Osservatorio sulla criminalità nell'agroalimentare, nata dalla consapevolezza che il Made in Italy rappresenta uno degli asset strategici su cui si basa un nuovo modello di sviluppo intorno al quale è necessario costruire nuove figure professionali, che possano contribuire a far evolvere al massimo le sue potenzialità, come brand a livello internazionale.

Il programma di lezioni di esperti del sistema agroalimentare, professori universitari, imprenditori, magistrati e manager seguito da trenta giovani laureati eccellenti provenienti da tutte le Università italiane si è concluso con la presentazione dei casi più eclatanti di cibi italiani "contraffatti" scovati nei diversi continenti: dal formaggio Capri prodotto in USA alla provoleta dell'Argentina, dalla scamorza Salerno prodotto in Canada alla Salsa all'italiana di Napoli prodotta in Svizzera.

Davvero surreale è però il kit inglese per la produzione casalinga di Mozzarella Cheese che costa 25 sterline, pari a 30 euro circa. "La mozzarella - si legge nelle istruzioni - non è il formaggio più facile da fare e richiede un po' di pratica per perfezionare l'operazione di estensione della cagliata. Se i vostri primi due tentativi sono deludenti - si puntualizza - non fatevi scoraggiare. Sarete ricompensati".

Dalla prima Summer School sul Made in Italy promossa dalla Coldiretti è emerso che la contraffazione e la falsificazione dei prodotti alimentari Made in Italy vale nel mondo circa 60

Paese con una seria azione di contrasto a livello nazionale e internazionale particolarmente importante in un momento di crisi.

“Bisogna combattere un inganno globale per i consumatori che causa danni economici e di immagine alla produzione italiana sul piano internazionale cercando un accordo sul commercio internazionale nel Wto per la tutela delle denominazioni dai falsi” ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che “è anche necessario fare chiarezza a livello nazionale ed europeo dove occorre estendere a tutti i prodotti l'obbligo di indicare in etichetta l'origine dei prodotti alimentari.