

Consumi: Italia batte Francia 8-0 nella sfida dei formaggi

L'Italia batte Francia 8 a 0 nella top ten dei migliori formaggi al mondo con Parigi che resta fuori dalle prime dieci posizioni della classifica. E' quanto annuncia la Coldiretti in riferimento alla graduatoria globale stilata da TasteAtlas, l'atlante internazionale dei piatti e dei prodotti tipici locali che ha messo ben otto tesori italiani fra i migliori del globo in un elenco di oltre cento formaggi. Ai primi tre posti troviamo Parmigiano Reggiano Burrata e Grana padano, a seguire Stracchino di Crescenza, Mozzarella di Bufala e Pecorino Sardo, quindi si inserisce un formaggio spagnolo il Queijo Serra de Estrela, per poi ripartire con il Pecorino Toscano, il Bundz polacco e il Gorgonzola Piccante. E i francesi? Il primo formaggio lo riescono a piazzare al tredicesimo posto con il Reblochon dell'Alta Savoia e si aggiudicano anche l'ultimo in classifica con l'Ossau-Iraty della zona dei Pirenei. Una vittoria tricolore schiacciante che ridimensiona la grandeur francese e certo non aiuterà a ricucire i rapporti con la Francia di Emmanuelle Macron dopo le recenti tensioni. La sfida tra Italia e Francia nella produzione di formaggi ha radici lontane e presenze importanti sia dal punto di vista economico e sociale se lo stesso generale Charles De Gaulle si chiedeva come fosse possibile governare la Francia che ha più formaggi che giorni nel calendario. Con gli ultimi riconoscimenti comunitari salgono a 55 i formaggi a denominazione di origine protetta (Dop/Igp) italiani tutelati dall'Unione Europea, lo stesso numero di quelli francesi. E Oltralpe mostrano di apprezzare i formaggi italiani visto che le nostre esportazioni sono cresciute di quasi il 27% in valore l'anno scorso e sono stimati pari ad oltre 900 milioni di euro nel 2022 per una quantità sulle tavole d'Oltralpe che sfiora i 130 milioni di chili. Ma l'Italia purtroppo vince anche nelle falsificazioni con Grana Padano e Parmigiano Reggiano che sono i formaggi più imitati nel mondo ma copiati sono anche il Pecorino, l'Asiago e il Gorgonzola. Un problema che riguarda anche la Francia che deve proteggere, tra gli altri, il Brie e il Camembert. Italia e Francia sono i due Paesi Europei con la maggiore tradizione culinaria e si contendono primati nell'agricoltura e nell'alimentare con il Belpaese che vince però per valore aggiunto agricolo, numero di prodotti Dop/Igp riconosciuti dall'Unione Europea, 316 denominazioni (dop/Igp) contro le 260 dei cugini d'oltralpe, per numero di imprese biologiche e per quantità di vino prodotto. Una ricchezza enogastronomica che vince all'estero un po' su tutti i fronti considerato il record storico delle esportazioni alimentari Made in Italy che hanno raggiunto i 60,7 miliardi di euro nel 2022 con una crescita del +17% rispetto all'anno precedente trainata dai prodotti simbolo della Dieta Mediterranea. Primati minacciati dai nuovi sistemi di etichettatura a semaforo come il Nutriscore che è infatti fuorviante, discriminatorio ed incompleto, finendo paradossalmente per escludere dalla dieta alimenti sani e naturali che da secoli sono presenti sulle tavole per favorire invece prodotti artificiali di cui in alcuni casi non è nota neanche la ricetta. I sistemi allarmistici di etichettatura a semaforosi concentrano esclusivamente su un numero molto limitato di sostanze nutritive, ad esempio zucchero, grassi e sale, e sull'assunzione di energia senza tenere conto delle porzioni, escludendo dalla dieta ben l'85% in valore del Made in Italy a denominazione di origine e le eccellenze della Dieta Mediterranea, dall'olio extravergine d'oliva al Parmigiano Reggiano o al Grana Padano.