

Dazi, mai così tanti falsi formaggi italiani in Usa

Nel 2024 la produzione di formaggio negli Stati Uniti ha raggiunto il record di 6,46 milioni di tonnellate, soprattutto a causa dell'aumento delle imitazioni dei formaggi italiani a partire dalla mozzarella che ha fatto segnare un balzo del 3,6% rispetto all'anno precedente. E' quanto emerge dalle analisi dell'Osservatorio Coldiretti su dati Usda relative al 2024 che evidenziano peraltro il crollo della produzione del formaggio statunitense tipico, il cheddar che con un -6,1% sull'anno precedente è scesa al livello più basso dal 2020.

Complessivamente negli States la produzione di imitazioni di bassa qualità dei formaggi di tipo italiano (Parmesan, Provolone, Romano, Ricotta e Mozzarella) ha superato i 2,72 milioni di tonnellate (+2,4% anno su anno), il massimo di sempre, pari ad oltre il 40% della produzione casearia a stelle e strisce, anche per la prospettiva dei dazi che colpiscono i prodotti originali di importazione. E non è un caso il lancio sul mercato Usa del "Calsecco", uno spumante con tanto di marchio registrato prodotto in California da Rack&Riddle, azienda leader del settore che lo presenta sul suo sito come "realizzato secondo la tradizione veneziana". Una evidente imitazione del Prosecco, il vino italiano più esportato negli States, che rischia di essere pesantemente colpito dai dazi di Trump.