

Scandalo Parmesan in Usa, trucioli aggiunti al formaggio

La presenza di “trucioli di legno” per arricchire i contenuti del parmesan grattugiato statunitense smaschera l’inganno dei falso Made in Italy che utilizza nomi che richiamano specialità nazionali di prestigio per spacciare produzioni di bassa qualità, quando non addirittura rischiose per la salute. E’ quanto afferma la Coldiretti in riferimento allo scandalo del Parmesan grattugiato negli Usa che contiene come riempitivo anche cellulosa o pasta di legno in quantità che potrebbero essere addirittura cancerogene.

Negli Stati Uniti il 99 per cento dei formaggi di tipo italiano in vendita sono “tarocchi” nonostante il nome richiami esplicitamente le specialità casearie più note del Belpaese, dal Parmesan alla Mozzarella, dalla Ricotta al Provolone, dall’Asiago, al Romano. Uno scippo che riguarda anche denominazioni tutelate dall’Unione Europea con la produzione di Parmesan statunitense che ha raggiunto i 144 milioni di chili, circa la metà di quello originale realizzato in Italia.

Peraltro le esportazioni di formaggi italiani originali si sono invece fermate nel 2014 a circa 28 milioni di chili in calo del 6 per cento rispetto all’anno precedente, anche a causa della concorrenza sleale delle imitazioni. Se i nomi sono gli stessi le caratteristiche sono profondamente differenti perché i formaggi Made in Italy originali devono rispettare rigidi disciplinari di produzione con regole per l’allevamento e la trasformazioni ed un sistema di controlli che non ha eguali.

In questo contesto è particolarmente significativo il primo piano per l’export che prevede per la prima volta azioni di contrasto all’italian sounding che trova nei formaggi la maggiore espressione a livello internazionale, tra tutti i prodotti agroalimentari Made in Italy.