

L'Unesco promuove Parma, ora stop a parmesan&co

Si tratta di un riconoscimento dovuto per tutelare il buon nome di una città che è sinonimo di buona alimentazione nel mondo dove purtroppo il termine Parma è il più usurpato per indicare produzioni che nulla hanno a che fare con il territorio, dal Parmesan statunitense al Parma salami messicano fino al Prosciutto di Parma del Canada.

E' quanto afferma la Coldiretti nell'esprimere apprezzamento per la proclamazione di Parma di "città creativa per la gastronomia" da parte dell'Unesco. Un risultato ottenuto grazie a produzioni alimentari uniche caratterizzate dal forte legame con il territorio conservate e trasmesse nel tempo con l'impegno di generazioni di agricoltori ai quali va garantito un futuro con un adeguato riconoscimento economico che spesso manca.

Se il Canada impedisce l'importazione di Prosciutto di Parma originale perché un marchio analogo è stato registrato da una multinazionale, nel mondo la produzione di Parmesan e similgrana hanno addirittura superato quella del Parmigiano Reggiano anche grazie alle imitazioni che si stanno rapidamente diffondendo in Italia, anche per la mancanza di trasparenza sulla reale origine e sui metodi di produzione.

“Occorre proteggere il buon nome delle produzioni del territorio dalle imitazioni di bassa qualità che si moltiplicano a livello nazionale e all'estero” ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare “l'importanza che i prestigiosi riconoscimenti a livello internazionale si traducano presto in norme per garantire maggiore trasparenza negli scambi commerciali anche con l'obbligo di indicare la provenienza dei prodotti agricoli impiegati.