

Agropirateria, arrivano i kit per falsificare parmigiano e mozzarella

Per la prima volta sono stati messi in vendita i kit per falsificare i più famosi formaggi italiani, dal Parmigiano Reggiano al Pecorino Romano, dalla Mozzarella alla Ricotta. Lo ha denunciato la Coldiretti, alla presenza di rappresentanti delle forze dell'ordine, della magistratura e del Governo, dal Forum dell'agricoltura e dell'alimentazione di Cernobbio dove sono stati mostrati e sperimentati i miracolosi miscugli di pillole e polveri prodotti in Europa, Stati Uniti ed Australia, ma che possono purtroppo essere acquistati anche dall'Italia attraverso internet.

Le confezioni, che promettono di ottenere una mozzarella in appena 30 minuti e gli altri formaggi italiani in appena due mesi, contengono recipienti, colini, garze, termometri, piccole presse oltre a lipasi ed altre polveri, e garantiscono di ottenere prodotti caseari ben identificati che sono una chiara contraffazione dei nostri più celebri formaggi. Un danno economico e soprattutto di immagine incalcolabile che mette a rischio la credibilità conquistata di prodotti divenuti simbolo del Made in Italy di qualità, grazie al lavoro di intere generazioni di allevatori e casari impegnati a rispettare rigorosi disciplinari

Particolarmente grave è il fatto che ad essere coinvolta sia una azienda della Gran Bretagna che fa parte dell'Unione Europea e che dovrebbe quindi intervenire direttamente per fermare questo scandaloso scempio. Invece l'offerta trova ampio spazio nel mercato di internet dove viene dedicata una particolare attenzione all'arte di fare formaggi in casa, con una curiosa spiegazione delle differenze principali tra le diverse denominazioni.

I kit per la produzione di Parmigiano o Romano messi in vendita dalla ditta inglese costano ben 102,38 sterline pari a 120 euro mentre quello per la Mozzarella Cheese costa 25 sterline, pari a 30 euro circa. Nella confezione in vendita per i due prestigiosi formaggi a pasta dura è contenuta però anche una piccola pressa da formaggi. Si possono lavorare, con gli ingredienti a disposizione, circa 8 litri di latte per volta e, complessivamente, 40 litri di latte. "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".

Il kit commercializzato in Australia al prezzo di 81 dollari australiani, pari a circa 57 euro, consente di preparare Parmigiano o Romano con piccole variazioni nella miscelazione degli ingredienti. E' curioso il fatto che non si faccia cenno alla provenienza del latte, se ovino o bovino, che comunque deve essere pastorizzato e lavorato alla temperatura di 37 gradi centigradi. Con dovizia di particolari vengono fornite le istruzioni per la ceratura che non deve essere né troppo leggera né troppo spessa. I due formaggi sono pronti per essere degustati - si legge nell'ultimo punto delle istruzioni - dopo due mesi.

Mozzarella facile invece negli Stati Uniti dove si propone un "30 Minute Mozzarella Ricotta Kit"

e alcune semplici norme per lavorare la cagliata si ottiene, in barba alla qualità del latte “made in Italy” e all’arte dei nostri “mozzari”, una “perfetta” falsa mozzarella e una delicata falsa ricotta che la “casa” consiglia di degustare “immediatamente” al termine della lavorazione. Come se ciò non bastasse è anche possibile acquistare un “Basic Cheese Making Kit” del costo di 29,95 dollari (22 euro circa) con il quale si possono preparare ben otto formaggi tra i quali l’immancabile Parmigiano e la Ricotta.

La Coldiretti chiede un intervento immediato delle autorità nazionali e comunitarie per evitare che si ripeta il fenomeno dei wine kit a danno dei nostri vini più conosciuti, che ha raggiunto una dimensione inquietante nel mondo e nell’Unione Europea dove si stima che almeno venti milioni di bottiglie di pseudo vino all’anno vengano preparati con semplici polveri che promettono di ottenere in pochi giorni vini dalle etichette più prestigiose, Chianti, Valpolicella, Frascati, Primitivo, Gewurztraminer, Barolo, Lambrusco o Montepulciano.

L’annunciato blocco delle vendite in Gran Bretagna prima dell’estate, a seguito della positiva azione dell’Interpol, sollecitata dalle Autorità nazionali, non ha avuto il risultato sperato perché le ditte produttrici, come è stato mostrato al Forum di Cernobbio, si sono limitate a cambiare fantasiosamente i nomi e così il Barolo è diventato Barollo, il Brunello di Montalcino ora si chiama Monticino, il Valpolicella divenuto Vinoncella mentre il nuovo nome del Chianti è Cantia che suona molto simile con la pronuncia inglese. Anche in questo caso l’inganno è globale con le ditte produttrici che si trovano negli Usa ed in Canada, ma anche in Svezia dove i wine kit che dichiarano di ottenere in soli 5 giorni, in casa, Lambrusco, Sangiovese o Primitivo, sono stati venduti addirittura con i marchi Cantina e Doc’s.

La contraffazione e la falsificazione dei prodotti alimentari Made in Italy costa all’Italia trecentomila posti di lavoro che si potrebbero creare nel Paese con una seria azione di contrasto a livello nazionale e internazionale particolarmente importante in un momento di crisi, secondo il nuovo rapporto 2013 “Agromafie” sui crimini agroalimentari elaborato da Eurispes e Coldiretti.