

Dagli Usa storico via libera ai salumi made in Italy

Finalmente salami, pancette, coppe, culatello e altri salumi Made in Italy potranno arrivare sulle tavole dei 250 milioni di cittadini americani che fino ad ora sono stati costretti ad acquistare imitazioni di bassa qualità realizzate fuori dall'Italia.

E' la Coldiretti a commentare il passo storico compiuto con il superamento del blocco durato 15 anni delle esportazioni nazionali di salumi dal prossimo 28 maggio grazie alla pubblicazione del provvedimento con cui le autorità statunitensi di Aphis (Animal and Plant Health Inspection Service) hanno ufficialmente riconosciuto l'indennità dalla malattia vescicolare del suino di Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Piemonte e delle Province autonome di Trento e Bolzano. Si tratta delle regioni dove si concentra la stragrande maggioranza degli allevamenti di maiali e degli stabilimenti di lavorazione delle carni in Italia.

In questo difficile momento di crisi si tratta di un passo importante per l'economia del sistema agroalimentare nazionale che ha ora l'opportunità di crescere nel ricco mercato americano dove le esportazioni di cibo e bevande italiane sono cresciute in valore del 10 per cento ad un livello record di 2,7 miliardi. Il provvedimento non riguarda il prosciutto che se stagionato oltre i 14 mesi può già essere esportato negli Usa.

Dal culatello uruguaiano alla soppressata calabrese Made in Usa, dal salame veneto canadese al "Parma salami" del Messico, i consumatori statunitensi sono stati fino ad ora una facile preda di salumi taroccati che purtroppo è imbarazzante notare a volte vedono coinvolte all'estero imprese industriali italiane. Se l'abbattimento di questa anacronistica barriera commerciale, che ha fatto perdere all'Italia un importo stimato in 250 milioni di euro all'anno, sarà accompagnato a livello internazionale da una più decisa tutela delle denominazione di origine dei nostri salumi si aprono enormi spazi di crescita. La Coldiretti ricorda ad esempio che in Canada vengono venduti salumi locali con il marchio "San Daniele" e che non può essere esportato il prosciutto di Parma perché il marchio è stato registrato da una azienda privata.