

Accordo con la Cina per difendere il made in Italy a tavola

Dopo l'aumento nel corso del 2010 delle esportazioni di Grana Padano e Parmigiano Reggiano del 162 per cento in Cina, nonostante la tradizionale opposizione al consumo di prodotti lattiero caseari da parte dei cittadini asiatici, non può che essere accolto con favore il superamento degli ostacoli al riconoscimento da parte della Cina dei primi due prodotti di alta qualità italiani come il Prosciutto di Parma ed il Grana Padano.

E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare positivamente l'annuncio del commissario europeo all'Agricoltura, Dacian Ciolos dalla Cina dell'avvio di un rapido processo di registrazione reciproco di dieci prodotti Dop e Igp europei.

Un risultato che avviene nell'ambito di un accordo di reciprocità che ha già portato l'Unione Europea nel novembre scorso a proteggere dalle imitazioni attraverso l'iscrizione nel registro degli alimenti a indicazione geografica protetta (Igp) la pasta alimentare "Longkou Fen", la prima pasta "Doc" Made in China nota anche con il nome di vermicelli cinesi (cellophane noodles), che è ottenuta con amido secco ricavato da fagiolini verdi e piselli dalla forma di sottili vermicelli di spessore uniforme, morbidi ed elastici, che non si incollano e dal colore bianchi translucido.

Dopo il superamento dei vincoli all'esportazione la protezione accordata dalla Cina apre nuove ed importanti prospettive a due prodotti che hanno fatto segnare risultati estremamente positivi all'estero. Il 2010 è stato un anno record per l'export del Prosciutto di Parma che ha registrato un incremento del 9,5 per cento ottenendo il miglior risultato di sempre ma soprattutto per il Grana Padano ed il parmigiano Reggiano con l'export che è cresciuto del 26 per cento in valore.

Le denominazioni Parmigiano Reggiano e Grana Padano sono le più copiate nel mondo con il Parmesan diffuso in tutti i continenti, dagli Stati Uniti al Canada, dall'Australia fino al Giappone, ma in vendita c'è anche il Parmesao in Brasile, il Regianito in Argentina, Reggiano e Parmesano in tutto il Sud America, ma anche Pamesello in Belgio o Parmezan in Romania.

L'accordo è importante per evitare il rischio reale che si radichi in Paesi nuovi consumatori come la Cina un falso Made in Italy che toglie spazio di mercato a quello autentico e banalizza le specialità nostrane frutto di tecniche, tradizioni e territori unici e inimitabili.