

## Coronavirus, al via la mobilitazione

### #Mangialtaliano contro attacchi e speculazioni

Per combattere la disinformazione, gli attacchi strumentali e la concorrenza sleale prende il via la prima campagna #Mangialtaliano in Italia e all'estero per salvare la reputazione del Made in Italy, difendere il territorio, l'economia e il lavoro e far conoscere i primati della più grande ricchezza, del Paese, quella enogastronomica. Lo ha annunciato il Presidente della Coldiretti Ettore Prandini per l'incontro del presidente del Consiglio Giuseppe Conte con le parti sociali, nel sottolineare che purtroppo il disgustoso video francese sulla pizza italiana andato in onda su Canal plus è solo la punta dell'iceberg di comportamenti che mirano a screditare il Made in Italy. In alcuni Paesi vengono addirittura chieste insensate certificazioni sanitarie "virus free" su vini e cibi provenienti dalla Lombardia e dal Veneto, ma ci sono state anche assurde disdette per forniture alimentari provenienti da tutta la Penisola sotto la spinta di una diffidenza spesso alimentata ad arte con fake news dalla concorrenza e ora cominciano addirittura ad essere disertati i ristoranti italiani. E gli autotrasportatori stranieri non vogliono entrare in Italia per paura del virus e per timore di restare bloccati sul territorio nazionale dalle misure anti Covid-19. La Romania, intanto, impone la quarantena ai suoi cittadini provenienti da Lombardia e Veneto ma misure restrittive sono state previste anche dalle autorità sanitarie polacche che raccomandano di adottare l'auto-monitoraggio mentre la Bulgaria chiede a tutti i passeggeri provenienti da tutte le Regioni italiane (sintomatici ed asintomatici) di compilare al rientro un questionario, in presenza di un ispettore sanitario con l'invito ad osservare una quarantena al proprio domicilio nel Paese. L'emergenza coronavirus con le difficoltà produttive, logistiche e commerciali ed i pesanti danni di immagine sta mettendo a rischio l'intera filiera agroalimentare estesa, dai campi agli scaffali fino alla ristorazione, che raggiunge in Italia una cifra di 538 miliardi di euro pari al 25% del Pil ed offre lavoro a 3,8 milioni di occupati. Senza dimenticare gli effetti del crollo del turismo che è sempre stato un elemento di traino del Made in Italy agroalimentare all'estero, amplificato dallo stop forzato alle Fiere che sono un momento importante di promozione. "Serve un impegno delle autorità nazionali e comunitarie per fermare pratiche insensate che rischiano di far perdere quote di mercato importanti alle produzioni nazionali per colpa di una concorrenza sleale che mira a screditare i prodotti dall'Italia che sono sani e garantiti come prima" ha sottolineato il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel precisare che "insieme agli interventi per sostenere il tessuto produttivo a livello nazionale serve anche ricostruire un clima di fiducia nei confronti del marchio Made in Italy che rappresenta nell'alimentare una eccellenza riconosciuta sul piano qualitativo e sanitario a livello comunitario ed internazionale". Per questo la Coldiretti lancia la prima mobilitazione #Mangialtaliano nei mercati, nei ristoranti, negli agriturismi ma anche con il coinvolgimento delle industrie e delle strutture commerciali più virtuose del settore, colpite ingiustamente da una dura emergenza. Una iniziativa che riguarderà tutti i mezzi di comunicazione a partire dai canali social. L'obiettivo è far conoscere i primati del Made in Italy con l'agricoltura italiana che è oggi la più green d'Europa, con 297 specialità Dop/Igp riconosciute a livello comunitario e 415 vini Doc/Docg, 5155 prodotti tradizionali regionali censiti lungo la Penisola, la leadership nel biologico con oltre 60mila aziende agricole bio, 40mila aziende agricole impegnate nel custodire semi o piante a rischio di estinzione e il primato della sicurezza alimentare mondiale con il minor numero di prodotti agroalimentari con residui chimici irregolari

Dieta mediterranea fondata su pane, pasta, frutta, verdura, carne, extravergine e il tradizionale bicchiere di vino consumati a tavola in pasti regolari hanno consentito agli italiani di conquistare primati nella longevità con un ruolo importante per la salute che è stato riconosciuto anche con l'iscrizione della Dieta mediterranea nella lista del patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'Unesco già dal 16 novembre 2010.