

Settimana della cucina nel mondo e le prelibate pietanze italiane le più imitate ma anche le più taroccate e “tradite”



L'occasione dell'avvio della Settimana della cucina italiana nel mondo, che si celebra fino al 20 novembre, dedicata al tema "Convivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la tutela del Pianeta" è un'iniziativa utile – sottolinea la Coldiretti – per valorizzare l'identità dell'agroalimentare nazionale e fare finalmente chiarezza sulle troppe mistificazioni che all'estero tolgono spazio di mercato ai prodotti originali.

E' capitato quasi a tutti. Infatti circa tre italiani su quattro (73%) in viaggio all'estero per lavoro o in vacanza si sono imbattuti almeno una volta in un piatto o una specialità Made in Italy taroccati. Insomma si fa leva sul prestigio, qualità e varietà della cucina italiana che possiede vibranti elementi strategici e culturali e si introducono ingredienti che nulla hanno a che fare con la ricetta originale. Davvero una cosa orribile! Tanti sono i casi. Per fare leva sui turisti ecco che ci sono i menù "acchiappa turisti". Si mette nei menù il titolo del piatto italiano ma poi gli ingredienti non sono quelli giusti. Ad esempio panna al posto del

pecorino, la nostra pasta con le polpette che nemmeno lontanamente ha il sapore e il gusto della nostra, uso di formaggi comuni che nulla hanno a che vedere con il nostro ed ancora la diffusa e tipica caprese che viene servita con formaggio industriale al posto della mozzarella di bufala o del fiordilatte. Esempi di piatti traditi. La carbonara piatto della capitale ma diffuso in tutta Italia- ricorda la Coldiretti – è stata addirittura oggetto di uno scandalo in Francia dove è stata diffusa una video-ricetta delle farfalle alla carbonara con panna, uovo crudo, pancetta e pasta stracotta per quindici minuti che ha suscitato indignazione e pubbliche scuse.

Le esportazioni di prodotti agroalimentari tricolori potrebbero triplicare se venisse uno stop alla contraffazione alimentare internazionale che è causa di danni economici, ma anche di immagine-afferma Coldiretti – nel sottolineare che “l’export del cibo Made in Italy nel 2022 raggiunge la cifra vicino ai 60 miliardi in valore se il trend di crescita del 14% rispetto al 2021 sarà mantenuto anche negli ultimi mesi dell’anno, secondo i dati Istat relativi ai primi otto mesi dell’anno.” Le ricette “tradite” nel mondo aprono infatti – sottolinea la Coldiretti – le porte all’ “agropirateria” internazionale il cui valore è salito a 120 miliardi (circa 2 miliardi per la Calabria) , anche sulla spinta della guerra che frena gli scambi commerciali con sanzioni ed embarghi, favorisce il protezionismo e moltiplica la diffusione di alimenti taroccati che non hanno nulla a che fare con il sistema produttivo nazionale. La classifica dei prodotti più taroccati è ampia: olio extravergine di oliva, salumi, formaggi, vini, conserve di pomodoro e tanto altro.

*Dobbiamo continuare – afferma **Franco Aceto** presidente di **Coldiretti Calabria** – il percorso di trasparenza e qualità che fanno la differenza e consentono di essere protagonisti. Difendere il cibo che produciamo, a livello nazionale e internazionale, è un modo per salvaguardare la nostra salute e*

le nostre filiere di qualità, garantendo inoltre il giusto riconoscimento al valore della nostra agricoltura e della nostra pesca. Prodotti come l'olio extravergine d'oliva, gli ortaggi e la frutta ottenuti grazie alle numerose biodiversità presenti in Calabria, i formaggi, la carne e i salumi, il miele nonché il pesce locale, sono alcune eccellenze che identificano la nostra regione, per le quali la maggior trasparenza permetterà una piena valorizzazione rispetto alla concorrenza sleale dei falsi Made in Calabria: prodotti che non possono competere con i nostri in freschezza e qualità". Un "mare" di contraffazioni – conclude -che purtroppo arriva in modo copioso: anche questi sono percorsi di legalità di cui la Calabria ha bisogno".