



IN VACANZA COL MENU'

di Alfredo Zavanone



Cene con prodotti tipici, percorsi culinari doc, itinerari del gusto. Tre Italiani su quattro in vacanza ne approfittano per conoscere meglio le tipicità del territorio in cui si trovano a soggiornare, secondo una recente indagine di Coldiretti che in questo senso mette in guardia contro i cibi taroccati.

Se anche col caldo torrido avete voglia di una bella cotoletta alla milanese, accertatevi che sia a base di carne di vitello anziché di pollo o maiale. State alla larga dagli spaghetti alla carbonara con prosciutto cotto al posto del guanciale, o dalla pasta alla Norma con formaggio grattugiato al posto della ricotta salata.

L'elenco è lungo, e va dal pesto a base di mandorle, noci e pistacchi al posto dei pinoli, fino al tiramisù con la panna invece del mascarpone. E in vacanza sulle Alpi è difficile credere che i capperi di Pantelleria siano una squisitezza locale: meglio diffidare del "prodotto tipico" spacciato come tale in località che nulla hanno a che fare con la realtà produttiva locale e cercare sempre sulle confezioni la certificazione "Denominazione di Origine Protetta" o "Indicazione Geografica Protetta".

Rischiano la "sòla" 37 milioni di turisti che si portano a casa oli extravergini, formaggi, salumi e conserve, con una spesa stimata dalla Coldiretti in oltre un miliardo di euro.