



PRODOTTI ITALIANI, OCCHIO ALLE IMITAZIONI

di *Alfredo Zavanone*



Se la cucina italiana è nota in tutto il mondo per le sue prelibatezze, da un po' di tempo i nostri prodotti tipici stanno subendo penose contraffazioni d'immagine e di sapore da parte di Paesi concorrenti che ci invidiano i nostri fiori all'occhiello culinari.

Il falso Made in Italy all'estero genera un fatturato annuo di oltre 50 miliardi di euro e secondo un sondaggio condotto da Coldiretti, almeno due piatti italiani su tre serviti in un Paese straniero sono a base di prodotti camuffati. Fra i falsari in testa figurano Australia, Nuova Zelanda e Stati Uniti dove appena il 2% dei formaggi cosiddetti italiani lo è realmente: il resto è tutto di importazione fasulla oppure viene riprodotto a tavolino con latte americano in Wisconsin, stato di New York e California. In Cina il falso Made in Italy è ormai fenomeno dilagante a macchia d'olio ed è addirittura arrivato sul mercato prima dei prodotti autentici, rischiando in questo modo di comprometterne lo sviluppo.

Basti pensare alle imitazioni del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano, così come il Romano dell'Illinois a base di latte di mucca invece che di pecora, il Prosciutto di Parma venduto in Spagna senza il disciplinare autentico oppure la Fontina danese e svedese ben diverse da quella valdostana, l'Asiago e il Gorgonzola americani o il Cambozola tedesco, imitazione sommaria del formaggio con la goccia.

Anche i salumi non se la passano meglio: pancetta, coppa, prosciutto di Busseto Made in California, falsi salami Toscano e Milano e persino la soppressata Calabrese tutelata dall'Unione Europea di origine controllata.