

Una ricerca dell'Accademia italiana della cucina denuncia le contraffazioni agroalimentari in Italia e all'estero

Falso cibo Made in Italy, un affare da 50 miliardi di euro

La ricetta più falsificata è quella della pasta alla carbonara

09.03.2009 18:03:45



Roma - Ordinare uno spaghetti alla bolognese e ritrovarsi con un piatto che nulla ha a che vedere con la ricetta originale della città emiliana, oppure gustare un bicchiere di Chianti e scoprire che si tratta di un "clone" originario della Napa Valley in California. La pirateria agroalimentare è un fenomeno sempre più diffuso in Italia e all'estero e la cucina del Belpaese sembra esserne una delle vittime "eccellenti". Oggi nel mondo il fatturato dei prodotti alimentari Made in Italy contraffatti ammonta a oltre 50 miliardi di euro. Questi dati emergono da una ricerca condotta **dall'Accademia italiana della cucina**, che condanna l'imitazione selvaggia e l'uso improprio che nel mondo si continua a fare delle ricette, dei sapori e dei colori che caratterizzano la tradizione culinaria tricolore. Tra i Paesi dove maggiormente è

diffusa l'abitudine a spacciare prodotti locali come tipici alimenti del Made in Italy un posto di primo piano lo occupano Australia, Nuova Zelanda, Stati Uniti e Cina.

Gli alimenti più contraffatti sono i formaggi, come il parmigiano reggiano, il grana padano, il Romano, la Fontina, l'Asiago e il Gorgonzola. Anche tra i salumi la lista è lunga: pancetta, coppa, prosciutto Busseto, salami Toscano, Milano, soppressata calabrese sono tra le vittime delle imitazioni. A volte all'estero non si fa neanche la fatica di cambiare il nome alle ricette ispirate alla tradizione italiana, semplicemente si storpia i nomi degli originali: spaghetti napoletana, pasta milanese, tagliatelle e capellini milanesa prodotti in Portogallo, linguine Ronzoni, risotto tuscan e polenta dagli Usa e penne e fusilli tricolore Di Peppino prodotti in Austria sono solo alcuni esempi di primi piatti taroccati nel mondo.

Secondo l'Accademia italiana della cucina la ricetta più falsificata, in Italia e all'estero, sarebbe proprio la carbonara, seguita dalla pasta al pesto, dalle lasagne alla bolognese, dal risotto alla milanese, dalla costoletta alla milanese e dal tiramisù. Da quanto emerge dalla ricerca dell'istituto, anche nella stessa penisola si tradiscono i piatti della tradizione culinaria del Belpaese. Ad esempio per la carbonara il tradimento più comune riguarda la sostituzione del guanciale con prosciutto crudo e cotto, pancetta affumicata e salsiccia piccante. Non mancano tuttavia aggiunte inopportune come panna, cipolla o carciofi. Per quanto riguarda la pasta al pesto invece l'errore più comune è quello di presentarla senza i pinoli, l'ingrediente simbolo di questo piatto. Al suo posto vengono aggiunte spesso noci, pistacchi, mandorle, prezzemolo e rucola.

Ma è all'estero che la cucina italiana subisce i peggiori stravolgimenti. Per la carbonara ad esempio le "falsificazioni" agiscono a più livelli: quello più alto prevede addirittura l'inserimento del wurstel tra gli ingredienti e la sostituzione dell'olio d'oliva con il burro. Ma anche l'ingrediente primario, vale a dire la pasta, i ben noti bucatini - previsti nella ricetta originale insieme agli spaghetti - vengono sostituiti persino con i tortellini. Tra le ricette più martoriate all'estero ci sono poi le lasagne alla bolognese.

In difesa dalle ricette taroccate la Coldiretti lancia degli utili consigli: verificare le etichette nelle confezioni quando è possibile, dare una occhiata ai menù per controllare evidenti anomalie che dimostrino la mancata conoscenza della cucina



Made in Italy e soprattutto chiedere al ristoratore prima di ordinare per sincerarsi che il piatto che arriverà non deluda troppo le aspettative. *"Tutte le aperture di punti di ristorazione italiani all'estero - ha dichiarato **Stefano Masini, responsabile Consumi e Ambiente della Coldiretti** - utilizzano per lo più prodotti che non sono ottenuti sul territorio italiano. Questo fa sì che il modello che ne deriva sia apprezzato ma non trasferisce la*

qualità che arriva dai piatti che utilizzano ingredienti provenienti dall'Italia. Ad esempio nella pizza napoletana, se il pomodoro e l'olio sono derivanti dal territorio e non dal Belpaese, questo rende il prodotto simile ma falso. Il fatto che molti ristoratori ricorrano a ingredienti "falsi" è perché ottenere i prodotti originali costa tanto, ma ciò riduce le possibilità di sviluppo dell'agricoltura italiana, anche attraverso le esportazioni. Va bene utilizzare l'insegna italiana nei locali ma sulla lista delle vivande 9 piatti dovrebbero essere del territorio e almeno uno realmente italiano. È la nostra ristorazione all'estero per lo più responsabile di questa situazione. In ogni caso non è un fenomeno di adesso, e anche nelle zone turistiche del nostro Paese non esistono menù realizzati a partire dalla tipicità regionale ma da prodotti industriali. Questo va anche bene ma dovrebbe essere dichiarato dal ristoratore".

L'impegno che l'Accademia italiana della cucina, un istituto culturale del Ministero dei Beni Culturali che esiste da 55 anni, ha messo nel realizzare la ricerca sulle contraffazioni del Made in Italy alimentare è stato lungo e laborioso. *"La ricerca parte da lontano - ha spiegato **Giovanni Ballarini, presidente dell'Accademia italiana della cucina** - più di 4 anni fa. Prima di accusare di falsità era necessario conoscere bene la verità. Infatti la cucina è un fenomeno artistico, la ricetta va sempre interpretata. Al lavoro di ricerca hanno lavorato 280 delegazioni dislocate in Italia e all'estero, in circa 40 Paesi del mondo. Oltre al libro con i dati della ricerca, che abbiamo presentato nei giorni scorsi a Milano, ci saranno delle successive pubblicazioni che riporteranno la rassegna stampa sul tema. Il nostro obiettivo era quello di distinguere tra falsi e semplici modificazioni. Il falso è un piatto con un nome e una tipologia che conducono all'inganno: ad esempio una caprese è diversa da un'insalata mediterranea, come una carbonara non è una pasta col prosciutto cotto. Falsi sono anche i piatti fatti con materie prime non genuine. La causa della diffusa contraffazione del made in Italy dipende dal fatto che non esiste un solido e diffuso gusto italiano all'estero. Inoltre, tanto è minore la presenza italiana in un Paese straniero, tanto più è diffusa l'abitudine di dare nomi falsi ai piatti e ai locali. Basti pensare che la maggior parte dei ristoratori che all'estero si spacciano per italiani non sono affatto italiani. È la buona cucina italiana - ha aggiunto - a trainare le esportazioni italiane. Se noi in Italia facciamo una cattiva cucina questo avrà conseguenze anche sulla cucina italiana all'estero. È tutto un problema di informazione, è necessario far capire bene alla gente come sono preparati i piatti della tradizione italiana e come si mangiano".*

I ristoratori italiani all'estero già stanno reagendo a questa invasione di falsi piatti italiani, cercando delle vie alternative in difesa della tradizione. Per **Achille Melis, chef sardo emigrato in Danimarca** ad esempio *"la strategia vincente è proprio quella del proporre specialità regionali: se la cucina tradizionale classica è facilmente 'clonabile', quella di zone ben precise è inimitabile, unica nel suo genere. Un altro segreto vincente che mi ha consentito la fidelizzazione di una clientela abituale ed élitaria, è stato quello di non 'adattare' i sapori della mia terra ai gusti locali".* **Giovanni Nogarole, veneto emigrato in Germania** si lamenta del *"fatto che non ci siano quasi più fornitori italiani nel tessuto della distribuzione alimentare".* Ciò infatti *"costringe i ristoratori che vogliono mantenere alto il profilo qualitativo a ordinare la merce direttamente ai connazionali in patria, evitando di incorrere nelle imitazioni straniere, ma incappando nel lievitare dei costi dovuti ai dazi dell'import".*