



Il mondo mangia prodotti fai da te

Il made in Italy e la sua produzione di punta, il cibo, sono in pericolo e il danno è incredibile. La Coldiretti è tornata a lanciare l'allarme sui crimini agroalimentari e sulla contraffazione dei nostri prodotti tipici che si sta allargando in tutto il mondo. Di seguito un articolo tratto dal sito della Codiretti dove si parla di contraffazione fai-da-te.

Falsi made in Italy, nuovo allarme. Ecco il kit del parmigiano "fai da te"

*Denuncia della Coldiretti: in 30 minuti si prepara anche la mozzarella
(Inviato Achille Perego, Cernobbio, Como)*

È l'ultima frontiera del falso made in Italy, parmigiano e mozzarella prodotti in casa con il fai-da-te delle polverine. Dopo i kit del vino denunciati l'anno scorso, al XIII Forum dell'agricoltura e dell'alimentazione, la Coldiretti ha smascherato il nuovo inganno che colpisce i formaggi italiani. Miracolosi miscugli di pillole e polveri, prodotti in Europa (a partire dalla Gran Bretagna), USA e Australia, venduti nei negozi ma anche acquistabili dall'Italia su Internet, che promettono di produrre in trenta minuti una mozzarella e in due mesi il parmigiano (Parmesan) o il pecorino (Romano). Una doppia falsificazione, avverte Rolando Manfredini, responsabile sicurezza alimentare di Coldiretti, perché non solo riguarda la vendita di copie (come Parmesan, Parmesao o Regianito), ma adesso si spinge dentro le pareti domestiche. I kit, in vendita da una ditta inglese, costano 120 euro per il Parmesan e il Romano e 30 per la Mozzarella Cheese. Contengono recipienti, colini, garze, termometri, piccole presse oltre a lipasi e altre polveri e, ovviamente, richiedono l'aggiunta del latte (40 litri). «Se i vostri due primi tentativi sono deludenti – spiegano – non fatevi scoraggiare. Sarete ricompensati». Così, dovrebbe essere ricompensato anche il signor Antonio, uno dei migliori casari lombardi, che al Forum, utilizzando il kit, ha prodotto la mozzarella. Risultato? «Un formaggio duro, gommoso, sembrava una pallina da golf!». Il kit-parmigiano in Australia costa 57 euro mentre negli USA si vendono il «30 minute mozzarella ricotta» (18 euro) e il «Basic cheese making» (22) per preparare ben otto formaggi tra i quali il parmigiano. La contraffazione e la falsificazione dei nostri prodotti alimentari produce un giro d'affari di 60 miliardi e ci costa 300 mila posti di lavoro. Senza contare le agromafie, i cui ricavi sono aumentati del 12% nel 2012 toccando i 14 miliardi, determinando rincari, per il controllo esercitato sulla filiera, del 294% dal campo alla tavola. In più ci sono 5 mila locali della ristorazione in mano alla criminalità organizzata e il business criminale dei rifiuti che, con l'accaparramento dei terreni, genera un giro d'affari di 4 miliardi. L'intenzione è quella di evitare che si ripeta il fenomeno dei wine kit a danno dei nostri vini, con 20 milioni di bottiglie fatte con le polverine solo in Europa.

L'annunciato blocco delle vendite in Gran Bretagna, dopo l'intervento dell'Interpol, non ha risolto il problema perché i produttori si sono limitati a cambiare i nomi: da Barolo a Barollo, Monticino per il Brunello e Cantia per il Chianti. Una denuncia raccolta dal ministro delle Politiche Agricole, secondo cui la «contraffazione è un delitto» e colpisce gli agricoltori onesti. Coinvolgendo ministero degli Esteri, autorità locali e internazionali e Interpol, il Governo intensificherà la guerra ai falsi.

Vino

Tra le eccellenze della tavola made in Italy c'è il vino. La Coldiretti ha scovato in California il falso Sangiovese, chiamato Tuscan Moon, oppure il falso Chianti, denominato Forest Ville.

Salumi

In Romania è stato scoperto un falso salame italiano, chiamato Salam Italiana Extra (o Traditional). negli USA vanno forte la copia della mortadella di maiale, la Bologna, e la mortadella di tacchino, Turkey Bologna.

Pasta

Anche la pasta è uno dei classici falsi. In Egitto c'è l'Italian pasta, in Portogallo la Pasta Milaneza, in Polonia gli Small Macaroni, negli USA il Risotto Tuscan (California) e le Linguine (Pennsylvania).

Tratto da www.coldiretti.it

