Fancy Food New York, Coldiretti: “Ricette italiane taroccate nel 60% dei ristoranti”

20230628075034ristorazione-9f9a09a6

Italian sounding: sale a 120 miliardi il valore del **falso made in Italy agroalimentare** nel mondo con gli Stati Uniti che si classificano come il Paese dove le produzioni tricolori «fake» registrano i più elevati fatturati. L'allarme è stato lanciato **da Coldiretti e Filiera Italia** in occasione del **Summer Fancy Food 2023 di New York City**, al Javits Center. **Gli Usa detengono la leadership** produttiva delle imitazioni di cibo nostrano con tale fenomeno che è arrivato a rappresentare oltre 40 miliardi di euro.

A sottrarre quote di mercato al «vero made in Italy», anche i ristoranti. **Sei italiani su dieci (60%) in viaggio all’estero** per lavoro o in vacanza si sono imbattuti almeno una volta in un piatto o una specialità italiana non autentica secondo **l'analisi che Coldiretti ha condotto con Notosondaggi** e ha divulgato sempre nel corso del mega evento newyorkese.

Al Fancy Food **Coldiretti, Campagna Amica e Filiera Italia** hanno messo a confronto le autentiche specialità nazionali con le brutte copie di imitazione, mentre i cuochi contadini hanno dimostrato la differenza tra i veri piatti della tradizione gastronomica tricolore e “quelli storpiati all’estero con ricette improponibili”, si legge in un comunicato della confederazione nazionale dei coltivatori diretti.

Italian sounding: sale a 120 miliardi il valore del **falso made in Italy agroalimentare** nel mondo con gli Stati Uniti che si classificano come il Paese dove le produzioni tricolori «fake» registrano i più elevati fatturati. L'allarme è stato lanciato **da Coldiretti e Filiera Italia** in occasione del **Summer Fancy Food 2023 di New York City**, presso il Javits Center. Gli Usa detengono la leadership produttiva delle imitazioni di cibo nostrano con tale fenomeno che è arrivato a rappresentare oltre 40 miliardi di euro.

A sottrarre quote di mercato al «vero made in Italy», anche i ristoranti. **Sei italiani su dieci (60%) in viaggio all’estero** per lavoro o in vacanza si sono imbattuti almeno una volta in un piatto o una

specialità italiana non autentica secondo **l'analisi che Coldiretti ha condotto con Notosondaggi** e ha divulgato sempre nel corso del mega evento newyorkese. Qui, Coldiretti, Campagna Amica e Filiera Italia hanno messo a confronto per la prima volta le autentiche specialità nazionali con le brutte copie di imitazione mentre i cuochi contadini hanno dimostrato la differenza tra i veri piatti della tradizione gastronomica tricolore e "quelli storpiate all'estero con ricette improponibili", si legge in un comunicato della confederazione nazionale dei coltivatori diretti.

A DIFESA DELLA CANDIDATURA UNESCO

Le intenzioni sono quelle di sostenere inoltre **la preziosa candidatura** della cucina italiana come **patrimonio immateriale dell'Unesco**. Il governo ha anche approvato il disegno di legge per la valorizzazione, la promozione e la tutela del made in Italy che prevede l'istituzione di un **ente per la certificazione di qualità a favore della ristorazione italiana all'estero** con ben l'87% degli italiani che ritiene importante verificare la reale origine dei piatti serviti.

"Non è un caso – sottolineano Coldiretti e Filiera Italia – che la ricetta più popolare negli Usa sia «macaroni and cheese» e si ottiene cucinando la pasta con una salsa a base di formaggio, molto spesso cheddar di produzione statunitense. Si tratta di una pasta cotta al forno in una salsa di besciamella e formaggio che sembra derivare da un vecchio libro di cucina italiana del quattordicesimo secolo. **Un esempio illuminante della trasformazione che subiscono i piatti della tradizione tricolore nel nuovo continente**".

Molto diffuso da parte degli americani è **l'uso improprio di ingredienti della tradizione made in Italy**: "*La mancanza di chiarezza sulle ricette italiane offre terreno fertile alla proliferazione di falsi prodotti alimentari nostrani. È per questo che è importante fare chiarezza sulla cucina italiana nel mondo con il riconoscimento come patrimonio Unesco*", conclude il presidente della Coldiretti **Ettore Prandini**.