

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Specialità italiane nel mondo, anche il Gorgonzola taroccato all'estero

Maria Carla Cebrelli · Wednesday, June 28th, 2023

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 Made in Italy taroccati. **E' quanto emerge dall'analisi Coldiretti/Notosondaggi divulgata in occasione del Summer Fancy Food 2023 di New York City** il più importante evento fieristico mondiale dedicato alle specialità alimentari presso il Javits Center dove al Padiglione Italia (level 3, stand n.2718) Coldiretti, Campagna Amica e Filiera Italia mettono a confronto per la prima volta le autentiche specialità nazionali con le brutte copie di imitazione mentre i cuochi contadini dimostreranno la differenza tra i veri piatti della tradizione gastronomica tricolore e quelli storpiate all'estero con ricette improponibili. Sempre in occasione del Summer Fancy Food 2023 a New York City, i dati evidenziano che 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 tricolore taroccate registrano i più elevati fatturati.

Basti pensare che il 90% dei formaggi di tipo italiano in Usa sono in realtà realizzati in Wisconsin, California e New York, e tra questi c'è **anche il Gorgonzola, tipico del Piemonte che, nell'ultimo anno, ne ha prodotto 40 mila tonnellate, circa il 50% della produzione nazionale.**

“La mancanza di chiarezza sulle ricette Made in Italy offre terreno fertile alla proliferazione di falsi prodotti alimentari italiani. Per questo è importante fare chiarezza sulla cucina italiana nel mondo con il riconoscimento come patrimonio Unesco: al valore culturale si aggiunge quello economico ed occupazionale per il Paese- spiegano Roberto Moncalvo presidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa Delegato Confederale -. Il contributo della produzione agroalimentare Made in Italy a denominazione di origine alle esportazioni e alla crescita del Paese potrebbe essere nettamente superiore con un chiaro stop alla contraffazione alimentare internazionale. In tutto il mondo cresciamo grazie alla distintività dei nostri prodotti che sono frutto di territori ma anche di una cultura antica inimitabile. Falsificarli, snaturarne le ricette, cambiarne gli ingredienti vuol dire distruggere ciò che rende unico al mondo il nostro stile di vita di cui la cultura alimentare è parte essenziale”.

This entry was posted on Wednesday, June 28th, 2023 at 10:03 am and is filed under [Piemonte](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.

