

# Gli stranieri amano il cibo italiano... ma non lo conoscono

scritto da Guest Star | 24/12/2020



**All'estero i prodotti italiani contraffatti e snaturati dominano ancora rispetto agli originali, ma si stanno facendo grandi passi in avanti per invertire questa tendenza**

La **cucina italiana all'estero** è universalmente riconosciuta come la più amata. Il prezzo di questa popolarità è uno **spirito di emulazione** che, oltre i nostri confini nazionali, troppo spesso si trasforma e degenera in totale distorsione enogastronomica.

Da decenni siamo abituati a vedere le nostre ricette adattate ai gusti dei popoli locali, tuttavia è molto sottile il limite tra **rivisitazione**, creazione di "**ricette ibride**" e **contraffazione**.

## La Carbonara: il piatto più rivistato di sempre

Quando si parla di cucina italiana all'estero, tra i piatti rivisitati un caso emblematico è quello della **Carbonara**, la specialità più cucinata e modificata di sempre. Se nella versione autentica prevede la presenza di tuorlo d'uovo, pecorino romano, grana o [parmigiano reggiano](#) e guanciale, all'estero si è arricchita indebitamente di panna, cipolla, prezzemolo nella versione francese, di besciamella e zucchine in Inghilterra. In Cina il pollo ha addirittura preso il posto del guanciale mentre i "fratelli" spagnoli ne propongono una versione di pesce con salmone, gamberi e pesce spada. Da segnalare la versione del celebre **chef Gordon Ramsey** che "la impreziosisce" con piselli e tartufo nella sua versione gourmet.

## Le ricette "ibride" che ogni italiano rifiuta

Caso diverso è quello delle così dette "**ricette ibride**", simboli dell'italianità all'estero, che rappresentano tutto ciò che noi italiani non vorremmo mai trovare davanti ai nostri occhi in un ristorante.

Ecco allora spuntare l'**ananas sopra la pizza** nella popolarissima versione "*Hawaiian*" oppure la "*Milanesa napoletana*", una sorta di cotoletta infornata e farcita come se fosse una pizza e, ancora, "*l'insalata di pasta*" tanto amata dagli olandesi per non parlare della "*meatball pasta*", il primo piatto a base di polpette sdoganato nei film di Al Capone e dei Sopranos, ancora oggi apprezzato dagli americani. Gli esempi potrebbero purtroppo continuare.

## Contraffazione agroalimentare: un problema serio

Capitolo ancora più preoccupante è quello riguardante la **contraffazione**. Secondo i dati di Coldiretti, il fatturato dei prodotti italiani falsi ha toccato i 100 milioni di euro nel 2020, più del doppio delle esportazioni di prodotti originali. Tra i prodotti maggiormente oggetto di contraffazione c'è il vino, seguito da salumi e formaggi, olio, prodotti ortofrutticoli e conserve.

In Germania si consuma a fiumi "*Cresecco*", brutta copia del nostro Prosecco; in Corea del Sud alcuni imprenditori locali hanno importato il noto marchio di caffetteria e pasticceria toscana "*Giorgio*" all'insaputa del diretto interessato. In Russia e negli Stati Uniti il gusto del nostro Parmigiano Reggiano o Grana Padano è totalmente sconosciuto. Il suo sostituto, il "*parmesan*", condivide con il prodotto originale solo l'assonanza nel nome.

Di fronte a questo quadro desolante, fatto di tovaglie a quadrettoni bianche e rosse e abbinamenti improbabili ci si chiede che **posto trova il cibo italiano di qualità all'estero e come si può rendere ancora più efficace la tutela del marchio "Made in Italy"?**

## ITA0039 di Asacert: la certificazione d'italianità dei ristoranti all'estero

Un primo grande passo per evitare la contraffazione di prodotti agroalimentare e in generale l'imitazione sconsiderata di piatti tipici della cucina italiana è stato mosso nel 2019 da **Asacert**, impresa di certificazioni con sede a Cormano, in collaborazione con il ministro delle politiche agricole **Teresa Bellanova**, [Coldiretti](#) e con la filiera agricola italiana. Il progetto si chiama [ITA0039](#) e ha lo scopo di selezionare e certificare, ogni anno, 7 mila esercizi commerciali di ristorazione all'estero che garantiscono e dimostrano autenticità, trasparenza e qualità su tutta la filiera alimentare.

Dal 2018 già esiste "**Authentico**" ([ne avevamo parlato in queste pagine](#)), un'applicazione associata ad un sito internet che mette in contatto produttore e consumatore finale creando un vero e proprio

ecosistema digitale di tutela dell'autenticità del prodotto italiano all'estero.

Lo scopo è quello di educare, informare, promuovere la comunicazione sulla storia del prodotto e del territorio, indirizzare la scelta verso il vero prodotto italiano. Il sogno è quello di veder trionfare nelle tavoli mondiali alimenti a marchi DOP, IGP, STG e presidi "Slow Food" ma la strada da percorrere è ancora lunga.

Il rispetto verso il nostro cibo è dovuto e va preteso con l'aiuto delle Istituzioni perché le icone della nostra tradizione gastronomica non si discutono e non si toccano, nemmeno con le mani e la creatività di **Gordon Ramsey**.

© Articolo di Marco Boldrini