

Imitazioni di Parmigiano: scontro aperto Usa-Ue

L'Europa chiede di vietare i prodotti che richiamano le denominazioni di origine Coldiretti: «Vicenda cruciale per salvaguardare da attacchi proprio negli States»

In Brasile si chiama Parmesao, in Argentina Regianito. Con il termine Reggiano e Parmesano lo si trova comunque in tutto il sud America, mentre negli Stati Uniti, Canada, Australia o Giappone è Parmesan. È recente la guerra che si sta combattendo tra Ue e Usa e sembra mettere a rischio l'esportazione oltre oceano di formaggi Dop, in particolare il Parmigiano Reggiano.

Coldiretti Emilia Romagna interviene alla luce dei negoziati commerciali tra Ue e Stati Uniti in cui l'Europa chiede di vietare la vendita in America di prodotti con nomi che si rifanno alle denominazioni di origine dell'Ue. Lo scontro, finito sui principali giornali, dal Time al Guardian, riguarda in particolare i formaggi e le imitazioni in commercio negli Usa per un valore di quattro miliardi di dollari.

«Una vicenda cruciale per le nostre produzioni, dal Parmigiano Reggiano al Prosciutto di Parma e all'aceto Balsamico, che deve impegnarci – afferma Coldiretti – a rafforzare la qualità e la tipicità dei nostri prodotti salvaguardandone la tipicità. È una battaglia in cui le nostre produzioni non devo-



Una forma di Parmesan, diffusa imitazione del Parmigiano Reggiano

no rischiare di essere attaccate come è già accaduto per l'olio d'oliva proprio negli Stati Uniti. Siamo preoccupati per il Parmigiano Reggiano, anche per le notizie apparse negli ultimi tempi sulla stampa. Prima con le dichiarazioni dell'ex patron di una primaria società di stagionatura e commercializzazione, che dopo aver venduto le quote di maggioranza a un Fondo inglese annuncia di voler "accompagnare" il nuovo proprietario con investimenti per acquisire caseifici e incrementare la produzione all'interno del comprensorio del Parmigiano Reggiano.

Dall'altro un noto industriale italiano che produce formaggi in Wisconsin, tra cui Parmesan, che, a suo dire, sarebbe prodotto esattamente come in Italia, per cui non vede il motivo di dover utilizzare una diversa denominazione. Sono tutti campanelli di allarme che denotano l'intenzione di trasformare il Parmigiano Reggiano da prodotto di alta artigianalità, unico nel mondo, a prodotto industriale – ha detto ancora Coldiretti – che è poi il primo passo per poterlo standardizzare e privarlo delle caratteristiche di distintività».

«Ancora una volta – rileva

Coldiretti – colpisce il silenzio di un certo mondo consortile e cooperativo, che ha accusato Coldiretti di fare scelte politiche non funzionali al mondo della cooperazione, e oggi non solleva un dito di fronte a scelte che sono l'anticamera per la chiusura di allevamenti e caseifici di piccola e media dimensione, sia industriali, sia cooperativi e artigianali».

«Molti – dice ancora Coldiretti – in nome del soldo vorrebbero abolire la doppia raccolta del latte oppure arrivare alla doppia cottura. Con questa logica si andrebbe a scardinare l'essenza stessa del Parmigiano, che è frutto di una tecnica affinata nei secoli e che si può produrre con le sue caratteristiche uniche di sapore e qualità grazie al sapere e alle tecniche di una tradizione rappresentata dagli uomini, dalla terra, dagli animali e dai foraggi che lo rendono la più alta espressione del suo territorio e della sua cultura».

La perdita dei legami con il territorio e l'artigianalità è la strada per rafforzare l'idea di chi ritiene che il Parmigiano possa essere prodotto in qualsiasi parte del mondo.

Miria Burani

