

Le autorità americane lanciano l'allarme "Gli stagionati non sono igienici" Ed è sfida agli europei

Formaggi La crociata degli Stati Uniti contro il Parmigiano

DAL NOSTRO CORRISPONDENTE
ANAIS GINORI

UNA nuova battaglia in nome dell'orgoglio francese: i formaggi. Il nemico, come al solito in questa sempiterna disputa di tradizioni gastronomiche, è l'America, o meglio la Fda, Food and Drug Administration, colpevole di aver emesso un allarme contro i prodotti caseari stagionati su assi di legno. I produttori di formaggi come il Comté si ribellano contro un avviso sanitario in cui l'agenzia statunitense parla di rischi nella tradizionale procedura di invecchiamento. «La struttura porosa del legno — ha scritto la Fda — permette di assorbire e trattenere batteri che rischiano di contaminare i prodotti alimentari». Secondo una responsabile dell'agenzia, Monica Metz, i formaggi dovrebbero invece essere stagionati su «superfici che si possono lavare correttamente».

Dopo le polemiche sui prodotti caseari con il latte crudo, ora si apre un nuovo fronte tra Europa e Stati Uniti. L'allarme americano riguarda non solo i formaggi a pasta dura francesi, ma anche inglesi come il Cheddar e il nostro Parmigiano Reggiano. «È una cantonata», commenta senza giri di parole Rolando Manfredini, responsabile della sicurezza alimentare della Coldiretti. «Il Par-

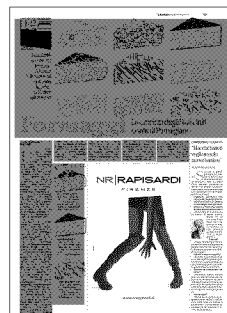
migiano è stagionato da mille anni su assi di legno ed è proprio questo processo di invecchiamento che abbatte i batteri. Non c'è mai stata nessuna interferenza tra stagionatura e assi di legno». La presunta pericolosità della stagionatura su legno è insomma tutta da dimostrare. Le assi utilizzate, spiegano i produttori, servono non solo a tenere sotto controllo l'umidità ma anche a formare la crosta e adare un inconfondibile sapore alla pasta.

Un anno fa, la Fda aveva ordinato il blocco delle importazioni di Mimolette, prelibatezza casearia del nord della Francia, sostenendo che ci fossero troppi acari nella crosta bucherellata. Questa volta, l'allarme sanitario era rivolto ai produttori di formaggi stagionati dello stato di New York. Il pronunciamento della Fda ha scatenato proteste negli Stati Uniti, con una petizione "Save our cheese" su Twitter e Tumblr, e poi anche sul sito aperto della Casa Bianca con l'espresa richiesta all'agenzia americana di «togliere le limitazioni alla stagionatura su assi di legno».

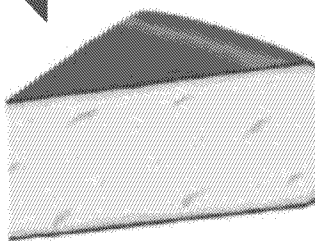
La protesta ha ovviamente superato l'Atlantico, con migliaia di firmatari anche in Francia al grido "Sauvons nos fromages". Per placare la rabbia di produttori e consumatori, qualche giorno fa la Fda è stata costretta a diramare un comunicato per precisare che al momento non ci sono

nuovi divieti sui formaggi stagionati, ribadendo però la preoccupazione per l'igiene di questo metodo di stagionatura. Non contento della parziale retromarcia dell'agenzia per la sicurezza alimentare, il deputato democratico del Wisconsin, Mark Pocan, ha annunciato che presenterà un apposito emendamento al Congresso per difendere l'amato cacio americano ma, indirettamente, anche quelli europei come Parmigiano e Comté. La guerra dei formaggi non è ancora finita.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

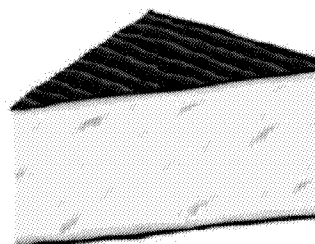


I PUNTI



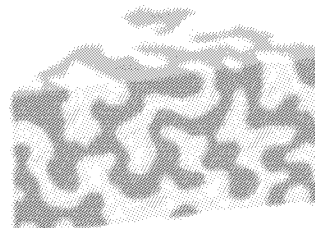
L'ALLERTA FDA

La Fda dichiara che i formaggi stagionati su assi di legno potrebbero essere contaminati da batteri trattenuti dalla porosità del materiale



LA PROTESTA

Parte dagli Usa e arriva in Francia la petizione "Save our cheese" sui social network, in difesa di formaggi come il Comté e il Parmigiano



LA RETROMARCIA

L'Fda precisa che non ci sono nuovi divieti, ma il deputato democratico Mark Pocan annuncia un emendamento in difesa dei formaggi stagionati