

Studio Coldiretti. Ad Acciaroli (Salerno) prima Summer School sulle opportunità dei giovani nella lotta alle contraffazioni agroalimentari

Il falso made in Italy taglia 300mila posti

Massimo Agostini

Nella «mostra degli orrori» dei falsi made in Italy, il top viene raggiunto da un kit inglese per fare la mozzarella in casa. Una scatola con tanto d'istruzioni d'uso, acquistabile per la modica cifra di 25 sterline, circa 30 euro, e garanzia di ricompensa in caso di insuccesso. Una «Mozzarella Cheese», cui si aggiunge una sequela di prodotti agroalimentari taroccati: dalla «Poma-

rola» del Brasile, all'olio «Pompeian» del Maryland, dalla «Zottarella» venduta in Germania, ai pelati San Marzano prodotti e confezionati in California, fino alla scamorza Salerno del Canada e il salame Napoli del Nordamerica. Un elenco che sembra non finire - in barba alla «Dieta Mediterranea» che da quasi quattro anni è patrimonio dell'umanità dell'Unesco - su cui la Coldiretti ieri ha acceso i

riflettori ad Acciaroli (Salerno), nell'ambito della prima Summer School sul Made in Italy, promossa in collaborazione con Giovani Impresa e l'Osservatorio sulla criminalità agroalimentare. Una kermesse che l'organizzazione agricola ha organizzato per ricordare come la contraffazione e la falsificazione dei prodotti alimentari italiani valgano, nel mondo, qualcosa come 60 miliardi di euro e costino all'Italia, qua-

si 300mila posti di lavoro.

Un «inganno globale per i consumatori», che per il presidente dell'organizzazione, Roberto Moncalvo, andrà combattuto con «un accordo sul commercio internazionale nel quadro Wto per la tutela delle denominazioni dai falsi». Ma anche un'opportunità di riscatto, in prospettiva, per le migliaia di giovani che già scelgono percorsi formativi e di studio in campo agroalimentare, ambientale e turistico, per poi lavorare su questi fronti.

Una «svolta green» evidenziata dalla stessa Coldiretti con uno studio, dal quale emerge che quest'anno i nuovi iscritti agli istituti agrari sono in aumento del 12% rispetto al 2013. Al primo anno degli istituti tecnici e professionali della scuola secondaria, in particolare, sono registrati 264.541 giovani. Il 24% di loro ha scelto l'agricoltura, l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, con 63.719 iscritti, contro i 60.017 dell'anno scorso.

