

Muro Usa ai formaggi italiani a latte crudo

A rischio l'export in Usa dei formaggi italiani a latte crudo come **Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano e Provolone Valpadana**. La **Food and Drug Administration (Fda)** ha, infatti, riaperto l'attenzione nei confronti dei formaggi a latte crudo e questo potrebbe portare gli Stati Uniti ad alzare nuove barriere. Un'attenzione che sa di beffa visto che, secondo **Assolatte**, nei primi 9 mesi del 2015 l'export verso gli Usa è cresciuto dal 22,8% per un volume di 24.178 tonnellate di formaggi, con il fatturato aumentato del 26,2%, arrivando a quota 208,5 milioni di euro. I formaggi rappresentano il terzo prodotto made in Italy più venduto negli Usa, dietro vino e olio. «Siamo sicuri dei nostri prodotti, ma siamo molto preoccupati. Se gli Usa alzassero le barriere, anche il mercato statunitense, dopo quello russo, diventerebbe "out" per alcuni dei nostri formaggi più esportati», sottolinea **Giuseppe Ambrosi**, presi-

dente di **Assolatte**. Per **Assolatte** il problema sollevato dalla Fda non è una novità e ritorna ogni volta che negli Usa si verificano casi di tossinfezioni alimentari associate al consumo di prodotti locali. Questo nonostante sia già stato spiegato e dimostrando in modo inconfutabile che i formaggi a latte crudo prodotti in Italia sono sicuri al 100%. Tutta la filiera, dagli «allevamenti, alla raccolta e stoccaggio del latte, alla lavorazione, ai controlli offrono garanzie assolute di qualità e di sicurezza», continua il presidente. «Leventuale presenza di batteri pericolosi è praticamente impossibile, la lunga stagionatura neutralizza tutti i batteri potenzialmente pericolosi». Per scongiurare il pericolo di blocchi delle esportazioni, l'Italia si è mossa anche a livello di Ue affinché si trovi una soluzione definitiva al problema nell'ambito del **Ttp** con un'armonizzazione degli standard internazionali.

Arturo Centofanti

