

COLLANA DI CULTURA GASTRONOMICA
NUMERO CINQUE

Il falso in tavola



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

Il falso in tavola

Una mistificazione da conoscere e contrastare

DI GIOVANNI BALLARINI
E PAOLO PETRONI

2008

Si ringraziano:

il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute - N.A.S.

il Movimento Difesa del Cittadino e Legambiente

gli Accademici Gianmarco Mazzanti e Alfredo Pelle

ed inoltre il professor Salvatore Casillo e il giornalista Donato Creti

*In copertina: elaborazione grafica da "Natura morta" di Juan Gris
(1887-1927). L'opera originale è al Rijksmuseum Kroller-Muller di Otterlo.*

Redazione:

Gianni Franceschi, Silvia De Lorenzo, Francesco Ricciardi

Realizzazione editoriale:

Studio Ricciardi & Associati

Impaginazione:

Maria Teresa Pasquali

© 2008 - Accademia Italiana della Cucina
20124 Milano - Via Napo Torriani, 31
tel. 02 6698 7018 fax 02 6698 7008
www.accademiaitalianacucina.it
segreteria@accademiaitalianacucina.it
ISBN 978-88-89116-08-1

Stampato in Italia

Indice

Presentazione

Difesa dai falsi alimentari: obiettivo prioritario dell'Accademia PAGINA 11

PARTE PRIMA

**IL RUOLO DELLE ISTITUZIONI
PER CONTRASTARE IL FALSO ALIMENTARE 15**

CAPITOLO I

Il Ministero della Salute per la sicurezza alimentare 17

CAPITOLO II

Il Comando Carabinieri per la tutela della salute 23

CAPITOLO III

Le falsificazioni dei prodotti alimentari 25

CAPITOLO IV

Le insidie più frequenti 29

CAPITOLO V

La tutela dei prodotti italiani in Europa 31

CAPITOLO VI

**Italia a Tavola 2008
V Rapporto sulla sicurezza alimentare 37**

CAPITOLO VII

L'attività operativa dei Nas 39

CAPITOLO VIII

**L'Ispettorato Centrale per il controllo
della qualità dei prodotti alimentari** 41

CAPITOLO IX

**Il Corpo Forestale dello Stato
e la tutela dei consumatori** 43

CAPITOLO X

Il Sistema di allerta comunitario 45

CAPITOLO XI

I controlli delle Capitanerie di Porto 49

PARTE SECONDA

IL FALSO CULINARIO	51
<i>(a cura di Paolo Petroni)</i>	

CAPITOLO I

Un'indagine dell'Accademia Italiana della Cucina	53
---	----

CAPITOLO II

Falsi culinari all'estero	57
--	----

CAPITOLO III

Una testimonianza dal Regno Unito	63
--	----

CAPITOLO IV

Il falso verosimile	69
----------------------------------	----

CAPITOLO V

Il Museo del Falso	77
---------------------------------	----

PARTE TERZA

IL FALSO GASTRONOMICO 79
(a cura di Giovanni Ballarini)

CAPITOLO I

Gastronomia, arte della cucina e falsi gastronomici 81

CAPITOLO II

Falsificazioni alimentari: cenni di una storia antica 85

CAPITOLO III

**Antropologia, psicologia e sociologia del falso alimentare
e gastronomico** 91

CAPITOLO IV

Falsificazione dell'arte gastronomica 93

CAPITOLO V

Il falso alimentare 95

CAPITOLO VI

Falsificazioni ed etichettatura 101

CAPITOLO VII

Agropirateria e gastronomia 111

CAPITOLO VIII

**Argomenti di falsificazione alimentare e gastronomica
Piccolo abbecedario** 119

CAPITOLO IX	
Un falso culturale	147

APPENDICE

Cibo italiano, tra imitazione e contraffazione	149
<i>(a cura del Centro Studi di Federalimentare - dicembre 2003)</i>	

La contraffazione della produzione alimentare italiana sui mercati esteri	151
--	-----

CONCLUSIONI

Alla ricerca della verità in tavola	161
--	-----

L'Accademia per una gastronomia a salvaguardia della salute	165
---	-----

Bibliografia di riferimento	167
--	-----

Difesa dai falsi alimentari: obiettivo prioritario dell'Accademia

Recentemente e per il loro diffondersi, quasi dilagare, in ambito anche di globalizzazione alimentare, si è iniziato a parlare di “falsi” alimentari. In proposito si parla anche di “agropirateria” e, solo come esempio, centinaia sono i casi d’imitazione del piatto principe dell’alimentazione italiana: la pasta. Di pari passo alla mondializzazione del consumo di pasta, secondo uno stile italiano, è andata anche la sua contraffazione internazionale, estesa a tutti i continenti, con l’utilizzo di denominazioni che, con l’uso improprio di parole, colori, località, immagini che richiamano il nostro Paese, non ha nulla a che fare con la realtà produttiva nazionale. Per scovare questi falsi non occorre recarsi all’estero, ma è sufficiente una breve navigata in Internet. In Australia, ad esempio, è possibile acquistare dei fusilli siciliani pronti al pasto che, però, non hanno la forma dei fusilli o acquistare la pasta al pollo e funghi. In America Latina, sempre attraverso Internet, vengono offerti diversi prodotti sotto il nome della marca “ItalPasta”. Anche negli USA, sempre per Internet, si possono comprare pasta, tortellini e ravioli.

Pur non sottovalutando i rischi alimentari che sembrano assalirci con un ritmo sempre maggiore (i morti da metanolo sono una triste realtà da non dimenticare) è necessario portare nella giusta dimensione anche la tanto dibattuta questione della sicurezza alimentare, considerando almeno i seguenti punti.

- Senza tema di smentite oggi godiamo di una sicurezza alimentare che non vi era nel passato ed al riguardo è illuminante il libro della Matioossian sulle *Pesti del passato* (alimentare).
- È sempre più vero che senza mangiare si muore, ma mangiando si rischia di morire, anche se una persona oggi, con la vita che arriva e supera i 75 anni, mangia e quindi rischia di più (un rischio certamente molto più ridotto di un tempo, come dimostra lo stesso allungamento della vita media).
- È infine vero che oggi ci troviamo di fronte alla conoscenza di rischi che nel passato di erano ignoti, anche se allora erano ben maggiori ed intensi, e questo perché oggi abbiamo metodi di analisi un tempo inesistenti. In proposito basta ricordare i rischi da carenze e micotossine (leggi: pellagra), da infezioni alimentari (leggi: tossinfezioni alimentari), ecc.

Anche in una visione ottimistica non sono da sottovalutare i nuovi rischi della moderna alimentazione, i più importanti dei quali possono venire ricordati nei seguenti punti.

- Oggi mangiamo maggiori quantità di alimenti (per la carne, nel corso della vita media di un italiano, il consumo è aumentato di circa dieci volte) e quindi i livelli di sicurezza dovrebbero essere aumentati almeno di altrettante volte.

- Sta sempre più diminuendo la varietà alimentare, per cui si è maggiormente esposti ai rischi di una “mono-alimentazione” (tipici gli inconvenienti, anche gravi, che si sono corsi con un'alimentazione con prevalenza di mais, patate, ecc.).
- Oggi siamo esposti ad un maggior numero di aggressioni tossiche ed infettive di un tempo, anche per la mondializzazione del commercio degli alimenti.
- Le difese organiche antitossiche ed antinfettive della popolazione oggi sono più deboli del passato, soprattutto perché aumenta la fascia della terza età.
- L'industrializzazione alimentare, se da una parte riduce certi rischi come quello infettivo, espone tuttavia a nuovi rischi, come dimostrano recenti episodi, come quello di una nota bevanda artificiale.
- Il riciclaggio dei sottoprodotti alimentari è sempre stato origine di rischi. Nel passato questi rischi erano infettivi (infezioni da batteri anaerobi nelle farine d'ossa; infezioni da enterobatteri nei sottoprodotti di carne) e sono stati controllati con i trattamenti termici. Oggi sono stati individuati nuovi rischi, come dimostrano gli episodi della “mucca pazza” (riciclaggio proteico) e della diossina (riciclaggio lipidico).
- L'unificazione del mercato europeo e la libera circolazione degli alimenti non è stata accompagnata dalla formazione di un'adeguata struttura sanitaria centralizzata, analoga alla *Food and Drug Administration* (FDA) del mercato unico statunitense. In modo analogo a livello mondiale dove esistono soltanto organismi consultivi come il *Codex Alimentarius* dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) e della FAO.
- Le modifiche e le innovazioni nel modo di conservazione ed utilizzazione degli alimenti, ad iniziare dalla diffusione del “mangiare crudo” sono fonte di nuovi rischi alimentari: il così detto rischio cucina.
- I sistemi di monitoraggio della filiera alimentare, ad esempio con il metodo HACCP hanno sempre dei limiti e non possono evitare incidenti, ma solo minimizzarli.
- I pur necessari controlli possono venire eseguiti solo per campione e quindi hanno dei limiti. È infatti ovvio che un pollo o viene analizzato o viene mangiato.

RISCHI, PAURE E TRADIZIONE ALIMENTARI

Oggi i rischi alimentari acuti sono certamente in diminuzione, mentre rimangono ed aumentano quelli “cronici”.

L'attuale rischio alimentare cronico può manifestarsi dopo molti anni (rischio cancerogeno) o nelle future generazioni (rischio genetico).

Inoltre oggi aumentano le paure e le ansie alimentari ed è sempre più evidente che la paura o l'ansia di per sé è già un danno, soprattutto se riguarda il

cibo dal quale chiediamo salute, benessere, piacere e gioia. Pur non sottovalutando la questione, molti dei recenti incidenti alimentari hanno provocato più danni allo spirito, per la paura, che al corpo.

La perdita del senso di sicurezza del cibo è andata di pari passo prima con la riduzione e poi con la scomparsa delle tradizioni alimentari. Tradizioni che andavano dalla produzione degli alimenti alla loro utilizzazione in cucina, fino al loro consumo a tavola, comprendendo anche regole e calendari di cucina.

Le tradizioni alimentari, che raccoglievano e custodivano il buono delle innovazioni, erano essenziali per una duplice sicurezza: nutrizionale e psicologica. Mai come oggi il consumatore, privo di valori tradizionali non sostituiti da quelli tecnologici, al cibo non chiede solo nutrimento, ma sopra tutto sicurezza. La sicurezza del cibo è una delle maggiori esigenze della moderna società industriale e lo sarà ancora di più in un modello postindustriale al quale ci stiamo avvicinando.

La civiltà di massa e la connessa globalizzazione, è stato affermato, è come il colesterolo: c'è quello buono e quello cattivo e, comunque, senza colesterolo non si può vivere. In altre parole, *a livello individuale la civiltà di massa si può accettare o respingere, ma ad un livello generale la cosa migliore, per certi aspetti necessaria, è di affrontarla in modo attivo, critico e, soprattutto, responsabile.*

Il tema della sicurezza e dei falsi alimentari è tutt'altro che nuovo per l'Accademia Italiana della Cucina che, sotto diversi aspetti ed angolazioni, lo aveva già esaminato sotto il profilo della difesa dei prodotti alimentari e soprattutto delle cucine tradizionali e tipiche.

Più recentemente, al problema dei falsi alimentari il Centro Studi "Franco Marengi" dell'Accademia ha dedicato la sua attenzione, con dibattiti che sono riassunti in questo documento, che rispecchia le opinioni spesso corali, sempre prevalenti, di quei testimoni privilegiati che sono gli Accademici.

Un documento che si fonda sulla convinzione che il fenomeno dei falsi alimentari non ha soltanto un'ovvia importanza economica, ma è soprattutto un grave attentato alla cultura alimentare, di cui l'Accademia Italiana della Cucina è tenace custode.

Giovanni Ballarini

Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina

PARTE PRIMA

**Il ruolo delle Istituzioni
per contrastare il falso alimentare**



Il Ministero della Salute per la sicurezza alimentare

L'evoluzione dell'interesse dei consumatori verso la salubrità degli alimenti ha indotto la Commissione Europea e, sul piano nazionale, il Ministero della Salute a considerare come priorità strategica il raggiungimento degli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare.

La strada da percorrere a tale scopo si snoda attraverso varie tappe: l'applicazione del nuovo quadro giuridico del settore alimentare che riflette la politica "dai campi alla tavola" andando a coprire l'intera catena alimentare; l'attribuzione al mondo della produzione della responsabilità primaria di una produzione alimentare sicura; l'esecuzione di appropriati controlli ufficiali; la capacità di attuare rapide ed efficaci misure di salvaguardia di fronte ad emergenze sanitarie che si manifestino in qualsiasi punto della catena alimentare; l'attenzione verso nuove problematiche emergenti.

Altrettanto strategico, così come previsto dal Regolamento europeo sulla sicurezza alimentare, è il dovere di comunicazione ai consumatori che devono essere tenuti adeguatamente informati sull'attività degli organismi istituzionalmente preposti all'assicurazione della salubrità degli alimenti, sulle nuove preoccupazioni in materia di sicurezza alimentare, sui rischi che certi alimenti possono presentare per determinati gruppi di persone, sulle ripercussioni a livello sanitario di un regime alimentare inappropriato.

In Italia la tutela della sicurezza dei prodotti alimentari è affidata essenzialmente all'attività di controllo ufficiale svolta dal Ministero della Salute, con i suoi Uffici centrali e periferici, e dalle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano, attraverso le loro strutture territoriali.

La direttiva del Consiglio 89/397/CEE, recepita nell'ordinamento nazionale con il D.Lgs. n. 123 del 3 marzo 1993, ha armonizzato le attività di controllo ufficiale sui prodotti alimentari che vengono effettuate nei Paesi dell'Unione europea. Va sottolineato che con l'entrata in vigore dei regolamenti comunitari che costituiscono il cosiddetto "pacchetto igiene", nato per semplificare e aggiornare la legislazione del settore dell'igiene dei prodotti alimentari e per estendere a tutte le fasi di produzione le garanzie di sicurezza della politica sanitaria europea, la direttiva 89/397/CEE è stata abrogata dal regolamento (CE) n. 882/04 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere animale.

Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare e garantire la conformità dei prodotti in questione alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori e ad assicurare la lealtà delle transazioni.

Il controllo riguarda sia i prodotti italiani o di altra provenienza destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale, che quelli destinati ad essere spediti in un altro Stato dell'Unione Europea oppure esportati in uno Stato terzo. Esso considera tutte le fasi della produzione, della trasformazione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio e della somministrazione, e consiste in una o più delle seguenti operazioni: ispezione, prelievo dei campioni, analisi di laboratorio dei campioni prelevati, controllo dell'igiene del personale addetto, esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere ed esame dei sistemi di verifica adottati dall'impresa e dei relativi risultati.

LE ATTIVITÀ DEL CONTROLLO

Le attività del Controllo ufficiale sono dirette a verificare:

- Lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei locali e delle strutture;
- Le materie prime, gli ingredienti, i coadiuvanti ed ogni altro prodotto utilizzato nella produzione e preparazione per il consumo;
- I prodotti semilavorati;
- I prodotti finiti;
- I materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- I procedimenti di disinfezione, pulizia e manutenzione;
- I processi tecnologici di produzione e trasformazione dei prodotti alimentari;
- L'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- I mezzi e le modalità di conservazione.

Al Ministero della Salute, nell'ambito del controllo ufficiale, sono affidate prevalentemente le funzioni di programmazione, d'indirizzo e di coordinamento. A livello regionale, il coordinamento è affidato agli Assessorati alla sanità, mentre le funzioni di controllo sulle attività di produzione, commercio e somministrazione degli alimenti e delle bevande competono prevalentemente ai Comuni che le esercitano attraverso le Aziende sanitarie locali.

Ai laboratori pubblici del Controllo ufficiale (Presidi multizonali di prevenzione, Agenzie regionali per la protezione dell'ambiente e Istituto zooprofilattici sperimentali) è affidata l'effettuazione delle analisi sui prodotti alimentari.

L'Ufficio VIII della Direzione generale della Sicurezza degli alimenti e della nutrizione è punto di riferimento per le attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari e coordina alcuni dei piani nazionali e comunitari di monitoraggio in materia di sicurezza alimentare.

I regolamenti Ce, entrati in vigore dal 1 gennaio 2006, che riguardano gli alimenti e i prodotti di origine animale si basano sui seguenti principi:

- la responsabilità della sicurezza dei prodotti alimentari appartiene al produttore;
- il produttore di alimenti deve mettere in atto e documentare le procedure ed i controlli adottati per garantire la sicurezza dei propri prodotti;
- l'autorità sanitaria deve mettere in atto le verifiche delle procedure di autocontrollo del produttore;
- le attività di autocontrollo e di controllo ufficiale devono basarsi sull'analisi dei pericoli, fisici, chimici o biologici, e sulla valutazione del rischio per ciascun pericolo individuato;
- il produttore deve garantire la rintracciabilità dei prodotti alimentari;
- il produttore deve procedere al fermo o al ritiro o al richiamo dei prodotti usciti dallo stabilimento di produzione in relazione all'identificazione di pericoli per la salute dei consumatori;
- l'autorità sanitaria deve adottare i provvedimenti di rintraccio e di fermo dei prodotti potenzialmente pericolosi qualora non provveda il produttore.

Tra i prodotti oggetto del Controllo ufficiale se ne segnalano alcuni tra i più importanti di interesse del consumatore:

- **Prodotti fitosanitari.** Per prodotti fitosanitari (o antiparassitari o fitofarmaci) si intendono i preparati contenenti una o più sostanze attive, presentati nella forma in cui sono forniti all'utilizzatore e destinati a:
 1. proteggere i vegetali o i prodotti vegetali da tutti gli organismi nocivi o a prevenirne gli effetti;
 2. favorire o regolare i processi vitali dei vegetali, con esclusione dei fertilizzanti;
 3. conservare i prodotti vegetali, con esclusione dei conservanti disciplinati da particolari disposizioni;
 4. eliminare le piante indesiderate;
 5. eliminare parti di vegetali, frenare o evitare un loro indesiderato accrescimento.

Per residuo di un prodotto fitosanitario si intende la sostanza che viene rilevata nei vegetali o nei prodotti trasformati, nei prodotti animali destinati al consumo umano o nell'ambiente e che deriva dall'impiego di un prodotto fitosanitario.

In materia di prodotti fitosanitari, il Ministero della Salute:

- autorizza l'immissione in commercio e l'uso di un prodotto fitosanitario nel territorio italiano ed in parte di esso;
- rinnova o modifica le autorizzazioni rilasciate;
- riesamina, ritira o dispone il rifiuto al rinnovo o il ritiro delle autorizzazioni rilasciate;

- fissa, con proprio decreto, i limiti massimi di residuo delle sostanze attive contenute nei prodotti destinati all'alimentazione. Attualmente, detti limiti massimi di residuo sono stabiliti dal D.M. 27 agosto 2004 che contiene recenti disposizioni comunitarie e rielabora ed unifica tutti i provvedimenti nazionali precedentemente in vigore in materia.

Additivi alimentari. Per “additivo alimentare” si intende qualsiasi sostanza, normalmente non consumata come alimento in quanto tale e non utilizzata come ingrediente tipico degli alimenti, indipendentemente dal fatto di avere un valore nutritivo, aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari per un fine tecnologico nelle fasi di produzione, di trasformazione, di preparazione, di trattamento, di imballaggio, di trasporto o immagazzinamento degli alimenti, che si possa ragionevolmente presumere diventi, essa stessa o i suoi derivati, un componente di tali alimenti direttamente o indirettamente.

Negli ultimi decenni, in conseguenza dell'evoluzione tecnologica, l'uso degli additivi alimentari si è esteso notevolmente, anche se l'impiego di additivi trova le sue origini in tempi remoti, quando essi derivavano dall'esperienza ma non erano privi di rischi.

L'aggiunta di additivi rappresenta oggi un'esigenza tecnologica conseguente all'evoluzione industriale, al mutare delle abitudini alimentari, che hanno enormemente influenzato il ciclo produttivo e distributivo degli alimenti.

Oggi la produzione, lo stoccaggio e la distribuzione dei prodotti alimentari possono essere realizzati in aree geografiche molto distanti, e ciò è possibile grazie all'uso degli additivi.

Poiché la definizione di additivo, può suscitare nel consumatore atteggiamenti di diffidenza, è opportuno fornire alcune indicazioni di carattere generale:

- molti additivi sono costituenti naturali di alimenti: ad esempio l'acido citrico, la lecitina, le pectine, i tocoferoli;
- gli additivi alimentari sono sostanze ampiamente studiate e documentate sotto il profilo tossicologico e il loro uso è costantemente sotto il controllo di Organizzazioni internazionali e nazionali. Per essi è fissata una dose accettabile giornaliera, che rappresenta la quantità di additivo che può essere ingerita giornalmente, attraverso la dieta, nell'arco di vita senza che compaiano effetti indesiderati;
- nella preparazione e conservazione degli alimenti è autorizzato l'impiego solo di quelle sostanze esplicitamente elencate in una apposita lista positiva.

Il principio autorizzativo della lista positiva è la prima garanzia a tutela del consumatore. L'additivo autorizzato è una sostanza di cui è stata valutata la sicurezza d'uso, di cui sono stati fissati i requisiti di purezza chimica, e comunque è consentito l'uso solo nel caso di documentata esigenza tecnologica: ossia, anche se ritenuto non nocivo, l'additivo non è consentito se non è necessario.

Alimenti e bevande confezionate. È molto importante una corretta gestione igienica degli alimenti e delle bevande confezionate in contenitori metallici o di altro materiale, e a questo scopo il Ministero della Salute definisce le seguenti norme che riguardano anche il consumatore:

- Gli alimenti, liquidi e solidi, confezionati in contenitori metallici (lattine, scatole, barattoli etc.) o di altro materiale debbono essere riposti in ambienti puliti e tali da evitare che, in particolare, la zona di apertura dei contenitori venga comunque insudiciata;
- Occorre prestare molta attenzione allo stato delle confezioni;
- Le superfici esterne dei contenitori nei quali sono confezionati alimenti e bevande devono essere mantenute pulite;
- In ogni caso, prima di aprire il contenitore, è buona regola igienica pulire la zona di apertura, per salvaguardare le caratteristiche igieniche intrinseche dell'alimento assicurate dal produttore. Scartare o restituire al venditore il contenitore insudiciato;
- Appare, in generale, igienicamente più appropriato consumare le bevande dopo averle versate in un contenitore idoneo all'uso;
- Anche nel caso delle lattine munite di dispositivo di apertura a strappo contenenti bevande, la pulizia del coperchio, prima di aprire e versare la bevanda, rappresenta sotto l'aspetto igienico un corretto comportamento da mettere in atto.

Sistema di allerta. Per notificare in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi, è stato istituito il sistema rapido di allerta comunitario, sotto forma di rete, a cui partecipano la Commissione europea e gli Stati membri dell'Unione.

L'Ufficio VIII della Direzione Generale della Sicurezza degli alimenti e della nutrizione del Ministero della Salute è il punto di contatto italiano per il sistema di allerta comunitario.

Il meccanismo delle comunicazioni rapide, sempre più numerose negli ultimi anni, è uno strumento essenziale per la valutazione di eventuali rischi e per la tutela del consumatore. Al riguardo il flusso delle "allerte" deve garantire sia la completezza delle informazioni che la tempestività della comunicazione.

L'attività del sistema di allerta prevede il ritiro di prodotti pericolosi per la salute umana o animale. Nel caso di rischio grave e immediato (esempio tossina botulinica), oltre a disporre immediatamente il sequestro dei prodotti tramite l'intervento del Comando Carabinieri della Sanità e degli Assessorati Regionali, la procedura di emergenza può essere integrata con comunicati stampa.

In questo caso vengono informati i cittadini sul rischio legato al consumo di un determinato prodotto e sulle modalità di riconsegna dell'alimento all'Azienda sanitaria locale territorialmente competente.

Organismi geneticamente modificati. La normativa di riferimento del settore degli Organismi geneticamente modificati (Ogm) è rappresentata principalmente dai due regolamenti (Ce) nn. 1829/2003 e 1830/2003, in applicazione dal 18 aprile 2004.

Il primo Regolamento relativo a mangimi e alimenti Gm, definisce, fra l'altro, la procedura di autorizzazione per l'immissione in commercio di un Ogm o di un alimento Gm, stabilisce i requisiti specifici in materia di etichettatura e fissa le soglie di tolleranza della presenza accidentale o tecnicamente inevitabile di Ogm.

Il Regolamento (Ce) n. 1830/2003 prescrive nuove regole in materia di tracciabilità e stabilisce ulteriori prescrizioni di etichettatura degli alimenti Gm, da rispettare in tutte le fasi della loro immissione in commercio e dispone che vengano attuate le ispezioni e le altre misure di controllo, compresi i controlli a campione e le analisi (qualitative e quantitative) eventualmente necessari per garantire il rispetto del regolamento stesso.

Inoltre con il Regolamento Ce n. 882/2004, relativo al controllo ufficiale, si prevede la predisposizione di piani nazionali pluriennali per il controllo del rispetto delle specifiche disposizioni del settore alimentare in tutte le fasi della filiera.

In tale contesto normativo, il Ministero della Salute ha predisposto il "Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti - anni 2006-2008", in collaborazione con il Centro di referenza nazionale per la ricerca degli Ogm e approvato dal Coordinamento tecnico interregionale interdisciplinare per la sicurezza alimentare. Tale piano ha lo scopo di programmare e coordinare le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti ai requisiti richiesti dalla normativa comunitaria e nazionale. Ha anche l'obiettivo di garantire il flusso di informazioni dalle Regioni alle Autorità centrali. In particolare, il Piano è indirizzato alle Autorità sanitarie territorialmente competenti con la finalità di indicare loro criteri uniformi per la programmazione delle ispezioni e dei controlli.

Inoltre, la valutazione dei risultati complessivi nazionali consente di indirizzare le attività di controllo al fine di migliorarne l'efficienza e l'efficacia.

Tutte le informazioni acquisite sui risultati delle attività svolte nel 2006 e nel 2007, hanno consentito al Centro di referenza nazionale per la ricerca degli Ogm di elaborare i dati pervenuti direttamente dai Laboratori attraverso il sistema applicativo, a cui gli stessi possono accedere. Per quanto riguarda i risultati conseguiti, si sottolinea che il quadro dei controlli effettuati sul territorio appare soddisfacente sia in termini di numerosità dei campioni che di percentuale di non conformità.

Pertanto si conferma che, sul mercato italiano, sostanzialmente i prodotti rispettano i requisiti d'etichettatura previsti dalla normativa vigente e che la presenza di Ogm negli alimenti sul territorio è limitata e a livello di tracce.

Il Comando Carabinieri per la tutela della salute

(a cura del Comando Carabinieri per la Tutela della Salute - N.A.S.)

La nascita dei Nuclei Antisofisticazione e Sanità (N.A.S.) risale agli anni Sessanta, quando i Carabinieri condivisero con il Ministero della Sanità il progetto di costituire una componente dei reparti speciali dell'Arma dedicata alla tutela della salute dei cittadini. I militari del Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, apprezzati dalla gente comune e dalle istituzioni per esperienza e professionalità, sono operativi su tutto il territorio nazionale al fine di proteggere un prezioso bene collettivo, quale è la salute.

Il diritto alla salute dei cittadini viene garantito dai N.A.S. tramite le sue articolazioni territoriali, verificando produzione e commercializzazione dei prodotti alimentari, oltre al funzionamento delle strutture sanitarie (ospedali, farmacie ed aziende sanitarie).

Tale unità specializzata è posta alle dipendenze funzionali del Ministro della Salute e tutti gli operatori N.A.S. sono qualificati come Ispettori Sanitari.

Per proteggere i cittadini dai rischi derivanti dal consumo di alimenti "pericolosi", la Commissione della Comunità Europea ha istituito, già dal 1979, una fitta rete di "punti di contatto" tra i rappresentanti dei Servizi Sanitari Nazionali. Si tratta di un sistema integrato che ha lo scopo di agevolare lo scambio informativo tra i vari Paesi e di garantire il coordinamento delle attività dirette a contenere ed eliminare le fonti di rischio per la salute collettiva. Il "punto di contatto" italiano è rappresentato dal Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, che agisce in stretta collaborazione con i Dipartimenti della Tutela della Salute Umana, della Sanità Pubblica Veterinaria e dei Rapporti Internazionali del Ministero della Salute.

I Carabinieri del N.A.S. hanno ormai superato la quota complessiva di 1000 militari, impegnati quotidianamente su tutto il territorio nazionale nel contrasto di attività illecite in materia igienico-sanitaria. In costante collegamento con i reparti della territoriale per il reciproco supporto nelle attività investigative e info-operative, gli operatori dei N.A.S. agiscono spesso al fianco di altri reparti specializzati dell'Arma come i comandi Carabinieri per la Tutela dell'Ambiente e l'Ispettorato del Lavoro e per le Politiche Agricole.

Il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute dipende funzionalmente dal Ministero della Salute ed è così articolato:

- un **Comando Centrale**, retto da un Generale di Divisione o di Brigata, con sede Roma;
- tre **Comandi di Gruppo A.S. (Antisofisticazione e Sanità)** retti da ufficiali superiori (Tenenti colonnelli o Maggiori), con sede a Milano, Roma e Napoli.

- **35 Nuclei Antisofisticazioni**, organi esecutivi comandati da ufficiali subalterni o marescialli dislocati inizialmente nei 20 capoluoghi regionali e nella provincia di Trento (con competenza anche su quella di Bolzano) e, recentemente - per rispondere più efficacemente alle esigenze dettate dall'elevato indice di industrializzazione, da situazioni ambientali contingenti o dalla presenza di allevamenti zootecnici intensivi - istituiti anche in diversi capoluoghi di provincia nelle regioni Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Lazio, Campania, Puglia, Calabria, Sardegna, Sicilia.

Le indagini nel settore delle sofisticazioni alimentari, data la peculiarità degli illeciti che si perseguono, sono condotte con criteri operativi che differiscono sostanzialmente dalle normali tecniche di polizia giudiziaria. Queste differenze derivano:

1. dalla delicatezza dei settori di azione;
2. dalle possibilità offerte dalle odierne tecnologie dell'industria alimentare nel realizzare frodi sempre più sottili e insidiose.

Le sofisticazioni più gravi e pericolose derivano molto spesso dall'accordo di operatori dislocati a notevole distanza tra loro, per cui sfuggono all'attività di controllo degli organi locali, soggetti a limitazioni territoriali, ma possono essere ben contrastati dai N.A.S., caratterizzati da una organizzazione capillare ma nel contempo spiccatamente verticistica e, quindi, in grado di avere una visione globale tale da porre in atto, con tempestività, interventi coordinati a livello pluriregionale o nazionale.

L'attività svolta dai N.A.S. si sviluppa attraverso le seguenti modalità operative principali:

- **azione investigativa**, che consiste in indagini mirate a stroncare le attività illecite nello specifico campo delle sofisticazioni e delle frodi alimentari. Sono inchieste molto lunghe e laboriose, che richiedono acume investigativo, spiccata professionalità e conoscenza dell'ambiente socio-economico nel quale si opera;
- **pianificazione operativa** nel corso della quale vengono effettuati controlli, per un intero mese, in uno o più settori di interesse e su tutto il territorio nazionale;
- **servizi di controllo** in campo nazionale su obiettivi precedentemente individuati, pianificati d'intesa con il Ministero della Salute. Sono monitoraggi su particolari settori della sfera produttiva, commerciale ed etico-sociale, finalizzati ad accertare l'esatta applicazione di leggi e regolamenti ed ottenere anche memorie statistiche utili per verificare l'efficacia degli interventi e per individuare i settori maggiormente a rischio sui quali far convergere nel tempo gli interventi ed i controlli.

Le falsificazioni dei prodotti alimentari

Nell'ambito della realizzazione dei prodotti finalizzati al consumo alimentare, sia l'arte della cucina sia l'incessante sviluppo delle tecnologie e dei processi di conservazione e di "creazione" di cibi e bevande ci hanno abituati a convivere con una molteplicità di *falsificazioni dichiarate*, spesso attese, richieste ed apprezzate, tanto in occasione di un pasto quanto al mercato.

Se da "sempre", accanto a queste operazioni di falsificazioni dichiarate e lecite, hanno trovato modo di affiancarsi operazioni, eseguite con intenti ingannevoli, di conferimenti di identità non possedute ad una serie di alimenti e bevande, nel corso degli ultimi 10-15 anni, la presenza sulle nostre tavole di questi prodotti dalle identità mendaci, non facilmente individuabili, si è fatta più ampia e, per molti aspetti, più minacciosa. Sia per le aziende sia per i consumatori, tra i quali, in questo comparto della produzione, non sono di certo presenti acquirenti consapevoli di falsi.

Prescindendo dalla terminologia a cui fanno concretamente ricorso gli studiosi dell'alimentazione ed i giuristi per indicare l'arco delle azioni mediante le quali, allo scopo di carpire la buona fede dei consumatori ed insidiare le imprese che operano correttamente sul mercato, avviene il conferimento, ai prodotti alimentari e alle bevande, di identità che essi non possiedono, e definendo come *falsificazioni illecite* le più diverse azioni intenzionalmente condotte in questa direzione, con la finalità appena citata, è utile suddividere in quattro tipi le pratiche di falsificazione dell'identità dei cibi e delle bevande che attualmente si presentano come più ricorrenti.

Si tratta di quelle relative alle falsificazioni:

- della loro identità merceologica;
- dell'identità aziendale e, quindi, giuridica dei soggetti a cui risulta attribuita la responsabilità della loro realizzazione;
- della loro età;
- della loro origine geografica (di provenienza delle materie prime e/o di produzione).

Se, in ordine alle prime due pratiche di falsificazione, i prodotti alimentari e le bevande che le subiscono non presentano, nel complesso, differenziazioni significative rispetto a quanto è stato poc'anzi segnalato accennando ai conferimenti di identità non possedute dai manufatti in generale, se non quella - gravissima - dell'accentuazione dei livelli a rischio a cui possono essere sottoposte la salute e l'incolumità di coloro che hanno la sventura di consumare tali prodotti, sulle altre due appare opportuno soffermare, sia pur brevemente, l'attenzione.

Per quel che riguarda la falsificazione dell'età, va specificato che con questa espressione si intende fare riferimento a qualsiasi intervento operato su alimenti e bevande con lo scopo di prolungare/rinnovare le loro possibilità di commercializzazione anche quando i prodotti in oggetto non sono più facilmente vendibili o non sono più idonei al consumo. Nel primo caso, a causa dell'avvenuto superamento del periodo entro il quale essi (come è stampato sulle loro etichette e sulle confezioni in cui sono inseriti) devono essere "preferibilmente" utilizzati; nel secondo, addirittura, in ragione dei processi di alterazione da essi subiti per l'eccessivo tempo trascorso dal momento della loro produzione.

Scorrendo gli elenchi delle principali operazioni condotte dai Carabinieri dei Nuclei Antisofisticazioni e Sanità, riportati nelle Relazioni annuali sull'attività svolta, non si può non rimanere colpiti dal fatto che nel corso degli ultimi anni:

- quasi tutti i tipi di prodotti alimentari, commercializzati in confezioni sulle quali obbligatoriamente deve figurare la data entro la quale deve essere effettuato il loro consumo, siano stati, in maniera sempre più frequente, oggetto di falsificazioni di tale indicazione;
- per numerosi prodotti, non soltanto siano state manipolate le scadenze riportate sugli involucri che li contenevano o che questi ultimi siano stati completamente sostituiti con altri contenitori recanti nuovi termini di consumo, ma che alimenti e bevande siano stati oggetto di trattamenti effettuati con sostanze ed additivi estremamente pericolosi, finalizzati a nascondere la loro condizione di non commestibilità;
- gli autori di queste falsificazioni appartengano sia alla sfera della distribuzione, all'ingrosso come al dettaglio, sia a quella della produzione;
- il fatto che, in varie occasioni, coloro i quali si sono resi responsabili di queste pratiche abbiano interagito con esponenti del mondo della delinquenza comune o con vere e proprie bande criminali.

La falsificazione dell'origine geografica dei prodotti e delle bevande, quando, evidentemente, non è accompagnata anche da criminali interventi sulle loro identità merceologiche e sulla loro età, se si prospetta come una forma di contraffazione che, normalmente, non mette a rischio l'incolumità dei consumatori, costituisce, ad un tempo, in questo particolare comparto di beni, sia la pratica di falsificazione più lucrosa per coloro che la pongono in essere, sia quella che si presenta dotata di una straordinaria potenziale capacità di provocare danni economici elevatissimi a carico di intere fasce di produttori.

Da oltre un decennio a questa parte, infatti, in un mercato dominato da prodotti alimentari e da bevande realizzate da grandi imprese, commercializzati a prezzi condizionati dalla forte concorrenza esistente e dotati di caratteristiche organolettiche standardizzate, comprese quelle finalizzate ad arricchirli varia-

mente con servizi incorporati o aggiunti, molti consumatori hanno cominciato ad orientare sempre più spesso porzioni delle loro preferenze di acquisto verso un arco crescente di alimenti e bevande - nella fattispecie essenzialmente vini - che evidenziano tipicità e qualità gastronomiche ed organolettiche ancorate a tradizioni culturali e produttive peculiari di specifiche e circoscritte aree geografiche.

Alimenti e vini per i quali la produzione in altri contesti territoriali e in ambienti/processi produttivi, quand'anche tecnicamente ottenibile (o ottenuta) con esiti positivi, almeno sotto il mero aspetto esteriore e/o merceologico, dà luogo, in ogni caso, a prodotti dotati per i consumatori di un'identità diversa da quella che essi ricercano ed apprezzano e in ragione della quale sono disposti a pagare i prodotti che la possiedono a prezzi più elevati di quelli di analoga categoria merceologica approntati dalla grande industria.

L'attribuzione, pertanto, di identità territoriali proprie di prodotti la cui realizzazione avviene solo in determinate aree geografiche, con materie prime autotone e con procedimenti produttivi codificati in disciplinari presenti, quanto meno, a livello di tradizione culturale, a prodotti che non possiedono questa identità (e tutto ciò che con essa è connesso) costituisce un'operazione per mezzo della quale questi ultimi vengono falsamente arricchiti di prerogative in virtù delle quali hanno la possibilità di venire immessi sul mercato a prezzi notevolmente più alti di quelli a cui essi potrebbero essere venduti palesando la loro reale entità.

Un'operazione che consente, a coloro che la compiono, di trarre profitti anche consistenti, ma che, soprattutto:

- da un lato, porta al conseguimento di tali profitti a danno di quanti producono realmente quegli alimenti e quei vini con le identità territoriali che li rendono particolari e desiderabili;
- dall'altro lato, in ragione delle estremamente probabili delusioni delle attese di qualità e di specificità di gusto che i consumatori proveranno, può avere, in molti casi, come conseguenza quella di scoraggiare l'acquisto anche dei prodotti alimentari e dei vini che, legittimamente, manifestano (possedendole realmente) le identità territoriali di cui i falsari si sono illecitamente appropriati.

Le riscoperte e le valorizzazioni di crescenti insiemi di alimenti e di vini riconosciuti e/o proposti come espressione di culture e di tradizioni proprie di questa o di quella area territoriale del nostro Paese, di questa o quella sua comunità se, per un verso, hanno offerto a non pochi produttori l'opportunità di cimentarsi, talvolta anche con un buon successo, in una serie di nuove iniziative economiche nel settore alimentare e in quello vitivinicolo, oppure di dare rinnovato impulso alle aziende già esistenti, per un altro verso, hanno ampliato, per gli operatori della falsificazione, la platea delle occasioni da sfruttare per

immettere sul mercato prodotti dotati di identità ed origini geografiche ingannevoli.

Si tratta prima di tutto, di prodotti contrassegnati dalla indicazione *made in Italy* ma che di italiano possiedono soltanto le insegne sulle confezioni e le denominazioni con cui vengono venduti e, in secondo luogo, di *prodotti tipici* che non hanno mai avuto l'occasione neppure di transitare fugacemente nei pressi dei territori in cui, stando a chi li smercia, dovrebbero porsi come espressione particolarmente rappresentativa di una precipua cultura alimentare.

Scorrendo i documenti e le relazioni dei Carabinieri dei N.A.S., o più semplicemente sfogliando i giornali, non si può non rimanere colpiti dal numero e dalla varietà merceologica di situazioni nelle quali è stato scoperto che materie prime e prodotti alimentari importati da altri paesi, comunitari e non, si apprestavano ad assumere origini ed identità italiane: dal grano al latte, dal burro al riso, dai prosciutti al miele, dagli agrumi ai tartufi, dai funghi al concentrato di pomodoro.

Le insidie più frequenti

Quali e quanti sono i pericoli che corriamo a tavola? Niente panico, ma, se parliamo di sicurezza alimentare, il ventaglio dei prodotti a rischio si allarga fino a ricomprendere l'abc della spesa e gran parte di quello che mettiamo sotto i denti. Occhio all'olio, al vino, al pane, al prosciutto, perfino al panettone. Cibi adulterati, sofisticati, inquinati, perfino taroccati; nemici della nostra salute possono nascondersi in ogni angolo della credenza. Le insidie si nascondono ovunque: nella mozzarella, per esempio, i produttori senza scrupoli arrivano perfino ad aggiungere un additivo (il verdone) per rendere più bianca una mozzarella che, senza colorante, si presenterebbe brutta e scadente. Non solo. Con poche gocce di acqua ossigenata, la fanno diventare anche morbida e bella. Nelle bottiglie del vino, poi, c'è chi semplicemente falsifica le etichette e vende a prezzi pazzi un prodotto che vale quattro soldi.

La vera sofisticazione, però, si fa aggiungendo lo zucchero o, peggio, l'alcol puro nel mosto per aumentarne la gradazione. Inutile dire che era scadente anche il prodotto d'origine. Vino preferibilmente sfuso, pochi centesimi al litro, distribuzione tra cantine e ristoranti.

Anche l'olio richiede la massima attenzione. Il rischio maggiore è quello che si venda per olio di oliva un litro di olio di semi con la semplice aggiunta di clorofilla, che dà il colore. L'olio non avrà sapore, ma sembra autentico. Si vende molto all'estero e costa meno della metà.

Nel 2007 i Carabinieri del N.A.S hanno sequestrato nel porto di Napoli 5 containers carichi di olio adulterato, con marche di fantasia.

Ancora: attenti al pane, ma soprattutto in provincia, dove si diffonde il business della panificazione abusiva. Per scoprirlo, del resto, basta guardare le bancarelle la domenica mattina. I Carabinieri del Comando provinciale e quelli del N.A.S. hanno eseguito negli ultimi mesi centinaia di controlli nei laboratori a rischio di città e provincia. Sono stati effettuati 250 sequestri. 80 i titolari di panifici denunciati all'Autorità giudiziaria.

A Natale, infine, occhi puntati sul panettone. Con una novità: la frode potrebbe nascondersi proprio dietro la marca famosa. L'anno scorso, infatti, i Carabinieri hanno sequestrato un centinaio di panettoni super-pubblicizzati: erano semplicemente falsi, mentre le confezioni (autentiche) erano state riciclate. Un lavoro perfetto con un solo punto debole: le scatole erano quelle non più usate dall'azienda da quasi vent'anni. Era un panettone d'epoca, insomma.

Per quanto concerne poi le maggiori truffe riscontrate nei mercati generali ortofrutticoli ed ittici esse riguardano:

- agrumi provenienti da altri paesi, spacciati come prodotti calabresi e siciliani;

- il famoso pomodoro cinese illecitamente immesso in Italia con etichetta di origine italiana ed ottenuto dalla rilavorazione di prodotti non adatti al consumo umano;
- il novellame di pesce cinese venduto come “bianchetto” nostrano;
- i diversi quintali di pompelmi provenienti dal Sud Africa trattati in superficie con prodotti tossici;
- i prodotti contenenti il “sudan 1” vietato dall’unione Europea perché ritenuto cancerogeno e dannoso per la salute.

Irregolarità più gravi poi riguardano formaggi, salumi, vini e oli a marchio Dop, Igp e Doc, per l’uso illecito della denominazione protetta da parte di prodotti non certificati dagli organismi di controllo (pecorino siciliano, fiore sardo, pecorino romano, mozzarella di bufala campana, ecc.).

Anche i prodotti di agricoltura biologica sono oggetto di frode, in modo particolare riguardo ad etichettatura non conforme, con indicazioni non consentite, mancanza di informazioni obbligatorie, non conformità documentale nei confronti degli organismi di controllo e degli operatori. Tra le contraffazioni più diffuse si segnalano inoltre:

- la sostituzione di sigilli e bolli riguardanti l’anno di produzione, per far apparire i prodotti di annata di produzione e invecchiamento diversa da quella reale;
- origine e provenienza camuffate in prodotti spacciati come di “produzione propria”, invece che da industria convenzionale;
- presenza di ingredienti vietati, come additivi chimici o contraffatti;
- frodi sul peso;
- prodotti destinati al consumo animale venduti per l’alimentazione umana;
- animali macellati non registrati, privi di marchi auricolari di riconoscimento o falsificati, non vaccinati;
- alimenti abusivamente congelati venduti come freschi;
- false dichiarazioni circa la data di confezionamento.

La tutela dei prodotti italiani in Europa

Se in Italia l'avvio dei controlli rappresenta un'importante ed ulteriore garanzia contro il falso *made in Italy*, molto resta da fare a livello internazionale dove, da recenti stime, si è accertato che circa un prodotto alimentare italiano su tre è falso. Falsi ed imitazioni dei nostri prodotti alimentari di maggior prestigio circolano in molti paesi esteri. Ed infatti, sia nei ristoranti che nei supermercati, dilagano falsi Doc in bottiglia, falsi salumi e formaggi, inesistenti sugli italiani, dolci dai nomi che evocano quelli italiani, ma i cui ingredienti sono stati invece prodotti in luoghi diversi e molto lontani dall'Italia. La diffusione della globalizzazione e, nel contempo, la difesa della proprietà intellettuale delle denominazioni tipiche è un'esigenza non più rinviabile per garantire un'effettiva protezione contro l'usurpazione di nomi che fanno parte del patrimonio storico, culturale e territoriale italiano.

Oltre ai marchi dell'alta moda e ai compact disc, è importante che, per la prima volta, la lotta al mercato dei taroccati si rivolga anche ai falsi alimentari attraverso controlli alle frontiere contro i tentativi di commercializzazione delle imitazioni degli alimenti tipici comunitari. Degna di nota a tal proposito è la circolare dell'Agenzia delle Dogane che dà attuazione, a partire dal 1.7.04, al regolamento n. 1383 del Consiglio dei Ministri dell'Unione Europea che rafforza i controlli alle dogane contro le contraffazioni ed estende il campo di applicazione del Regolamento n. 3295/94 sugli interventi in dogana ai nuovi diritti delle proprietà intellettuali, come le denominazioni d'origine e le indicazioni geografiche protette degli alimenti (vini, prodotti agricoli ed alimentari).

Non tutti i nostri prodotti tipici, infatti, sono tutelati nella stessa maniera. In primo luogo ci sono "spaghetti" e "pizza" (fatti in tutt'altro modo) ma, purtroppo, non sono denominazioni tutelate e possono essere copiate tranquillamente. Diverso è il caso dei prodotti Dop (Denominazione di origine protetta), Doc (Denominazione di origine controllata) e Igp (indicazione geografica protetta), come formaggi, salumi, oli d'oliva, vini, ecc. riconosciuti e tutelati a livello europeo e, per i formaggi, anche a livello mondiale, perché in tal senso agisce una convenzione internazionale. Con l'approvazione di centinaia di Dop, Doc e Igp per i prodotti europei, e in particolare per quelli italiani, è stata avviata in sede europea una decisa politica di valorizzazione della qualità dei prodotti agroalimentari che viene garantita dal legame esistente tra questi e il territorio dal quale essi provengono. Il collegamento con l'area geografica acquisisce sempre più importanza in tempi nei quali diminuisce la fiducia dei consumatori nelle autorità che controllano i prodotti alimentari.

Il fatto che i consumatori vadano alla ricerca di prodotti dei quali sia documentata l'origine, significa che il collegamento con un'area geografica deter-

minata finisce per costituire un fattore rilevante per la scelta dei prodotti da acquistare. In particolare, un formaggio o un prosciutto contrassegnati con Dop valorizzano l'area geografica da cui provengono, arricchendone il nome con un elemento di pregio, fondato sulla qualità, che rimane impresso nella memoria del consumatore il quale resta ad esso legato non solo per ragioni meramente alimentari, ma anche per motivi connessi alle tradizioni culturali ampiamente intese. Pertanto è addirittura possibile che mediante un prodotto di qualità si arrivi a valorizzare l'intero territorio di uno Stato. In tali casi, il problema è stabilire quando si verifica l'imitazione.

Anni fa la Corte di giustizia europea ha vietato alla Danimarca di commercializzare il suo "Danish Grana" perchè imitava il Grana padano, denominazione tutelata integralmente, nel senso che non si può usare neanche uno solo dei due termini.

Lo stesso vale per il Parmigiano Reggiano, che negli anni passati ha dovuto affrontare diverse imitazioni come il "Reggianito" prodotto in Argentina e il "Parmisan italian type" americano. Ora si attende una pronuncia della Corte di giustizia europea su un altro caso di imitazione: il "Parmesan" commercializzato in Germania e Francia. Riguardo a quest'ultimo, è stato aperto un procedimento penale per frode nell'esercizio del commercio e vendita di prodotti al fine di ingannare il pubblico, in quanto non conteneva alcuna traccia di Parmigiano Reggiano.

Una legge comunitaria, inoltre, ha stabilito che non si possono usare neanche denominazioni imitative parziali o evocazioni tali da creare confusione nel consumatore: infatti "Parmesan" è la traduzione tedesca di Parmigiano. C'è un precedente favorevole all'Italia in quanto, nel 1999, la Corte di giustizia europea ha proibito ad una ditta austriaca di vendere il "Cambozola", considerato un'imitazione del "Gorgonzola". In quella circostanza la Corte ha ritenuto che vi sia una "evocazione di un prodotto Dop quando la parola utilizzata per designarlo termini con le due medesime sillabe, risultandone una similarità fonetica ed ottica manifesta tra i due termini".

Per quanto riguarda i vini italiani, forse sono copiati più dei formaggi, con continue controversie giudiziarie. Non si contano nel tempo le imitazioni del Barbera e del Soave in America, quelle del Barolo un po' dappertutto, del Moscato d'Asti in Canada e dell'Asti spumante in Australia, oltre che del Brunello di Montalcino in Brasile.

Appare importante verificare posta l'illecita imitazione o, comunque, l'irregolarità presentata dal prodotto, quali strumenti presenta il nostro ordinamento, sotto il profilo penale, per contrastare il fenomeno dei falsi alimentari. Esigenza tenuta in particolare considerazione dall'ordinamento è senza ombra di dubbio quella che il rapporto tra acquirente e commerciante sia "non ingannevole" e nell'ambito di detto rapporto si inserisce la fattispecie della frode in commercio (art. 515 c.p.). Come è noto questo reato tutela l'interesse degli acquirenti alla lealtà degli scambi commerciali e concorre con le disposizioni spe-

ciali che disciplinano la produzione dei singoli alimenti, giacché in questo caso le norme sono poste a tutela del più grande interesse alla salvaguardia della salute pubblica sotto il profilo della garanzia della qualità dei prodotti (cfr. tra le altre Cass. 14.7.98 Sinito; Cass. 4.6.96, Ramoino).

In particolare il delitto previsto e punito dall'art. 515 c.p. viene commesso da chi pone in vendita sostanze alimentari non genuine come genuine, ovvero di qualità o quantità diverse da quelle dichiarate o pattuite.

È ormai pacifico in Giurisprudenza che la norma citata possa essere utilizzata per la tutela dei prodotti a denominazione protetta.

Per integrare la fattispecie di cui all'art. 515 c.p. non occorre che l'alimento sostituito sia contrassegnato da un marchio (emblema o denominazione) o sia altrimenti tutelato da legge speciale, non occorre cioè, oltre alla divergenza tra cosa consegnata e cosa pattuita, che quest'ultima sia tutelata per la sua provenienza, origine o qualità tipica (Cass. 18.3.97, Stopponi). Qualora poi l'alimento in questione sia anche contrassegnato da un marchio registrato e quest'ultimo sia contraffatto, concorrerà con il resto di cui all'art. 515 c.p. anche quello di cui all'art. 473 o 474 c.p.

In materia di produzione di vini di origine controllata può essere legittimamente contestata la violazione dell'art. 515 c.p. nel caso in cui venga commercializzato vino prodotto in quantità superiore a quella fissata dal disciplinare di produzione, giacché siffatta produzione non è utilizzabile ai fini della denominazione di origine controllata, indipendentemente dalle cause che hanno determinato l'eccedenza (Cass. 5.3.1997, Solaro).

Integra il reato di frode in commercio la vendita di prosciutto crudo non di Parma come "prosciutto di Parma" (Cass. 17.5.01, Marsillo).

Ancora, degna di nota appare la vicenda (sfociata poi nella sentenza della Corte di giustizia 25.6.02, causa 66/00) in cui veniva tratto a giudizio per i reati di frode nell'esercizio del commercio e di vendita di prodotti industriali con segni atti ad indurre in inganno gli acquirenti, il legale rappresentante della ditta Nuova Castelli s.p.a. (che produce in Italia anche un formaggio che rispetta il disciplinare della Dop "Parmigiano Reggiano"), in quanto aveva prodotto e commercializzato, esclusivamente al di fuori dell'Italia, in particolare in Francia, un formaggio preparato con una miscela di vari tipi di formaggio di diversa provenienza, che non rispettava il disciplinare del Dop "Parmigiano Reggiano", venduto con un'etichetta che metteva in evidenza il nome "Parmesan" e la cui vendita, pertanto, è vietata in Italia.

Tale prodotto veniva sequestrato in Italia e ne veniva contestata la possibilità di una lecita commercializzazione anche soltanto all'estero: in tal senso, infatti, si pronunziava sostanzialmente la Corte di giustizia europea con la suindicata sentenza.

Sempre a proposito dell'art. 515 c.p., la Giurisprudenza ha più volte affermato che soltanto l'identità essenziale fra la cosa mobile dichiarata e quella consegnata esclude la frode e quindi il reato; pertanto, nell'ipotesi di diversità

qualitativa, il giudizio sull'essenzialità, che compete al giudice di merito, deve essere formulato con riferimento alla natura e alla proporzione degli elementi che compongono il prodotto e, in genere, a tutte quelle caratteristiche che consentono di distinguerlo da altri similari.

Proprio perché il legislatore mira a tutelare l'interesse al leale esercizio del commercio, l'atteggiamento psicologico del compratore non assume rilevanza rispetto alla consegna di cosa diversa da quella dichiarata e la punibilità del venditore non è esclusa dal fatto che l'acquirente fosse a conoscenza che gli sarebbero stati consegnati prodotti diversi per qualità da quelli richiesti (Cass. 7.7.1994, Timperi).

Il reato non è escluso neppure per un presunto consenso dell'acquirente, correlato cioè alla sua mancata manifestazione di dissenso all'atto di accettare la cosa difforme da quella dichiarata o pattuita: infatti non può essere riconosciuta alcuna efficacia all'esimente del consenso dell'avente diritto in quanto il bene giuridico della lealtà e correttezza nell'esercizio del commercio è sottratto alla disponibilità del singolo acquirente (Cass. 28.5.1981, Ciccionesi). Ulteriore norma penale applicabile in caso di falsi alimentari è quella contemplata dall' art. 516 del Codice penale.

Per quanto riguarda la fattispecie prevista da tale norma, essa si pone come norma speciale rispetto al tentativo di frode in commercio e l'elemento specializzante è costituito dalla particolare natura del bene offerto al pubblico, ovvero sostanza alimentare non genuina che, ai fini della configurabilità della fattispecie, deve essere "messa in vendita".

Si tratta quindi di una fattispecie sussidiaria rispetto a quella di cui all'art. 515 c.p. che si caratterizza per la circostanza che prende in considerazione la fase antecedente alla consegna dell'alimento che deve però caratterizzarsi per la mancanza di genuinità.

Per quanto riguarda la repressione penale delle forme di manifestazione del rapporto con il consumatore, deve inoltre ricordarsi la tutela apprestata in tal senso, e fino al 1999, dall'art. 13 della legge n. 282/62 (disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande) che, concernendo ogni tipo di prodotto alimentare, tutela l'acquirente da ogni attentato portato alla sua buona fede.

L'art. 13, infatti, stabilisce che "È vietato offrire in vendita o propagandare a mezzo della stampa o in qualsiasi altro modo, sostanze alimentari adottando denominazioni o nomi impropri, frasi pubblicitarie, marchi o attestati di qualità o genuinità da chiunque rilasciati, nonché disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede o da indurre in errore gli acquirenti circa la natura, sostanza, qualità o le proprietà nutritive delle sostanze alimentari stesse o vantando particolari azioni medicamentose. I contravventori sono puniti con un'ammenda alla quale sono soggetti anche coloro che verbalmente, per iscritto, a mezzo della stampa e in qualsiasi modo, offrono in vendita sostanze di qualsiasi natura atte ad adulterare e contraffare alimenti e bevande".

Il bene giuridico tutelato dall'art. 13 è la buona fede dell'acquirente, anche nella vendita al minuto; l'art. 13 non mira a tutelare l'acquirente dotato di specifica competenza e di particolari cognizioni, ma tende, essenzialmente, alla difesa dell'acquirente dotato di minore attitudine a rendersi conto da solo delle manovre ingannevoli altrui e che non va tratto in errore circa la qualità della sostanza alimentare posta in vendita.

Caratteristica essenziale della propaganda commerciale vietata dall'art. 13 è la sua attitudine a suscitare negli acquirenti, mediante l'uso di denominazioni improprie ed espressioni immodeste, falsamente elogiative e, comunque, sottratte ad ogni possibile confronto o controllo, l'ingiustificata fiducia e l'immotivato affidamento che il prodotto reclamizzato possieda qualità eccezionali e, comunque, superiori a quelle normalmente riscontrabili in analoghi prodotti.

Nel 1999, con l'entrata in vigore del D.Lgs. n. 507 del 30.12.99, sono stati trasformati in illeciti amministrativi tutti i reati in materia alimentare ad eccezione delle violazioni previste dagli artt. 5, 6 e (in parte) 12 della L. 283/62. La mancata menzione dell'art. 13 ha perciò comportato la depenalizzazione di questo reato.

Per la configurabilità dell'ipotesi di cui all'art. 13 L. 283/62, attualmente rilevante solo sotto il profilo dell'illecito amministrativo, non si richiede che il prodotto alimentare manchi degli elementi enunciati, essendo sufficiente l'esaltazione delle reali qualità della sostanza alimentare posta in vendita, mentre la non rispondenza tra il dichiarato e il contenuto del prodotto rileva ai fini della configurabilità.

Italia a Tavola 2008

V Rapporto sulla sicurezza alimentare

(a cura del Movimento Difesa del Cittadino e Legambiente)

L'agroalimentare italiano, settore trainante della nostra economia, non brilla solo per le preziose eccellenze qualitative note nel mondo, ma anche per il gran numero dei controlli e delle ispezioni sistematicamente effettuate dai diversi organismi preposti a garantire la legalità e la sicurezza in un comparto produttivo intimamente legato anche alle nostre questioni culturali, identitarie, tipiche.

Un lavoro che ha portato nel 2007 a ingenti sequestri evitando che sulle tavole degli italiani arrivassero prodotti scaduti, contraffatti, in cattivo stato di conservazione o di origine incerta.

Non mancano infatti i casi eclatanti di sequestri ed arresti nell'ambito di indagini che hanno visto coinvolti diversi attori, dagli allevatori e i veterinari impegnati in una truffa che ha riguardato numerosi allevamenti di bufale infette, ai casi di truffa ai danni dei prodotti *Made in Italy*, piuttosto che le ripetute azioni contro la diffusione illegale di cibi scaduti, mal conservati, rietichettati, spesso provenienti dalla Cina e destinati proprio al consumo nei ristoranti cinesi.

In particolare, ammonta a 22 milioni di euro il valore dei sequestri effettuati dall'ICQ (Istituto Controllo Qualità del Ministero delle Politiche Agricole), a seguito di 733 sequestri e 478 notizie di reato registrate nel corso delle 39.500 ispezioni realizzate. Nell'ambito del Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di Ogm, il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali ha invece analizzato 803 campioni di prodotti in commercio, di cui 72 risultati contaminati.

Attività sostenuta anche nell'ambito del sistema di allerta comunitario, con ben 2.933 notifiche pervenute alla Commissione europea, il 2,1% in più rispetto al 2006.

Per quanto riguarda i Nas invece, sono stati sequestrati oltre 14 milioni di chili di prodotti alimentari per un valore di oltre 120 milioni di euro, mentre il Corpo Forestale ha effettuato oltre 1.200 controlli, di cui 298 nel settore zootecnico, 125 in quello dell'agricoltura biologica e 51 relativi al settore degli organismi geneticamente modificati, e notificato 144 sanzioni amministrative per un ammontare di quasi 30.500.000 euro.

Numeri importanti anche per le attività delle Capitanerie di Porto che nel corso del 2007 hanno effettuato 50.534 controlli da parte delle unità navali e 250.188 ispezioni, controlli e visite ai punti di sbarco, alle attività commerciali etc.

Nel dossier *Italia a Tavola 2008*, sicurezza e qualità si confermano quali parole chiave del settore agroalimentare italiano, ma per garantire i consuma-

tori e i produttori del buon *Made in Italy*, i controlli regolari e sistematici delle diverse Forze dell'ordine e degli enti preposti, si sono arricchiti anche del controllo sui prodotti commercializzati via internet e delle prime indagini relative alla presenza di Ogm nei cibi in commercio che segnalano già significativi casi di contaminazione e che quindi è auspicabile siano rafforzati in futuro.

L'attività operativa dei N.A.S.

Circa 20 arresti e 13 allevamenti bufalini sequestrati nella provincia di Caserta per bufale infette; scoperti a Palermo tredicimila chili di alimenti vegetali per conserve in cattivo stato di conservazione; circa 14.500 confezioni di tonno al mercurio per un valore complessivo di oltre 40 mila euro; bande criminali sgominate perché dedite alla contraffazione anche dei marchi simbolo del *Made in Italy*.

Queste alcune delle operazioni più importanti del 2007 portate a termine dai Carabinieri per la Sanità. Notizie e numeri che minacciano la salute delle nostre tavole e anche la fiducia dei consumatori. La notizia positiva è che i sequestri ci sono perché gli organi preposti al controllo nel settore della sicurezza alimentare, come i Nas, svolgono egregiamente il loro lavoro. Sono oltre ventottomila le ispezioni svolte dal Corpo nel 2007. Il settore maggiormente controllato risulta essere quello della ristorazione (7.952), seguito da carni e allevamenti (6.105) e farine, pane, pasta (3.879). Ammonta a oltre 121 milioni di euro il valore dei sequestri condotti dai Nas. Dato che testimonia quanto il comparto agroalimentare sia sempre di più un settore appetitoso per le organizzazioni criminali. Oltre 14 milioni i chilogrammi di prodotti sequestrati, 5.559 le infrazioni penali e 853 le strutture chiuse per motivi di salute pubblica.

TABELLA 1. INFRAZIONI CONTESTATE DAI N.A.S.

Anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr. amministrative		Strutture		Sequestri	
			contestate	Somme oblate €	Chiuse x salute pubblica	Seq.	Kg	Valore €
2006	35.138	4.189	17.922	1.664.712	861	495	60.369.700	52.053.309
2007	28.173	5.559	18.787	1.849.847	853	595	14.271.352	121.210.469

Dall'attività, settore per settore, dei Carabinieri per la Sanità risulta:

- un aumento di oltre il 300% del valore dei sequestri nel settore di **acque e bibite** soprattutto se si considera, a fronte, un calo delle ispezioni, passate da 1.075 del 2006 a 764 del 2007. In aumento anche i chilogrammi di prodotti sequestrati;

- nel comparto degli **alimenti dietetici** si evidenzia un notevole incremento del valore dei sequestri (+354%) a fronte di un calo delle ispezioni (-15%);
- il comparto delle **carni e degli allevamenti** è quello in cui si registrano i numeri più alti di valore dei sequestri: oltre 71 milioni di euro per un totale di oltre duemila infrazioni penali, con 256 strutture chiuse per salute pubblica o sequestrate;
- sostanzialmente stabili il numero di ispezioni per quanto riguarda le **consERVE alimentari**. In aumento, invece, tutti i valori relativi ai risultati: dalle infrazioni penali, alle strutture chiuse o sequestrate, ai sequestri;
- notevole calo, invece, dei chilogrammi di prodotto sequestrato nel settore di **farine, pane e pasta**: si è passati dagli oltre 36 milioni di kg del 2006 ai 2 milioni del 2007. Aumentano però le infrazioni penali (+40%);
- circa il 500% in più di valore sequestrato è il dato che più spicca nel settore del **latte e derivati**. Decisivi aumenti anche per i chilogrammi di prodotto sequestrato, per le infrazioni penali e gli altri valori. In questo settore ricorderemo il 2007 per il caso delle bufale infette. Secondo i Carabinieri, gli allevatori e i veterinari coinvolti eseguivano prelievi di sangue da bufale sane sostituendoli a quelli degli animali infetti;
- dall'etichettatura, alla conservazione, all'igiene sono tanti i campi nei quali si verificano le frodi e gli inganni nel **settore ittico**. Oltre 1,5 milioni di euro di prodotti sequestrati, 566 persone segnalate, 54 strutture chiuse o sequestrate e 400 infrazioni penali. Quasi tutti i risultati dei controlli sono in aumento;
- diminuisce del 92% la quantità di **salumi e insaccati** sequestrati dai Nas nel 2007 rispetto al 2006;
- il comparto **vitivinicolo e degli alcolici**, insieme a quello delle **carni e allevamenti**, fa registrare i valori più alti in termini di sequestri. Oltre 300 le infrazioni penali, 123 le strutture sequestrate e circa 9 milioni i chilogrammi di prodotto sequestrato per un valore di oltre 15 milioni di euro;
- in aumento i controlli per gli **zuccheri e i sofisticanti** (+64%). Calano le infrazioni penali; in crescita, invece, le infrazioni amministrative contestate, i chilogrammi sequestrati e le persone segnalata all'Autorità Amministrativa.

L'Ispettorato Centrale per il controllo della qualità

Dalla relazione annuale dell'attività svolta dall'Ispettorato risultano 39.500 ispezioni effettuate e oltre 29.500 operatori controllati nel corso dell'anno. Complessivamente sono stati controllati circa 92.000 prodotti e analizzati 11.000 campioni di cui il 9% sono risultati irregolari. La ripartizione delle attività di controllo eseguite vede tra i prodotti più controllati quelli del settore vitivinicolo, oli e grassi, lattiero caseario e ortofrutta.

Inoltre, l'Ispettorato ha elevato circa 4.700 contestazioni amministrative, eseguendo 733 sequestri per un valore economico di circa 22,7 milioni di euro e inoltrando 478 notizie di reato all'Autorità Giudiziaria competente.

Particolare attenzione è stata dedicata ai prodotti nazionali di qualità regolamentata, in considerazione dell'importante ruolo strategico rivestito dagli stessi in ambito comunitario e internazionale.

TABELLA 2. I CONTROLLI DELL'ICQ

Ispezioni (n.):	Operatori controllati (n.):	Prodotti controllati (n.):	Campioni analizzati (n.):	Contestazioni amministrative (n.):	Notizie di reato (n.):	Sequestri (n.):	Valore dei sequestri (€):
39.479	29.643	91.951	10.647	4.680	478	733	22.691.996
	di cui irregolari (%):	di cui irregolari (%):	di cui irregolari (%):				
	12,9	5,8	8,9				

Fonte: ICQ

I programmi mirati di controllo. Sono azioni che si concentrano su aspetti particolarmente rilevanti sotto il profilo della qualità e della sicurezza alimentare, relativi a determinati settori, tipologie di prodotto od operatori del comparto agroalimentare, e prevedono che una medesima attività di controllo sia posta in atto contemporaneamente su tutto il territorio nazionale, con una identica metodologia di intervento.

Le finalità generali sono quelle di ottenere effetti sinergici nella prevenzione e nella lotta alle frodi e di permettere una conoscenza più approfondita del fenomeno fraudolento, della sua distribuzione sul territorio e del rischio di

commissione di illeciti, consentendo di indirizzare in modo più efficace l'azione futura.

1. azioni di controllo richieste da normativa specifica (settore mangimistico, oleario, Reg. CEE n. 4045/89 finanziamento Fondo Europeo Agricolo, Ogm)
2. attività legate agli obiettivi strategici contenuti nella Direttiva generale sull'azione amministrativa e sulla gestione (controllo dei prodotti venduti via internet)
3. programmi mirati di controllo (etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari, controllo sui fertilizzanti).
4. programmi straordinari di controllo (settore oleario, antispesulazione settori cerealicolo e lattiero).

Nell'ambito del programma straordinario di controlli nel settore oleario, ad esempio, l'azione svolta in concorso con tutti gli organismi preposti ha comportato l'esecuzione di controlli lungo tutta la filiera oleicola, sottoponendo a verifica frantoi, commercianti all'ingrosso, importatori, raffinerie, confezionatori (con particolare riguardo al "Prodotto Italiano"), nonché esercenti della ristorazione. Obiettivo: contrastare eventuali fenomeni fraudolenti conseguenti all'immissione sul mercato nazionale di olio extravergine di oliva adulterato o sofisticato di provenienza comunitaria ed extracomunitaria commercializzato come prodotto di origine nazionale.

Il Corpo Forestale dello Stato e la tutela della salute dei consumatori

Oltre 1200 controlli, di cui 298 nel settore zootecnico, 125 in quello dell'aidificati e 144 sanzioni amministrative per un ammontare di quasi 30.500.000 di euro. È questa la traduzione in numeri dell'attività di controllo e di verifica della qualità dei prodotti agricoli svolta dal Corpo forestale dello Stato (CFS) lo scorso anno.

Attraverso i nuclei operativi che sono distribuiti in maniera capillare sull'intero territorio nazionale e il Nucleo Agroalimentare e Forestale (NAF), una struttura operativa centrale specializzata nel contrasto alla criminalità nel comparto agricolo, il CFS contribuisce a garantire la sicurezza alimentare del cittadino.

In particolare, il compito principale del NAF è quello di garantire che i prodotti che arrivano sulle tavole dei consumatori siano affidabili e sicuri soprattutto dal punto di vista igienico-sanitario.

Alcuni dei compiti degli agenti forestali riguardano le verifiche per arginare i casi di contraffazione dei prodotti tipici certificati (Dop, Igp, Stg, etc.), il controllo documentale degli organismi privati che rilasciano le certificazioni per i prodotti da agricoltura biologica, fino alla verifica della corretta applicazione delle norme per il sostegno di tecniche-agricole eco-compatibili.

Tra le operazioni più importanti:

- nel luglio dello scorso anno, il CFS e l'ispettorato centrale controllo dei prodotti agroalimentari sequestrano in cinque regioni 350 mila di litri di vino contraffatto. L'operazione si è conclusa con il sequestro di ben 24 mila ettolitri di Prosecco e Pinot Grigio contraffatti;
- a novembre, oltre 100 chili di carne di animali protetti e non cacciabili vengono sequestrati in un ristorante di Roma. I titolari del locale sono denunciati all'Autorità Giudiziaria per il reato di frode nell'esercizio del commercio, ricettazione, per detenzione ai fini del commercio di fauna selvatica non cacciabile e per la somministrazione di cibo che veniva congelato senza il rispetto delle più elementari norme igieniche;
- all'inizio di dicembre, a Verona, gli agenti del Corpo Forestale, nell'ambito dell'operazione "Vendemmia sicura", arrestano il proprietario di una cantina vinicola di Veronella (Vr), per il reato di sofisticazione alimentare con pericolo per la salute pubblica. Nella cantina del viticoltore vengono ritrovati 810 ettolitri di vino rosso e 860 di vino bianco da tavola, ancora in fase di fermentazione, 60 litri di acido cloridrico e solforico e 60 chili di zucchero. I risultati delle analisi chimiche hanno accertato l'uso di oltre il 40% di zucchero, il 50% di acqua e la presenza di acido cloridrico e solforico;

- sempre a dicembre 2007, viene sequestrato a Roma un quantitativo di caviale, pari a 120 kg, per un valore di quasi 1 milione di euro. 65 persone denunciate, 350 gli esercizi commerciali controllati. In questo modo si è conclusa l'operazione "Beluga", finalizzata alla repressione del commercio illegale di caviale, che ha visto impegnate 300 unità per il controllo e i sequestri in tutt'Italia. In particolare, i reati individuati andavano dalla violazione della Convenzione di Washington al mancato rispetto delle norme per l'etichettatura di prodotti alimentari, fino alla truffa e alla frode in commercio.

Il Sistema di allerta comunitario

Presenza di micotossine, salmonella, additivi e coloranti fuori le norme di legge. Queste le irregolarità principali evidenziate dal Rapporto sull'attività del sistema di allerta per alimenti e mangimi nell'anno 2007 redatto dal Dipartimento per la Sanità pubblica veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli alimenti del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali.

Nel 2007 sono state 2.933 le notifiche pervenute dalla Commissione Europea, dagli uffici periferici e dagli Assessorati alla Sanità delle regioni. Il 2,1% in più rispetto all'anno precedente quando erano 2.874.

L'irregolarità più diffusa riguarda la presenza di micotossine, con 752 notifiche. Si tratta di contaminanti chimici derivanti da funghi tossici per l'uomo: un problema che riguarda soprattutto la frutta secca e gli snack, con 605 segnalazioni. Di queste, 201 sono originarie della Turchia, 122 dell'Iran e 89 degli USA; mentre dei 31 prodotti notificati per parassiti, 9 sono originari della Turchia, 5 della Tunisia e altrettanti della Cina. Al secondo posto tra i contaminanti più diffusi troviamo la salmonella, con 267 segnalazioni, il 27% in più rispetto al 2006. Il riscontro di questo contaminante ha riguardato nel 46% dei casi i prodotti a base di carne e i vegetali. Solo nell'8% i prodotti della pesca. Con 229 segnalazioni gli additivi e i coloranti si posizionano al terzo posto nella scaletta delle principali irregolarità da contaminazione per il 2007. In particolare, il rapporto del Ministero segnala 63 notifiche per la presenza di solfiti.

Il settore più colpito è quello dei prodotti ittici: si contano 45 notifiche. Sono stati riscontrati solfiti, ad esempio, in scampi freschi provenienti dalla Gran Bretagna, in mazzancolle tropicali cotte provenienti dalla Francia e dal Brasile, in gamberetti precotti in salamoia dalla Danimarca.

Lo Stato che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non regolari è la Cina (390) seguita dalla Turchia, Stati Uniti.

PAESI CHE HANNO RICEVUTO MAGGIOR NUMERO DI NOTIFICHE (2007)

Paese	Notifiche
Cina*	390
Turchia	293
USA	203

*compreso Hong Kong

Fonte: Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali

L'Italia si trova invece all'undicesimo posto con 70 prodotti nazionali irregolari, pari al 2,4% di tutte le notifiche. Tra queste, 51 segnalazioni sono pervenute da altri Stati Membri mentre le restanti allerta sono pervenute attraverso la vigilanza nazionale, trattandosi di prodotti ridistribuiti in ambito europeo o extra europeo.

FRODI ALIMENTARI IN CINA

Ogni anno, in Cina, dalle 200.000 alle 400.000 persone sono coinvolte in episodi di intossicazione alimentare, con numerosi casi di morti o di malattie gravi con lesioni permanenti, presenti in tutte le regioni e in tutte le tipologie di attività. Il 90% dei cinesi avrebbe avuto nella sua vita almeno un problema legato a qualche frode alimentare. Secondo il Dipartimento di Stato per l'Industria e il commercio, nell'elenco dei 10 settori con maggior numero di denunce dei consumatori, quello alimentare è al primo posto. Oltre alla notizia dei baozi, panini cotti al vapore, ripieni di cartone, un libro scritto dal giornalista cinese Zhou Qing, membro dell'Independent Chinese PEN Center, documenta una sequela ininterrotta di casi di frodi e adulterazioni di tutti i generi: si va dalla nota melamina negli alimenti per animali, al verde malachite e altri farmaci illegali un po' in tutti i generi alimentari, alla salsa di soia cancerogena, oppure prodotta con "l'acqua di capelli", un intruglio derivante dalla macerazione di capelli umani (di cui in alcune regioni cinesi esiste un florido mercato), ricco di elementi tossici quali piombo e arsenico. E ancora, abbiamo mangimi per pesci, polli e maiali addizionati con gli scarti della lavorazione del cuoio, DDT in grandi quantità nei granchi, verdure fermentate prodotte in condizioni igieniche spaventose e addizionate di dichlorvos (insetticida organofosforato). L'elenco prosegue con i bastoncini di pane fritto con alluminio, la zuppa di pesce alla morfina (addizionata con papavero da oppio, creava dipendenza nei consumatori), il tofu fatto illegalmente con soia annacquata, i gamberi secchi addizionati di rosso acido 73 (colorante per legno), la frutta sciroppata con sorbato, permanganato, coloranti vari, idrossido di alluminio, ecc. Ma la fantasia dei produttori cinesi semba essere illimitata: producono gnocchi cotti al vapore con zolfo, sbiancati con sbiancanti industriali e spruzzati con conservanti industriali perché assumano un'aria più "invitante"; nei ristoranti riciclano olio, brodo e salsa di soia dai resti lasciati nei piatti dai commensali, usano il pane ammuffito per produrre biscotti, fabbricano acqua minerale finta, falsificano le etichette di bevande famose. Infine il caso del clenbuterolo (o "sostanza per la carne magra") nei maiali; in Cina, maggior produttore di carne suina del mondo (46,1%), dagli anni Novanta a oggi qualsiasi allevatore di maiali ha utilizzato, e spesso tuttora utilizza, questo beta-agonista, complici il suo basso prezzo, un fiorente mercato illegale e un guadagno in termini di aumento di produzione del 300%! Gli episodi di intossicazione acuta che coinvolgono centinaia di persone sono innumerevoli e l'autore sottolinea la difficoltà fin qui estrema di effettuare controlli a causa della mancanza di attrezzature adatte e del costo dei materiali. Nonostante il Governo sia intervenuto anche severamente, a tutt'oggi la situazione del mercato illegale del clenbuterolo, secondo Zhou Qing, è "una realtà spaventosa e complessa che, per la sua pericolosità supera quella che ci viene mostrata nei grandi film sul traffico di droga".

Fonte: La Settimana Veterinaria n. 624, ottobre 2008

I cereali e i derivati e la carne (escluso il pollame) sono le categorie merceologiche più colpite dalle irregolarità, anche se con percentuali non rilevanti: rispettivamente il 21% e il 17%. Seguono i prodotti della pesca, la frutta e i vegetali. È la salmonella (19%) l'irregolarità più diffusa tra le allerte italiane. Si tratta di un problema che ha riguardato soprattutto i prodotti a base di carne e vegetali.

Segue la listeria (10%) molto diffusa nella carne, nei prodotti a base di latte anche nei piatti pronti. Notifiche sono state rilevate anche per quanto riguarda gli aspetti microbiologici e di aflatossine, in particolare le fumonisine, per quanto concerne i contaminanti chimici.

Sono state segnalate infine problematiche relative alla presenza di antiparassitari, escherichia coli, istamina e presenza di corpi estranei nei prodotti alimentari.

I controlli delle Capitanerie di porto

Circa 30 le tonnellate di prodotti ittici sequestrate con etichette false riguardo l'origine, 200 chili di pesce azzurro congelato trasportato senza il rispetto delle norme della catena del freddo e 900 chili di mitili dichiarati a rischio per la salute pubblica. E ancora: pesce scongelato e venduto come fresco, prodotti venduti senza il rispetto delle minime norme igieniche, a contatto con la polvere e con i gas di scarico dei veicoli in transito. Sono alcuni degli esiti delle operazioni svolte nel corso del 2007 dalla Guardia Costiera.

Le Capitanerie di porto svolgono ogni anno un eccellente lavoro in materia di sorveglianza sulla pesca e sul commercio dei prodotti ittici. Nel 2007 sono stati svolti oltre 50.500 controlli in mare e circa 250.200 ispezioni a terra, ovvero ai punti di sbarco, nelle peschierie o presso le attività commerciali.

Dall'analisi dei dati emerge un aumento in media del 50% di tutti i controlli rispetto all'anno precedente. L'attività di sorveglianza si è particolarmente intensificata rispetto al 2005: i controlli effettuati dalle unità navali sono aumentati del 68% mentre quelli a terra addirittura del 91%.

TABELLA 3. I CONTROLLI IN MARE E A TERRA

	2005	2006	2007	Variazione % rispetto al 2005	Variazione % rispetto al 2006
Controlli effettuati da unità navali	30.000	33.949	50.534	+68%	+49%
Ispezioni, controlli e visite ai punti di sbarco, alle attività commerciali etc.	131.014	163.650	250.188	+91%	+53%

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

Sorprendente invece il dato relativo alla quantità, in chilogrammi, di prodotto sequestrato: +284%. Come spiegato dallo stesso Corpo l'incremento è dovuto a particolari operazioni di sequestro che hanno riguardato prevalentemente i molluschi.

Secondo quanto emerge dai dati della Guardia Costiera è il non rispetto della normativa sull'etichettatura la frode più diffusa. Oltre il 54% dei 600 proces-

si verbali emessi dal Corpo nel 2007 riguarda proprio questo tipo di infrazione. Spesso, infatti, non vengono indicati il metodo di cattura del prodotti (se pescato o allevato) o la zona di provenienza. In provincia di Palermo, ad esempio, sono stati sequestrati ben 116.412 vasetti di filetti di acciughe sott'olio senza etichettatura e documentazione che ne segnalasse l'origine.

Il 40% dei processi si riferisce invece a problematiche igienico sanitarie riguardo l'allevamento o la conservazione del pesce. I prodotti ittici si deteriorano in pochissimo tempo. Per questo è molto importante che la catena del freddo durante il trasporto avvenga nel rispetto delle regole e non venga mai interrotta. Importante anche come il pesce viene venduto. Spesso si possono incontrare venditori che pongono in vendita i loro prodotti in ambienti sporchi o inquinanti senza proteggere adeguatamente la merce.

PARTE SECONDA

Il falso culinario

(a cura di Paolo Petroni)

Un'indagine dell'Accademia Italiana della Cucina

Non c'è giorno che aprando un giornale non si trovino notizie drammatiche sulle frodi alimentari che colpiscono i prodotti italiani: ecco un breve elenco dei casi più recenti.

- Mozzarelle di bufala fatte con latte di mucca congelato e liofilizzato, con latte boliviano e con cagliate romene. Per non parlare della diossina;
- Vini sintetici realizzati con acqua, zucchero, acido tartarico e acido muratico;
- Olio di colza o di nocciolino spagnolo, tunisino e greco, colorato con la velenosa clorofilla e insaporito artificialmente;
- Anguille cinesi e moribonde cozze turche rianimate con acqua di mare locale;
- “Pummarola” cinese (concentrato allungato e rielaborato in Italia);
- Capperi marocchini spacciati per originali di Pantelleria;
- Aceto balsamico di Modena prodotto in Germania;
- Polli al cloro trattati con la varechina;
- Brunello di Moltalcino prodotto con uve diverse dal Sangiovese rosso.

Secondo un'indagine della Coldiretti, all'estero, un prodotto italiano su quattro è falso e le nostre esportazioni rappresentano quindi solo il 25% del mercato mondiale dei prodotti cosiddetti italiani. Ci sono dei Paesi come gli Stati Uniti dove solo il 2% dei consumi di formaggio di tipo italiano si basa su prodotti originali di importazione, per il resto si tratta di imitazioni e falsificazioni.

Già da questo sintetico quadro si vede che la situazione può essere allarmante. Ma il panorama gastronomico italiano viene penalizzato anche da un aspetto poco valutato e poco studiato: il falso culinario, cioè le false ricette.

Il grande successo che sta ottenendo in questi anni la cucina italiana, soppiantando la cucina francese nei gusti degli stra-

NELLE RISPOSTE AL QUESTIONARIO

Altre ricette falsificate, in ordine decrescente:

Parmigiana di melanzane
Pasta alla Norma
Pasta e fagioli
Vincisgrassi
Vitello tonnato
Brodetto di pesce
Erbazzone
Passatelli
Tagliatelle ai funghi
Bagna caoda
Cannoli siciliani

LE RICETTE PIÙ FALSIFICATE IN ITALIA

PRIMI PIATTI

Piatti	segnalazioni	sostituzioni	aggiunte	fusion
Risotti	12%	riso cinese, riso nero	panna, liquirizia	curry, yogurt, caffè, frutta, soia
Carbonara	6%	prosciutto crudo, prosciutto cotto, pancetta affumicata, salsiccia piccante	panna, cipolla, carciofi	
Pasta al pesto	4%	manca di pinoli, noci, pistacchi, mandorle, rucola	noci, prezzemolo	fragole
Tortellini, cappelletti	4%	salsiccia, ricotta	cannella, prezzemolo	
Lasagne alla bolognese	3%	sottilette, mozzarella, panna, salsa di pomodoro		
Amatriciana	2%	prosciutto cotto, pancetta affumicata	aglio	

SECONDI PIATTI

Piatti	segnalazioni	sostituzioni	aggiunte	fusion
Carni in genere	10%		servita quasi sempre con pasta	
Costoletta alla milanese	3%	carne di maiale, fesa di tacchino, farina bianca e di mais		alghe
Arrosto di maiale, arista	2%		coriandolo	papaia, mango, arancia, ananas

Fonte: Questionario dell'Accademica Italiana della Cucina

nieri, ha generato falsi clamorosi sia nelle materie prime che nella loro elaborazione.

Ma se è abbastanza facile poter distinguere un vero prodotto *made in Italy*, assai complesso è definire il falso culinario.

Il Centro Studi “Franco Marengi” dell’Accademia, che tra le sue numerose attività ha anche quella di monitorare la ristorazione pubblica in Italia e all’estero, ha svolto un’indagine al fine di evidenziare le deviazioni più frequenti nei confronti delle preparazioni tradizionali della nostra cucina.

Attraverso un questionario, inviato a tutte le Delegazioni nel mondo (l’Accademia è presente nei cinque continenti) si è potuto, attraverso le risposte pervenute, delineare un quadro delle ricette più falsificate.

Non è solo all’estero che si pratica la falsificazione delle ricette: il fenomeno si presenta sovente anche in Italia, sia pure con percentuali minori.

Le Delegazioni italiane (214) hanno inviato oltre 360 segnalazioni di ricette falsificate. Nelle tabelle riportiamo una sintesi delle risposte, suddivise tra primi e secondi piatti.

Tra i dolci la ricetta più bistrattata sembra quella del “tiramisù” che vede la panna sostituire il mascarpone.

Spesso i piatti falsificati sono gli stessi in Italia e all’estero, certamente perché sono i più diffusi e, fra questi, carbonara, amatriciana, pesto alla genovese e costoletta alla milanese sono i primi dell’elenco.

Quasi tutti i ristoranti in Italia e all’estero hanno, nella lista delle vivande, gli spaghetti alla carbonara: una valida alternativa alla pasta col pomodoro, perché rapidi da preparare e perché gli ingredienti sono pochi e facili da reperire in

LA VERA RICETTA DEGLI SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Ingredienti: 600 gr di spaghetti, 120 gr di guanciale, uno spicchio d’aglio, due uova, 100 gr di formaggio parmigiano misto a pecorino grattugiato, olio extravergine d’oliva, sale e pepe.

Preparazione: Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. Intanto tagliare il guanciale a listarelle, metterlo in una grande padella con poco olio e l’aglio schiacciato; soffriggere finché il guanciale sarà ben rosato. Togliere l’aglio. A parte sbattere le uova con un pizzico di sale e un poco di pecorino. Quando la pasta sarà cotta, scolarla e passarla nella padella col guanciale, abbassare al minimo il fuoco e unire le uova sbattute. Mescolare per un minuto, poi togliere dal fuoco, condire con il rimanente pecorino e con il pepe, mescolare ancora e servire caldo.

(Accademia Italiana della Cucina:
“Ricettario nazionale delle cucine regionali italiane” online)

tutto il mondo. È questo, tuttavia, anche il piatto più distorto e falsificato. All'estero si trovano anche buste con preparato liofilizzato "al gusto di carbonara".

Secondo quanto risulta, in percentuale, dalle risposte al questionario dell'Accademia, le maggiori infamie segnalate riguardano un solo ingrediente: il guanciale, che è sostituito da pancetta, pancetta affumicata, bacon, prosciutto cotto, wurstel. Ma non sono da meno le aggiunte di abbondante panna, burro e formaggini fusi.

La ricetta, si diceva, si basa su ingredienti semplici e facili da reperire. Per quanto riguarda la sua origine sembra che l'ipotesi più attendibile sia quella che vede gli americani di stanza a Roma, durante la Seconda guerra mondiale, mescolare la pasta alla loro colazione tipica fatta con uova strapazzate e bacon, ma circolano anche altre ricostruzioni specialmente legate al nome, come quella, ad esempio, che si basa sulla somiglianza del pepe nero al carbone.

Paolo Petroni

Falsi culinari all'estero

Un tempo, in Italia, la gente conosceva solo i piatti del proprio territorio, della propria zona: bastava spostarsi di un campanile per trovare un sapore, un aroma, un ingrediente, una ricetta diversa. Dopo gli anni '50 le cose sono cambiate e i siciliani hanno cominciato a cucinare i “pizzoccheri”, come i lombardi

LE RICETTE PIÙ FALSIFICATE ALL'ESTERO

PRIMI PIATTI

Piatti	segnalazioni	sostituzioni	aggiunte	fusion
Carbonara	15%	prosciutto cotto, pancetta affumicata	panna, formaggini	
Lasagne alla bolognese	10%	sottilette, mozzarella, panna	uova sode, wurstel, spinaci, carote	tofu, ingredienti greci
Altri tipi di pasta	10%	Condimento servito a parte, parmigiano e pecorino con il pesce	spezzatino, palline di carne cotoletta di maiale	salsa di soia
Pasta al pesto	8%	mancanza di pinoli, noci	panna, besciamella, broccoli, funghi, prosciutto	
Spaghetti al pomodoro	8%	ketchup	zucchero, polpette, pollo alla griglia	broccoli cinesi, cumino, paprika
Amatriciana	7%	prosciutto cotto, wurstel, pancetta affumicata	piselli, paprika	
Cannelloni ripieni	6%		spezie piccanti, uovo sodo	
Risotti	5%	riso cinese, basmati	panna	

Fonte: *Questionario dell'Accademica Italiana della Cucina (2008)*

LE RICETTE PIÙ FALSIFICATE ALL'ESTERO**SECONDI PIATTI E PIZZA**

Piatti	segnalazioni	sostituzioni	aggiunte	fusion
Carni in genere	10%		servita quasi sempre con pasta	
Pizza	10%	formaggi locali, cheddar, gruyère	ketchup, olive	ananas, frutta secca, feta, chili, curry
Costoletta alla milanese	5%	carne di maiale, fesa di tacchino, farina di mais	salsa di pomodoro, pesto, prosciutto, aglio, pasta e tagliatelle	
Baccalà alla vicentina	2%		sedano, carota, piselli, patate	
Caprese	2%		pesto, rucola	feta, yogurt
Saltimbocca alla romana	2%	prosciutto cotto, pancetta, carne di maiale	groviera	

Fonte: Questionario dell'Accademia Italiana della Cucina

la “pasta alla Norma” e la cucina si è deregionalizzata. Ciò è avvenuto non solo tra regione e regione, ma in seguito anche tra nazione e nazione, tanto che oggi, sia nella ristorazione pubblica che in quella privata, si trovano sempre più piatti internazionali.

All'estero, l'internazionalizzazione si è manifestata in gran parte “importando” la cucina italiana. Ormai dalla Finlandia alla Grecia, dall'Irlanda al Portogallo, è sempre più diffusa l'usanza di trovare ristoranti cosiddetti italiani o, comunque, di trovare, nei menu dei vari ristoranti, piatti della nostra cucina: lasagne alla bolognese, bucatini all'amatriciana, spaghetti alla carbonara, costoletta alla milanese, pizza Margherita e molti altri.

Come già ricordato, le Delegazioni dell'Accademia Italiana della Cucina sono state coinvolte in un'inchiesta sullo “stato” della nostra cucina all'estero, per monitorare se i piatti della nostra tradizione subiscono, nei diversi paesi del mondo, contaminazioni varie di prodotti locali, se vengono fatti abbinamenti o sostituzioni improprie: insomma se è riscontrabile una sorta di “falso culinario” nei confronti della cucina italiana.

Le risposte al questionario hanno permesso di tracciare un quadro abbastanza chiaro che ha evidenziato come, soprattutto per certi piatti, il “falso” sia abbastanza evidente e dove, spesso, la cosa più tradizionale rimasta, sia il solo nome, per di più storpiato. Dalle Delegazioni estere (73) sono giunte oltre 170 segnalazioni sintetizzate nelle due tabelle.

Si è già parlato dei primi piatti, e in particolare della “carbonara”, ma un altro falso culinario piuttosto diffuso riguarda i “bucatini all’amatriciana”.

In questo piatto le falsificazioni sono di più livelli: da quello minimo, dove il guanciale viene sostituito con la pancetta o il pecorino romano con il parmigiano, fino ad arrivare all’inserimento di prosciutto cotto o wurstel. Alcune libere interpretazioni prevedono anche l’utilizzo dell’aglio al posto della cipolla o, in altri casi, del burro al posto dell’olio d’oliva o strutto. Ma anche l’utilizzo della pasta, i ben noti “bucatini” previsti nella ricetta originale assieme agli spaghetti, vengono sostituiti perfino con i tortellini.

In questa sintetica carrellata dei falsi culinari all’estero, compaiono anche le “lasagne alla bolognese”: un piatto tra i più martoriati. Talmente martoriato che spesso, sotto questo nome, si celano interpretazioni che con le “lasagne alla bolognese” non hanno niente a che vedere tranne che per il fatto di essere un insieme di: pasta, besciamella (altrettanto non ben identificata e spesso neanche presente) e ragù (di ogni genere).

Risulta difficile, quindi, fare un confronto con la ricetta originale, perché in molti casi dobbiamo ammettere che si tratta proprio di un altro piatto, per niente associabile ad uno dei baluardi della cucina italiana. Gli ingredienti più spesso incontrati sono la mozzarella, la ricotta, le sottilette, il “tofu”, gli spinaci, i wurstel, il salamino piccante e perfino le uova sode. Il ragù in pochi casi rispetta il tipico ragù alla bolognese,

NEI MENU DI MANHATTAN

Dai risultati presentati al Convegno ASLI tenuto a Modena il 22 settembre 2007 su “Italiano e italianismi nella lingua dei ristoranti newyorkesi”.

- Arugula (rucola)
- Chicken Scarpariello
- Farfalle al limoncello
- Lambadina di vitello
- Pastaforno
- Penne con cuccuzzi
- Ravioli quasi tutto
- Salsiccia San Gennaro
- Scallapini
- Scaloppini saltimbocca
- Scungille
- Shrimp arregenati
- Shrimp Fra Diavolo
- Shrimp scampi
- Spaghetti and meatballs
- Strozzapreti primavera d’autunno
- Tagliolini di cioccolata
- Veal Parmigiana

fatto con carne di manzo e pomodoro; nella maggioranza dei casi il ragù è normale pomodoro o, tutt'al più, un ragù di carni bianche, pollo o tacchino. La stessa sorte tocca alla ben poche volte trovata besciamella, sostituita quasi sempre con panna o con formaggi locali fatti fondere per l'occasione. Solo la pasta, a onor del vero, mantiene le caratteristiche fondamentali del formato, anche se consistenza o composizione lasciano spesso a desiderare, ma, alla luce di quanto finora detto, è senz'altro il minore dei mali.

Fra i piatti di carne, molto falsificato è quello della "costoletta alla milanese" che, nel migliore dei casi, non è altro che una fettina alta 3 millimetri, semplicemente impanata e frita in olio non ben identificato. Già questo potrebbe bastare, ma non è finita qui perché la nostra costoletta la troviamo anche copersa di pomodoro, oppure di pesto, decorata con mozzarella, fino ad essere servita con sopra il prosciutto cotto.

Anche la carne utilizzata per la sua realizzazione grida allo scandalo con l'uso improprio di carne di manzo, ovviamente senza osso, oppure di carne di maiale, ma anche, colmo dei colmi, con l'utilizzo di fettine di tacchino al posto della sacrosanta carne di vitello (cioè di una bestia da latte). Per non parlare poi dell'impanatura con panura di grissini o con farina di mais, invece del pangrattato ricavato dalla preziosa "michetta" (il pane più milanese che c'è), seccata

LA VERA RICETTA DELLA COSTOLETTA ALLA MILANESE

Ingredienti: *Quattro costolette di vitello (tagliate alte quanto l'osso), 100 gr di burro, due uova, pane grattugiato, un limone, sale.*

Preparazione: *Incidere la pelle esterna delle costolette perché non si alzi durante la cottura e appiattirle un poco con il batticarne. Non salare a questo punto, ma successivamente, sul piatto di portata, per non influire sulla tenerezza della carne. In un piatto fondo versare le uova e, senza salarle, sbatterle bene, poi immergervi le costolette una per volta, meno il "manico", passarle successivamente nel pane grattugiato grosso (che si sarà preparato pochi minuti prima con del pane secco che non abbia odore di "stantio"), premerle poi con il palmo della mano affinché il pane aderisca bene e non si stacchi durante la cottura. In un largo tegame scaldare soltanto (non soffriggere!) il burro e, alzando un poco la fiamma e mantenendo il colore biondo al burro, sistemarvi in un solo strato le costolette. Cuocerle sette o otto minuti per parte (devono risultare morbide e leggermente dorate), metterle poi su un piatto di portata, salarle e guarnirle con spicchi di limone. Sono ottime anche gustate fredde. Per questa preparazione è necessaria carne di primissima qualità, come quella fornita dai rinomati vitelli della Brianza, e tolta dal quadrello (carré). Ogni costoletta deve avere l'osso cui la carne aderisce "in banderuola".*

*(Accademia Italiana della Cucina:
"Ricettario nazionale delle cucine regionali italiane" online)*

LA VERA RICETTA DEI BUCATINI ALL'AMATRICIANA

Ingredienti: 400 gr di bucatini, 150 gr di guanciale, tre pomodori maturi, un peperoncino rosso, 40 gr di formaggio pecorino romano grattugiato, sale e pepe.

Preparazione: Tagliare il guanciale a fette e poi a rettangolini, metterlo in una casseruola e, con pochissima acqua, sciogliere il grasso. Togliere il guanciale, unire nel grasso i pomodori spellati, privati dei loro semi e tagliati a pezzi, insaporire con il peperoncino sbriciolato, salare poco e pepare. Cuocere per dieci minuti. Poi rimettere il guanciale nel sugo, facendolo appena riscaldare. Cuocere i bucatini in acqua salata, scolarli al dente e condirli con il pecorino e con il sugo. Mescolare bene e servire caldo.

(Accademia Italiana della Cucina:
"Ricettario nazionale delle cucine regionali italiane" online)

leggermente in forno e poi grattugiata. Per finire, quando si arriva al momento di friggere la costoletta, invece di adagiarla in una padella con del burro sfrigolante, prevale ancora il "falso", dal momento che viene immersa nei più svariati grassi, dall'olio di arachide a quello di mais, dallo strutto all'olio d'oliva.

Gianmarco Mazzanti

Una testimonianza dal Regno Unito

Un prodotto alimentare tradizionale è quell'alimento che ha un forte legame con il territorio in cui nasce e in cui si consolida in seguito a metodi di preparazione (coltivazione e/o trasformazione) che sono la sintesi di sistemi di lavorazioni tramandati da generazioni. Una definizione sicuramente lapalissiana, ma doverosa nel rispetto di tutti coloro che si sforzano di mantenere vive le tradizioni locali. In buona sostanza quelle tradizioni non solo valorizzano ineguagliabili diversità che ci consentono di avvicinarci a culture differenti, ma sono l'ultimo baluardo rimasto a combattere la dilagante omologazione. Ed è proprio in nome delle tradizioni alimentari che l'Italia può rivendicare, con legittima fierezza, la tanto famosa e apprezzata "dieta mediterranea".

Grazie ad una sempre maggiore attenzione manifestata dai consumatori italiani per il proprio corpo, sia per ragioni salutiste che edonistiche, il filone della cucina mediterranea, con i suoi giacimenti enogastronomici, ha conquistato le abitudini alimentari del mondo occidentale. Purtroppo i segnali che si riscontrano all'estero sono abbastanza inquietanti.

I prodotti italiani in realtà non hanno quei caratteri di tipicità che si riscontrano in quelli provenienti dai luoghi d'origine.

La mia esperienza inizia con la visita al supermercato "Tesco" la cui organizzazione ricorda da vicino i nostri ipermercati.

Tra le migliaia di prodotti tipicamente inglesi e che comunque non si trovano in Italia (*marmite*, estratto di lievito ricco in vitamina E; *crisps*, gustosissime patatine con improbabili aromatizzazioni: sale e aceto, cipolline e affumicato, vino borgogna; *pudding* dai colori sgargianti; *cream salad*, salse per condire vegetali e carni) mi sorprende e mi fa molto piacere leggere così tanti prodotti italiani: ragù toscano, spaghetti alla carbonara, lasagne, tonno alla napoletana. Parole non tradotte ma scritte in italiano, impiegate per etichettare alimenti della tradizione gastronomica italiana. Una specie di rivincita con lemmi italiano-gastronomici sul vocabolario inglese, considerando che il nostro è ormai infarcito di termini inglesi.

In scatola o in vasetto, freschi in atmosfera modificata o disidratati in busta, ma anche surgelati oppure in tetrapak, qui, tra gli scaffali di un tipico supermercato inglese, spesso si parla italiano.

Tocco, soppeso e leggo gli ingredienti sulle etichette di alimenti di tutti i tipi. Improvvisamente, su una scatola contenente spaghetti con ragù alla bolognese, marca "Quorn", tra le altre amenità dell'etichetta mi cade l'occhio sulla frase stampata sul retro: "*made in UK*", fabbricato nel Regno Unito. Lo sconcerto mi lascia prima senza fiato, ma poi penso che è normale che sia fabbricato qui. Ma in quel momento non ero proprio preparato: la scritta è in italia-

no, la ricetta è tipica italiana, la foto degli spaghetti ben conditi sulla confezione mi è molto familiare e, a parte il basilico che con il ragù alla bolognese non c'entra, tutto mi lasciava supporre che si trattasse di un prodotto italiano, pertanto d'importazione. Penso subito ad un caso isolato, ma quando ritrovo la stessa frasetta *made in UK* oppure *made in England* su altri prodotti, allora lo sgomento mi assale. Su quelli a marchio "Tesco" compare addirittura la bandiera italiana: sento proprio odore di truffa. Non si tratta di sciovinismo del bucatino, patriottismo del pomodoro o campanilismo della pizza. L'orgoglio nazionalista, generato dall'illusione che quei prodotti avrebbero dovuto essere importati dall'Italia, si trasforma in rabbia.

Finalmente realizzo qual è il vero scopo di tanta italianità: è un'esca per i consumatori inglesi. L'articolo camuffato da mediterraneo o spacciato per italiano risulta più appetibile, il consumatore abbocca ed io, in quanto italiano, provo un certo disagio ... forse perché mi sento un po' dalla parte del verme? Dunque con parole italiane, scritte in italiano, come passata di pomodoro, ragù, soffritto, carbonara, ricotta, mediterraneo, origano, parmigiano, mozzarella, olio d'oliva, pesto genovese, cannelloni, ravioli, oramai integrate nel linguaggio inglese, si attira l'ignaro cliente il quale, convinto di mettere nel carrello della spesa prodotti tipici della cucina tradizionale italiana, in realtà porterà a casa derrate che di italiano hanno solamente il buon nome perché *made in United Kingdom*, fabbricate nel Regno Unito.

Mi domando se ce n'è abbastanza per una denuncia alla locale Associazione consumatori. Riflettendo, chi si metterebbe mai contro questi colossi alimentari che, immagino, occupino milioni di persone per un giro d'affari di migliaia di miliardi?

E allora che fare? Se qualcuno è colpevole di questa violazione, forse, siamo proprio noi italiani che non siamo capaci di attuare nessuna forma di protezionismo. Non so per quanto tempo gli inglesi ci lascerebbero nell'impunità se sui nostri scaffali spacciassimo bottiglie di autentico whisky distillato nel tradizionale modo inglese, ma prodotto in Valle d'Aosta e dove gran parte dell'etichetta venisse occupata dall'*Union Jack*, la bandiera britannica con tanto di stemma reale!

In Italia, nell'immaginario del turista, viene associato al patrimonio artistico anche quello enogastronomico. Il nostro patrimonio culturale risiede perciò anche nel nome dei prodotti gastronomici tradizionali e l'abitudine con la quale tali nomi ci vengono impropriamente scippati, al di fuori dei nostri confini, è quanto mai scorretta.

L'elenco dei buoni nomi italiani è lunghissimo: oltre 2000 marchi sono registrati sulla Gazzetta Ufficiale e, in un Decreto emanato dal Ministro per le Politiche Agricole, sono stati elencati i prodotti agroalimentari tradizionali italiani suddivisi per regione. E l'elenco pubblicato non è esaustivo dei prodotti definibili tradizionali.

mercato continua: sono a caccia di prodotti tradizionali italiani. Nomi di alimenti che trovano riscontro nell'elenco dei prodotti tradizionali italiani e che compaiono sulle ricette di alcuni alimenti prodotti nel Regno Unito (*made in UK*).

La pasta. Nel censire il patrimonio gastronomico italiano troviamo una miniera alimentare pressoché inesauribile: la pasta. Con le sue innumerevoli forme, composte da elementi semplici ma essenziali: farina di grano duro, acqua o uova e sale, questo prodotto ha conquistato il mondo intero. Essiccata, fresca, ripiena o all'uovo, per fortuna il numero dei marchi che trovo sugli scaffali sono, per la maggior parte, italiani, posti in posizione preferenziale, cioè all'altezza degli occhi.

La pasta col nome del supermercato "Tesco" è pure presente. A occhio e croce si accaparra circa il 40% dell'intera esposizione, anche se sui ripiani più bassi degli scaffali. I fusilli per Tesco diventano *gemelli*, le penne piccole *macaroni* e le orecchiette fatte con l'uovo si chiamano *egg gigli*. Tesco utilizza anche altri nomi italiani, rigorosamente scritti in italiano, per identificare altre specialità di pasta all'uovo come: paglia e fieno, vermicelli, farfalle, lumache.

C'è poi la pasta in scatola: spaghetti, ravioli, rigatoni. Nell'apposita sezione dei prodotti in scatola, dopo i fagioli, il mais e i carciofini, c'è la possibilità di scegliere tra le più famose ricette tipiche italiane: rigatoni alla carbonara, pasta all'arrabbiata, ravioli formaggio e pomodoro. È ovvio che queste ricette sono gustose esclusivamente per il pubblico inglese. Personalmente ne ho assaggiate alcune e devo dire, senza ombra di essere smentito, che se si voleva toccare il fondo ci sono riusciti!

In queste scatole non c'è nulla di tipico o tradizionale. I gusti dichiarati sono spesso aggiustati secondo quelli locali. Generalmente si riscontra un sovradosaggio di spezie, retaggio dell'abbondanza di cui l'Inghilterra gode da secoli grazie alle sue colonie orientali. Queste spezie sono aggiunte di fantasia e il più delle volte non esistono nella ricetta tradizionale (come ad esempio il cumino nell'arrabbiata della "Tesco").

Solitamente l'agrodolce è un gusto che compare un po' in tutte le ricette con il pomodoro. La struttura della pasta è inesistente e la sensazione è quella di scotto e colloso: in etichetta non è specificata l'origine della farina, ma non è sicuramente di grano duro.

Per quanto riguarda le salse, ogni piatto inglese ne ha una: un intingolo dolce, salato o agrodolce che accompagna qualsiasi pietanza servita in tavola. Le salse italiane non potevano pertanto non essere imitate. Così, di fianco allo scaffale della pasta, ne esiste uno altrettanto fornito e variegato delle salse. La più conosciuta e riprodotta dalla maggior parte delle marche è senza dubbio la salsa bolognese, ma un'azienda, come la "Ragù", propone due ricette tipiche regionali a me sconosciute. La prima è la salsa per pollo alla milanese, con poco pomodoro, vino bianco, basilico, coriandolo e salvia. La seconda è la salsa per il pollo alla toscana, con vino rosso, peperoni, aglio e basilico. L'autenticità della ricetta, in una, è garantita dalla raffigurazione in etichetta della facciata

della Scala di Milano e, nell'altra, dalla foto di un paesaggio tipico toscano con tanto di casolare e vigneto annesso.

Anche il pesto alla genovese della "Tesco" (onnipresente) è fatto con basilico tradizionale genovese, peccato che è *made in UK*.

Il riso. Quello italiano, una delle nostre perle gastronomiche, è proposto in scatole fasciate in verde, bianco e rosso nelle ricette più tradizionali, *traditional Italian style, made with Arborio rice*, come il risotto alla milanese con zafferano e il risotto ai funghi porcini, 1 o 2 porzioni. Caldamente consigliato da "Tesco" si chiama *Sorriso* (altra parolina italiana).

Sullo stesso scaffale vedo che su una scatola è raffigurata la torre di Pisa, con tanto di indicazione della posizione geografica sulla mappa dell'Italia. Attratto, mi avvicino e la scatola che prendo in mano è di un'azienda di nome "Vesta". Propone il *beef risotto* (risotto al manzo, disidratato). Di fianco alla famosa torre pendente c'è un box con la sua storia che termina così: "...ci sono voluti 200 anni per costruire la Torre Pendente di Pisa, ma ora potrai godere dell'esperienza di sentire gli aromi italiani in pochi minuti seguendo semplicemente le istruzioni sul retro. Buon appetito con i pasti Vesta!". La ricetta, secondo gli ingredienti, si basa essenzialmente sul riso, poi la carne di manzo tritata (11%) e i vegetali (29%): cipolle, peperoni rossi, carote, pomodoro e piselli. Gli altri ingredienti sono: amido modificato, estratto di lievito e salsa di soia, glutammato di sodio, estratto di rosmarino e aglio, caramello e aromi. Sul retro della scatola ci sono sia le istruzioni per la cottura in forno convenzionale oppure microonde con la sola aggiunta di margarina e acqua, sia le immancabili informazioni nutrizionali: 173 grammi di bontà italiana, anzi pisana, rigorosamente tutta *made in UK*.

La pizza. Poteva mancare l'alimento che più di tutti ci rappresenta all'estero? La pizza, al vertice di tutti quei luoghi comuni con i quali siamo conosciuti all'estero, anche qui occupa una buona fetta di mercato. Il consumo giornaliero di pizze in pizzeria ed acquistate, fresche o surgelate, in Europa è di decine di milioni al giorno, con un giro d'affari esorbitante ed in continua crescita. Pertanto anche gli scaffali inglesi traboccano di numerose marche. I produttori si sbizzarriscono con proposte di gusti classici: prosciutto, ricotta e spinaci, napoletana, margherita, capricciosa, ecc.

Riportano sulle confezioni le stesse parole in italiano che il turista inglese legge stentatamente dal menu di una pizzeria italiana. Ma a volte la fantasia del produttore inglese deraglia ed invece di copiare i gusti tradizionali italiani assomiglia quelli americani, come ad esempio la *pizza prosciutto e ananas* "Tesco" o la *pepperoni fresca* della "Heinz" o surgelata della "Goodfellas". Voglio ricordare che con *pepperoni*, scritto con la doppia "p", gli americani, e di conseguenza gli inglesi, non identificano la pizza ai peperoni, bensì quella con pomodoro, mozzarella e salame piccante tagliato a fette.

Un'altra invenzione che di italiano ha solo il nome è la *pizza pie Stromboli*. Si tratta di una normalissima pizza ripiegata che assomiglia ad uno strudel.

In conclusione, gli alimenti citati sono solo una parte dei prodotti pseudo-italiani presenti in questo e in altri supermercati inglesi e, a parte pochissime eccezioni, rimane la certezza che siano stati realizzati con materie prime di dubbia origine geografica per poi essere spacciate per italiane così come incerte sono le loro reali proprietà nutrizionali. La dieta mediterranea è caratterizzata da pochi ma pregiati grassi, principe tra tutti l'olio extravergine d'oliva. Sulle molte etichette di salse ed alimenti precotti in scatola, che mi è capitato di leggere, compaiono invece oli vegetali idrogenati e, nella migliore delle ipotesi, generici oli di semi.

I processi di sterilizzazione portano alla naturale degradazione delle vitamine, considerate importanti antiossidanti naturali per l'organismo: ecco allora ricette vitaminizzate, ovvero con vitamine aggiunte. La "Heinz" è riuscita a stupirmi quando ho letto la presenza di potassio acesulfame (un potente dolcificante di sintesi) aggiunto nella salsa bolognese contenuta in una lattina di pasta in scatola. Chissà, forse il tecnologo responsabile della ricetta deve aver letto che in quella tradizionale, per smorzare la punta di aspro dei pomodori, si usa aggiungere, a volte, un cucchiaino di zucchero. Ma siccome con questo ingrediente avrebbe sforato con il numero di calorie espresse sulla tabella nutrizionale, ha pensato bene di sostituirlo.

Uno spettro si aggira per l'Europa, lo spettro del gusto deviato!

Chi si abitua a questi sapori, per nulla rappresentativi del gusto italiano, rischia davvero di non saper più riconoscere e apprezzare quelli reali.

Donato Creti

Il falso verosimile

In una piccola cittadina a due passi da Disneyland, sul prato, un giardiniera armeggiava con una pompa in mano, accanto ad un metro quadrato di prato secco, giallo. Dalla pompa non usciva acqua ma vernice e il prato ritornò verde... E che dire della fiorista che, a Washington, ha “profumato” un mazzo di rose con una bomboletta spray perché i fiori di serra non profumano? In entrambi i casi siamo di fronte a un falso, ma a un falso verosimile: una contraddizione in termini?

Sono ormai legioni i venditori dei prodotti dell'apparire che quasi non ce ne curiamo più di tanto. Accade anche in cucina quello che sta succedendo, a questo proposito, ad esempio nel settore della moda? E gli alimenti dei quali ci nutriamo sono sicuri come siamo indotti a credere? Nonostante i messaggi rassicuranti delle industrie agroalimentari che ci pervengono tramite la pubblicità, l'alimentazione rappresenta uno dei principali vettori di sostanze dannose per il nostro organismo.

D'altronde l'epoca nella quale viviamo è dominata dalla tecnologia e il cibo non fa eccezione. Possiamo parlare, ormai, di *tecnocibo* per la massima parte dei prodotti che mangiamo. Quello che manca è una norma che sta alla base della salute: la precauzione. Non l'abbiamo avuta con la “mucca pazza”, con il metanolo, non con l'aviazione e con un'altra infinità di situazioni. Però, tanto più mangiamo *tecnocibo*, tanto più veniamo bombardati con parole come *natura*, *campo*, *sapori veri*, e la pubblicità ci mostra carrettini con falsi contadini che portano formaggi, appena fatti, dalle loro fattorie in città; campi di grano ondeggianti al sole da cui si intuisce nascono le farine che poi diventeranno merendine; o cuoche improbabili che ci danno il nome di chi ha insegnato loro a far da mangiare così bene o chef di ristoranti noti che non riuscirebbero a far da mangiare se non usassero uno specifico dado da brodo!

E da secoli, se non da millenni, l'uomo ha cercato “*di sottrarre l'alimento al suo destino naturale ed integrarlo in un sistema elaborato*” come ha scritto Jean Paul Aron, evidenziando come “*in cucina e in sala da pranzo l'identico si contrappone al diverso, il possibile al reale*”.

Lo ha fatto con quella che viene chiamata arte della cucina, nella quale la diversità e l'ingegnosità delle trasformazioni apportate allo stato naturale delle sostanze permette di conferire agli alimenti sembianze che imitano realtà diverse, di padroneggiare tecniche raffinate al solo scopo di effettuare una simulazione e dissimulazione che, all'inizio, erano finalizzate al gioco e alla sorpresa.

Quale la causa principale di questo sottile gioco di simulazione di una verità diversa da quella che vediamo? Nel momento in cui al cuoco viene data la prerogativa non solo di nutrire ma anche di procurare piacere e soddisfazione

agli utilizzatori delle sue fatiche, questi cerca di manipolare, di creare, di trasformare, di mutare la naturale identità di quanto affidatogli, in un estro creativo insopprimibile.

E questo lo abbiamo visto nella cucina greca, in quella romana che ha avuto, fra i massimi esponenti Trimalcione che, nel suo *Satyricon*, fa compiere ai cuochi vere e proprie complicate operazioni di chirurgia plastica sicché dall'intatto ventre gravido di un maiale scaturivano, a sorpresa, cotechini e salsicce e dentro a uova di pavone si trovavano beccafichi, così come ricavava piccioni da un pezzo di lardo, una tortora da un prosciutto.

Continuò anche nel Medioevo questo atteggiamento di piacevole stupore sulla mensa: dai colori artificiali destinati al puro piacere visivo all'aggiramento della semplicità quaresimale lavorando il pesce perché rassomigliasse il più possibile alla carne o cucinando grandi volatili servendoli poi rivestiti dei loro piumaggi, conservati accuratamente durante la preparazione e la cottura dell'animale.

E lo stupore della manipolazione lo troviamo intatto in un pranzo dato a Venezia in onore di Enrico, figlio di Caterina de' Medici che, nel suo viaggio dalla Polonia verso Parigi per succedere al fratello morto, Carlo IX, viene ospitato nella sala del Maggior Consiglio ad un banchetto rimasto memorabile. Gli invitati erano 3.000: tutti i notabili della Serenissima, le Corti di Ferrara e Savoia al completo, più uno stuolo di bei cavalieri di Francia e Polonia.

Fu allora che al re venne offerta una colazione nella quale pane, piatti, posate, tovaglie, salviette erano di zucchero. Il re si divertì assai quando si accorse che la salvietta di lino si spezzava nelle sue mani perché era di zucchero....

E la cosa continuò anche nel XVI secolo quando si inizia a parlare in tutta Europa di una cucina raffinata. Con il Barocco il teatro dell'effimero ebbe la sua centralità e gli architetti culinari camuffavano identità e sensi col travestimento delle sostanze, col mascheramento dei gusti, con illusioni gustative affinché, come ricorda Camporesi ne *La carne impassibile*, il pesce prendesse sapore di carne, il fritto d'arrosto, il lessò d'affumicato onde suscitare sorpresa e meraviglia.

Il fenomeno della "falsità" del piatto prosegue fino alla fine del Settecento, stratificandosi sempre più con la finalità di fuorviare la percezione del gusto tanto da divenire un'eredità inesauribile alla quale tutte le cucine hanno attinto ed ancora attingono.

Ma quello che qui vogliamo rilevare come falso verosimile è quello che nasce non tanto dall'inventiva, ma dalla chimica e dalla tecnologia che, entrando nel mondo dei fornelli e dell'industria agroalimentare, ha ampliato l'insieme degli ingredienti disponibili. E quello che è strano è che l'ingresso della chimica e della tecnica è finalizzato alla necessità di presentare, in larga parte, i prodotti realizzati come il più possibile vicini a quelli naturali.

Il nostro percorso non tocca perciò, in via principale, i falsi alimentari (come ad esempio la mozzarella contraffatta, il vino sintetico o l'olio colorato arti-

ficialmente), ma tocca, sia pure in modo parziale, gli addensanti, gli emulsio-
nanti e i tanti altri “additivi” contenuti nei prodotti che acquistiamo.

IL FALSO VEROSIMILE IN CUCINA

Le tagliatelle. Quante volte, andando al ristorante troviamo tagliatelle stu-
pendamente gialle, il che ci fa sorridere dal piacere, pensando a quanti rossi
d'uovo sono stati utilizzati per ottenere questo sole nel piatto? Esistono invece
uova che sono specificatamente colorate per trasferire vivacità alla sfoglia e
vengono vendute alla ristorazione. Si usano derivati dalla carota, dagli agrumi
o da altri vegetali, quali la capsantina che è presente in natura insieme ad altre
xantofille e al beta-carotene nei frutti di *Capsicum*. La capsantina non è dispo-
nibile sul mercato dei mangimi come sostanza pura, ma deriva dalle oleoresi-
ne della paprica, che contengono anche capsorubina e altri carotenoidi. Se
sommministrata nei mangimi, la capsantina/capsorubina colora il tuorlo d'uovo
delle galline ovaiole e la pelle dei polli da carne di un bel giallo.

Un'altra sostanza è la citranaxantina, che è presente in natura nella buccia
dei frutti degli agrumi ed è anche disponibile come prodotto sintetico; nei pol-
li agisce come precursore della vitamina A ma è meno colorante della capsan-
tina.

La trota salmonata. È la regina delle acque nazionali nelle quali è pre-
sente in diverse specie. Quella in esame è la trota “iridea”, originaria del Nord
America, che viene maggiormente utilizzata negli allevamenti perché offre mi-
gliori garanzie di resistenza e quindi maggiori vantaggi sotto il profilo com-
merciale. La si riconosce perché ha una striscia violacea che le percorre i fian-
chi in senso laterale. Recentemente è stato coniato un nuovo nome per questa
trota: “salmonata”.

Il termine viene usato per quelle trote che presentano una colorazione “ro-
sata” delle carni. In effetti non esiste la trota “salmonata” come specie oppure,
più giustamente, sono da considerarsi tutte “salmonate”, appartenendo ai sal-
monidi.

Ma la colorazione della carne dipende esclusivamente dall'alimentazione.
Per colorarle viene dato loro mangime a base di farina di crostacei che ha la
proprietà di colorare la carne. Poiché questo tipo di mangime ha costi elevati,
ne deriva un maggior costo della trota che, tuttavia, ha qualità organolettiche e
sapore eguali a quelle a carne bianca, nutrite con mangimi normali.

Volutamente non entriamo nel mondo dei coloranti artificiali che spesso è
lo stesso consumatore a rendere importanti nelle scelte: un'aranciata dal colo-
re troppo tenue si pensa contenga troppa acqua. Così il colore viene ottimiz-
zato e il prodotto è più allettante: i famosi “E” con tre cifre al seguito colorano
dai dadi da brodo alle minestre preconfezionate, dalle bibite agli scioppi, da-
gli aperitivi ai liquori, dalla maionese al burro per migliaia di prodotti.

L'uovo “lungo”. È quello che spesso viene usato per preparare le tartine,

dove le fettine di uovo sodo sono tutte uguali e perfette, cosa che in un uovo normale non avviene.

Nella tartina l'uovo usato è chiamato "uovo lungo": un bianco cilindro di 30 centimetri che contiene albume e tuorlo già cotti e surgelati da tagliare in dischetti. Lo produce un'azienda di San Giovanni in Croce e i componenti sono: uovo (98%), sale, amido, acido citrico ed E 330 (che tende a prevenire formazione di muffe). La pubblicità è sintomatica e dice così: "La gallina lo fa Ovo-pel lo allunga".

Lo zafferano. Ha un prezzo altissimo a causa del paziente e faticoso lavoro per ottenerlo: bisogna raccogliere circa 150.000 fiori per kg, il che significa 500 ore di lavoro.

Già Plinio, botanico e naturalista, scrisse che "*non vi è cosa che si falsifichi quanto questa*", e infatti vi sono diverse piccole frodi nelle quali ci si può imbattere:

- i fili, color rosso vivo, vengono mischiati con le "femminelle" dello zafferano o con altre piante quali la curcuma, il cartamo, che hanno lo stesso colore, o con altre sostanze come fibre, peli di canna, filamenti di gelatina, fibre di canapa colorata ecc;
- i fili color rosso vengono tagliati con altri fili ormai vecchi e bianchi che vengono ricolorati;
- ai fili color rosso si aggiungono sostanze organiche e non, per aumentarne il peso: acqua, oli e grassi, zucchero, polveri minerali ecc.

Il tartufo. Brillat-Savarin lo definiva "diamante" della cucina. Ma si può ottenere il suo profumo anche dove del tartufo non c'è traccia.

Ogni anno arrivano in Italia oltre 40 tonnellate di "pseudotartufi" (il nome esatto è "tarfezie"), dalla ex Jugoslavia, dalla Cina, dal Marocco e dai paesi della costa africana del Mediterraneo, tartufi che quasi nulla hanno a che vedere con i nostri, pregiati e dall'inconfondibile profumo: come si possono rendere appetibili e paragonabili ai nostri?

La somiglianza, all'aspetto, con il vero tartufo è caratteristica comune (ci vorrebbe un occhio esperto per vederne la differenza nella carne); ciò che differenzia il tartufo autentico da queste copie commerciali, praticamente inodori, è l'ineguagliabile sapore e il profumo. Bisogna, allora, sofisticare, insaporendo o gassificando gli pseudo-tartufi con una sostanza prodotta in laboratorio per avvicinarsi il più possibile a questa stupenda rarità autunnale.

In natura, il tartufo la contiene, questa sostanza, ma in modo armonico e in abbinamento con altri componenti; nel falso è il lavoro del chimico che risolve il problema.

Si usa un derivato degli idrocarburi, cioè del petrolio, che si chiama bismethylthiometano, ed è prodotto con un sistema brevettato. Da molti anni viene utilizzato per creme, paste, salse, formaggi, tutti aromatizzati al "tartufo" e, so-

prattutto, per l'olio, oltre ad essere utilizzato per profumare lo pseudo-tartufo stesso.

E le piccole tracce di tartufo dentro le boccettine d'olio? Ahimè, non si è insaporito l'olio con immersione di tartufo: l'olio d'oliva non prende il profumo anche se il tartufo ne fosse immerso.

Il profumo è dato, appunto, dal prodotto sintetico "gorgogliato" nell'olio, ma i pezzettini nella bottiglia servono moltissimo. Una improvvida legge, infatti, permette che non siano denunciati gli aromi di arricchimento purché già contenuti nel prodotto in natura. Così non si deve dichiarare la presenza della sostanza aromatica perché è solo "arricchitore" del profumo naturale (che dovrebbe essere dato da quella microscopica scaglietta di tartufo nella bottiglia) e sull'etichetta, probabilmente, c'è scritto solo "Olio d'oliva al profumo di tartufo".

L'aceto balsamico. Non si vuole qui parlare della differenza fra balsamico e balsamico tradizionale: troppo facile imbrogliare su questi due prodotti giocando sulla quasi totale eguaglianza delle parole, ma non del prodotto. Il primo è aceto di vino al quale è stato aggiunto caramello ed ha una acidità minima come tutti gli aceti, almeno 6%. L'altro è, invece, un mosto che viene ridotto e poi passato in botti di legno diverso fino ad ottenere un vero "condimento".

Un falso verosimile potrebbe essere l'abitudine che hanno i cuochi di acquistare aceto balsamico e poi "tirarlo" sul fuoco, magari aggiungendo zucchero fino a farlo diventare una melassa appena morbida e scorrevole. Così si condiscono piatti di natura diversa: dal parmigiano alle paste, dai pesci alle carni, ai gelati. Ma l'acidità non si modifica e così mangiamo gelati all'aceto.

Si spera che i vitigni con i quali fare il balsamico di Modena rimangano i sette tradizionali emiliani, perché già oggi degli 820 mila ettolitri prodotti in Italia, 700 mila sono di Modena e gli altri?

La maionese senza uovo. La preparazione di una maionese è l'arte di mischiare uovo con olio, insaporendo alla fine con limone o aceto e impreziosendo con pepe ecc. Poiché l'olio si mescola con l'acqua che è presente nel tuorlo, se si toglie il tuorlo e si mette solo acqua o il solo albume, mescolando l'olio con una frusta, abbiamo una maionese senza il tuorlo d'uovo. Analogamente, se si monta l'olio con una gelatina dal gusto intenso, si ottiene una "maionese" senza uovo. La più conosciuta maionese di questo tipo è quella alla menta che, nella cucina inglese, accompagna il cosciotto d'agnello bollito. Ma in gastronomia si montano a maionese fondi di cottura al gusto di scampi, di rosmarino, di timo, d'arancia.

Specifico per questo tipo di lavorazione è la lecitina di soia, indispensabile per cuochi "montantori". Ecco un altro falso che appare, tuttavia, verosimile.

Il salmone affumicato. Il salmone, dopo i tre anni di vita, supera il metro di lunghezza e i 12 kg di peso; risale i fiumi per deporre o fecondare le uova, superando cascate e balzi d'acqua. Nuota ad una velocità di 12 km orari ed il suo viaggio si conclude quando trova fondali favorevoli alla riproduzione: de-

vono essere sabbiosi, in modo da poter coprire le uova che sono state fecondate.

La gastronomia apprezza il salmone fra i prodotti più raffinati e lo gusta affumicato. Sì, ma affumicato come? Anche qui il falso è molto verosimile: l'industria di trasformazione, quasi sempre lavorando su prodotti d'allevamento, per prima cosa li mette su nastri trasportatori che portano il pesce a - 40°, poi ne effettua lo scongelamento a 20°. In questo modo si perde acqua. Si potrebbe scongelare anche con microonde o con l'acqua ma costa molto di più. Solo ora il pesce viene decapitato, eviscerato, deliscato e lavato, pronto per essere salato e affumicato. Ma anche qui nulla di quello che riteniamo avvenga: la salagione è praticata per iniezione di salamoia con macchine pluriaghi che garantiscono la perfetta distribuzione del sale nella bafra. Si potrebbe fare anche salatura per immersione ma è troppo cara e lunga.

E l'affumicatura? Quella tradizionale è a legna e dura da 20 a 48 ore con legno di pregio (quercia, faggio, castagno, betulla ecc.) e richiede la massima attenzione per la temperatura, pena la rovina del prodotto. L'innovazione tecnologica ha portato ad utilizzare un sistema diverso: iniettare aromi di fumo dentro al salmone, insieme alla salamoia. Si effettua anche un'affumicatura "elettrostatica" che usa un aerosol al profumo di fumo. All'affumicatura fa seguito un'altra fase di rapido raffreddamento in quanto le carni del salmone tendono ad ossidarsi molto facilmente per via della presenza degli acidi grassi polinsaturi. In questo modo il salmone perde solo il 30% circa del peso iniziale: se si usasse il metodo tradizionale, il calo del peso sarebbe di gran lunga superiore.

E così, vendendolo in buste di plastica che impediscono la fuoriuscita del profumo, mangiamo pesce che è stato congelato, scongelato, "siringato" più volte, raffreddato, sempre pensando alla Scozia.

E lo speck? Cambia l'oggetto da affumicare ma, a volte, non cambia il metodo: anche per lo speck (specie quello non tradizionale) si utilizza per asciugare la carne l'alta temperatura e si usa il fumo liquido per dare il sapore dell'affumicato. E noi crediamo che sia stato stagionato sui monti, a contatto con la natura incontaminata.

Il vino del falegname. Tutto è nato dai grandi produttori di vino dei paesi emergenti, quali Australia, Sud Africa che hanno da tempo scoperto che, per i vini a basso prezzo, si possono ottenere ottimi risultati mettendo il legno nella vasca del vino invece di mettere il vino nella botte di legno.

Dopo essersi scandalizzata, l'Europa, per risolvere il problema, ha autorizzato l'utilizzo dei trucioli di legno per conferire aromi e sapore.

Da non molti anni si è pensato, per dar maggiore validità di profumi e sentori al vino, di metterlo in piccole botti di rovere (le migliori sono quelle francesi di Allier e costano circa 1000 euro l'una): botti da 250 litri circa. Senza dubbio si è fatto un uso distorto della *barrique*: si è ritenuto che il vino potesse divenire migliore solo perché era stato barricato, come se una pentola potesse, da sola, migliorare il sapore di un piatto.

In realtà le *barriques* sono degli strumenti di vinificazione che permettono al vinificatore intelligente di esaltare determinate caratteristiche delle sue uve.

Ora si assiste ad un'inversione di tendenza e i vini si stanno allontanando da questo metodo d'invecchiamento. Inoltre, l'uso di "trucioli" dà luogo ad un processo che, economicamente, costa infinitamente meno (1 kg di legno a pezzetti costa 10 euro).

In Italia si è deciso di vietare i trucioli nei vini Doc e Docg, ma il procedimento è lecito per i vini da tavola. E, per aggiungere danno alla beffa, non è obbligatorio scriverlo sull'etichetta.

Il salame. Quando li vediamo dal salumiere abbiamo una sensazione gradevole: una lieve, biancastra muffa ricopre il salame, a testimonianza che la stagionatura è stata fatta con il più grande degli elementi di base: il tempo.

Ma se andiamo più vicino a vedere cosa è successo al salame, vedremo che è una polvere quella che lo ricopre e non è muffa: è polvere di riso. Nessun'altra finalità, da parte del produttore, che quella di fare una toelettatura per renderlo più gradevole e indurre a pensare alla cantina, al tempo trascorso per farlo stagionare, alla genuinità.

In realtà questo "vestito" al salume non fa proprio bene: rallenta la stagionatura perché tende a coprire i fori naturali sul budello. Ma c'è di più: quello che al Nord dell'Italia è percepito come un pregio, al Sud è, invece, considerato male. Nessun salume del Sud è ricoperto dalla muffa, anzi, viene accuratamente tolta.

Alfredo Pelle

Il Museo del Falso

Nell'Università di Salerno, nel 1988, è stato istituito il Centro Studi sul Falso, una struttura attraverso la quale alcuni docenti e ricercatori dell'Ateneo, appartenenti ad aree scientifiche molto diverse tra loro (sociologi, antropologi, psicologi, archeologi, storici dell'arte, giuristi, merceologi, economisti e studiosi di discipline letterarie), hanno intrapreso una riflessione in comune attorno alle tematiche della falsificazione.

Un problema in cui ognuno di essi, sino ad allora, aveva avuto occasione di imbattersi nel corso della propria attività di ricerca, ma anche un problema che, soprattutto a partire dall'inizio del decennio, aveva preso a manifestare tutta la sua insidiosità nell'ambito delle attività manifatturiere, per la crescente presenza sul mercato di beni contraddistinti da identità merceologiche ed aziendali ingannevoli. Di prodotti, cioè, che ostentano peculiarità qualitative da essi non possedute, esibendo indebitamente un aspetto esteriore e marchi distintivi appartenenti ad imprese la cui storia e il cui operato costituiscono per i consumatori garanzia di fiducia ben riposta nonché testimonianza del valore e del prestigio delle loro produzioni.

Mentre sul versante teorico, muovendo dalle differenti esperienze disciplinari dei componenti del Centro Studi sul Falso, è stato intrapreso un lavoro di messa a punto di categorie concettuali atte a consentire di scandagliare il fenomeno della falsificazione nelle molteplici forme e manifestazioni, contemporaneamente, è stata avviata un'intensa attività di ricerca sul campo. Questa ha portato il Centro Studi sul Falso ad interagire, collaborare e/o, comunque, a stabilire rapporti, oltre che con varie imprese, decise a difendere i propri prodotti dalle falsificazioni, e con le associazioni dei consumatori, con un ampio insieme di organismi pubblici e privati, nazionali ed internazionali, impegnati a prevenire e a reprimere le insidie dei falsari. Affinché i risultati dell'attività scientifica svolta dal Centro Studi sul Falso potessero valicare più agevolmente i tradizionali confini accademici e potessero essere il più ampiamente possibile divulgati, nel 1991 è stato costituito il Museo del Falso, finalizzato a tradurre in esposizioni gli esiti delle indagini più significative portate a termine dalla struttura di ricerca dell'Università.

Inizialmente il Museo era ubicato a Salerno, in locali di proprietà del Comune; successivamente, nel 1993, il Museo ha dovuto lasciare Salerno per trasferirsi nella sede attuale, presso la Sala delle Presidenze della sede di Fisciano dell'Ateneo.

Dal 1991 ad oggi il Museo, elaborando i risultati del lavoro svolto dai ricercatori del Centro Studi sul Falso, ha ospitato dieci esposizioni sui diversi temi

della contraffazione tra i quali una sulle manipolazioni lecite e illecite degli alimenti (Falso food) e un'altra sui falsi, le sofisticazioni e le frodi in campo alimentare (Il falso è servito. Le falsificazioni del nostro cibo quotidiano), aperta nello scorso mese di ottobre ed attualmente in corso.

Il Museo del Falso si è posto e si pone come un museo “innanzitutto per i concetti e poi per gli oggetti”. È stato concepito e funziona non come una vetrina allestita per ospitare collezioni di esemplari di falsi di vario genere (che pure il Museo del Falso raccoglie e custodisce), ma come un contesto approntato per tentare di svelare e di prevenire le modalità mediante le quali le istituzioni, le imprese, i cittadini possono essere vittime di frodi e di raggiri. Un contesto nel quale - in relazione ora ad uno specifico comparto produttivo o ad una certa area di attività economica, ora ad un determinato ambito culturale, artistico o scientifico - gli inganni vengono “smontati” con l'ausilio delle testimonianze dei “reperiti” offerti all'attenzione dei visitatori che possono così rendersi conto dei meccanismi utilizzati per approntare ed articolare le falsificazioni.

Il rigore e il valore scientifico delle ricerche condotte dal Centro Studi sul Falso, l'efficacia dell'originale percorso scelto, con la costituzione del Museo del Falso, per rendere pubblici i risultati, e la rilevanza, sul piano economico e sociale, di una serie di iniziative assunte dalle istituzioni in conseguenza degli esiti di alcune delle indagini svolte, hanno conferito all'Università di Salerno una notevole autorevolezza per quel che attiene alle problematiche del contrasto delle attività di contraffazione.

Salvatore Casillo

PARTE TERZA

Il falso gastronomico

(a cura di Giovanni Ballarini)

Gastronomia, arte della cucina e falsi gastronomici

Il concetto di falso, contrapposto a quello di vero ed autentico, riferito sia all'alimento come prodotto, sia alle opere di conservazione, trasformazione ed utilizzo, trova riferimento in una serie di parole, genericamente o specificamente individuative d'azioni e condotte frodatrici od offensive dell'aspettativa di genuinità o autenticità, quali *frode*, *adulterazione*, *sofisticazione*, *contraffazione*, *alterazione* e via dicendo.¹ Il significato delle parole, secondo l'uso che se ne fa nel linguaggio comune, esime da un impegno definitorio, che invece trova posto nelle normative che, molto numerose, sono state e continuamente sono emesse dalle autorità competenti e che hanno la propria fonte primariamente nel diritto internazionale, nel diritto comunitario e nel diritto nazionale (statale e regionale) e, secondariamente, nei regolamenti d'attuazione, non dimenticando i codici d'autoregolamentazione².

1. Salidu S. - *La repressione del falso alimentare* - in: AA. VV. - *I falsi alimentari* - Convegno della Delegazione di Pisa Valdera dell'Accademia Italiana della Cucina - Edizioni ETS, Pisa, 2008.

2. Per quanto riguarda il termine di falso vale da definizione comune di "estraneo o contrario alla verità o alla convenienza, pur avendone spesso l'aspetto, ma soprattutto di totale e sostanziale mancanza di corrispondenza col vero o coll'originale".

Per il termine di contraffatto e contraffazione è opportuno precisare che la contraffazione, in diritto penale, è il delitto previsto dall'art. 473 del Codice penale che "Chiunque contraffà o altera i marchi o segni distintivi, nazionali o esteri, delle opere dell'ingegno o dei prodotti industriali, ovvero, senza essere concorso nella contraffazione o alterazione, fa uso di tali marchi o segni contraffatti o alterati, è punito con la reclusione fino a tre anni e con una multa. Alla stessa pena soggiace chi contraffà o altera brevetti, disegni o modelli industriali, nazionali o esteri, ovvero, senza essere concorso nella contraffazione o alterazione, fa uso di tali brevetti, disegni o modelli contraffatti o alterati". Le disposizioni si applicano sempre che siano state osservate le norme delle leggi interne o delle convenzioni internazionali sulla tutela della proprietà intellettuale o industriale. Nel variegato fenomeno dell'abusivismo commerciale, inteso come commercializzazione di beni in mancanza dell'autorizzazione prescritta o di beni non previsti in quella concessa, iniziano ad assumere particolare rilevanza la contraffazione e la pirateria. Anche se l'uso di questi due termini non è sempre univoco, si intende per "contraffazione" la riproduzione di un bene in maniera talmente fedele da ingannare, salvo attenta perizia, anche un esperto o un commerciante.

Mentre la pirateria consiste nella riproduzione di un bene in maniera sufficientemente grossolana, tanto che l'utente non può essere ingannato e quindi è perfettamente consapevole di trattare, commercializzare o acquistare un bene in violazione della privativa industriale o sul diritto d'autore.

La contraffazione e la pirateria sono oggi un fenomeno di portata internazionale, avente gravi ripercussioni in ambito economico e sociale, sul corretto funzionamento del mercato interno e anche dal punto di vista della tutela dei consumatori.

Per le merci contraffatte e merci usurpative il Regolamento CE n. 1383 del Consiglio del 22 luglio 2003 fornisce le seguenti definizioni: per merci contraffatte si intendono le merci, compreso il loro imballaggio, su cui sia stato apposto, senza autorizzazione, un marchio di fabbrica o di commercio identico a quello validamente registrato per gli stessi tipi di merci, o che non possa essere distinto nei suoi aspetti essenziali da tale marchio di fabbrica o di commercio e che pertanto violi i diritti del titolare del marchio in questione; qualsiasi segno distintivo (compresi logo, etichetta, opuscolo, ecc.), anche presentato separatamente; gli imballaggi recanti marchi di merce contraffatta presentati separatamente; per merci usurpative le merci che costituiscono o che contengono copie fabbricate senza il consenso del titolare del diritto d'autore o dei diritti connessi o del titolare dei diritti relativi al disegno o modello, registrato o meno, a norma del diritto nazionale, ovvero di una persona da questi autorizzata nel paese di produzione.

L'alimento dev'essere considerato per la sua qualità di bene essenziale, per la vita e la salute dell'uomo, in un quadro di prodotto e di filiera e di processo produttivo ("dalla terra alla tavola") con l'obiettivo primario della sicurezza alimentare, anche nella logica dell'individuazione del rischio alimentare e del suo contenimento entro livelli accettabili. L'alimento, con le sue trasformazioni, deve anche essere considerato per la sua qualità di bene destinato al mercato, economicamente sfruttabile attraverso la commercializzazione. Infine gli alimenti, le loro trasformazioni e gli utilizzi danno origine a "beni immateriali", come quelli d'identificazione sociale a tutti i livelli e con importanti aspetti economici connessi alle utilizzazioni tradizionali e non, e che meritano qualche altro dettaglio. Gli alimenti e la loro utilizzazione costituiscono un quadro che impone di considerare e tutelare gli interessi di tutti i soggetti implicati nel ciclo produttivo e commerciale, attraverso la determinazione delle condizioni necessarie ad assicurare la correttezza del mercato, perché sono possibili, e non rare, ricadute d'immagine.

In ragione delle ora indicate prospettive, l'alimento tutto, con particolare riguardo alla sua identità (natura della o delle sostanze, composizione, proprietà, origine, storia e via dicendo), compresi anche i suoi passaggi produttivi, deve essere disciplinato nei passaggi che lo portano ai diversi livelli di mercato (ivi compreso il luogo di consumo finale d'alimenti preparati: bar, trattoria, ristorante e similari), e negli aspetti che riguardano la denominazione ed in questa anche il marchio (privato o ufficialmente riconosciuto: Doc, Docg, Dop, Igp, Igt) e la marca (aziendale o collettiva), la confezione, la conservazione, la vendita, il trasporto, ecc. Ognuno di questi elementi, ma specialmente quelli che sono identificativi dell'alimento e quindi di maggior valore anche per gli aspetti commerciali, può essere oggetto di falsificazione. Poiché il falso corrisponde alla contraddizione della realtà con l'apparenza, si può intuire l'importanza dell'etichettatura, che per questo è oggetto di particolare attenzione, anche normativa.

Nel quadro ora succintamente delineato si pone il falso gastronomico, che attiene più propriamente agli aspetti del cibo e soprattutto della sua trasformazione e presentazione (aspetti anche di tipo "immateriale") e che trovano riferimenti soprattutto nei falsi che si compiono in altri campi dell'arte. Non bisogna, infatti, dimenticare che secondo una concezione sempre più diffusa, la gastronomia è l'"arte della cucina". Il falso gastronomico costituisce quindi un illecito - costituito da una o più inosservanze a norme di diverso genere - che si presenta con diversa forma e natura, venendo ad assumere rilievo in ambito civile, amministrativo ed anche penale. Poiché il sistema delle sanzioni è dominato dal principio di legalità, anche costituzionalmente stabilito per l'illecito penale, sarà la stessa legge a stabilire la specie della sanzione (risarcimento, a volerlo considerare alla stregua di una sanzione civile; sanzione amministrativa; pena), in funzione della natura dell'illecito. Su questa linea si deve anche precisare che il falso gastronomico comprende una serie d'illeciti che

si possono svolgere a danno di diversi settori che vanno dal privato al pubblico.

Per meglio comprendere quanto attiene al falso gastronomico, è utile ricordare come una multinazionale con una marca che si richiama ad un nome familiare italiano, in un recente passato, ha lanciato sul mercato una pasta denominata “anolini emiliani”, con la forma dei tortellini bolognesi ed un ripieno di carne. Un concentrato di falsi che è utile specificare. Prima di tutto è un falso dare l'impressione al consumatore che una marca sia italiana mentre tale non è. Passando poi all'anolino, è da ricordare che si tratta di una denominazione parmigiana, mentre l'Emilia non esiste, né geograficamente (vi è, infatti, la regione Emilia Romagna), né sotto l'aspetto gastronomico. Un uso gastronomico dell'aggettivo “emiliano” è un falso sempre più diffuso.

Anche la forma della pasta ripiena non è “vera”, poiché non è quella dell'anolino, né di quello classico descritto dall'Artusi, né di quello più moderno sviluppatosi nel secolo XX. In entrambi i casi non vi è un “buco”, a dispetto di una cattiva interpretazione della denominazione (il termine d'anolino, infatti, benché d'oscura ed ancora molto discussa origine, non ha niente a che fare con anello). Altrettanto falso è il ripieno che, nell'anolino vero, quello parmigiano, è fondamentalmente costituito da sugo di stracotto, Parmigiano Reggiano e pane grattugiato tostato.

Una serie di falsi che nel loro insieme costituiscono un falso gastronomico che non attiene - ovviamente - alla sicurezza del prodotto alimentare e, sotto certi aspetti, neanche alla sua bontà gustativa, ma che è un falso quasi clamoroso da un punto di vista culturale, sotto i due aspetti della tradizione e dell'arte gastronomica tradizionale.

Dopo quanto brevemente esposto, è necessario precisare che discutere dei falsi gastronomici, e in altre parole del loro “non vero”, non significa affermare che il prodotto sia pericoloso, alterato, cattivo, non genuino, sofisticato o altro. Se le parole hanno un significato (anzi un detto cinese recita che “la saggezza inizia col dare alle parole il loro preciso significato”) falso sta soltanto a significare “non vero” o “estraneo o contrario alla verità, pur avendone l'aspetto”. Quindi se falso è “non vero”, non dimentichiamo che “vero” significa “rispondente alla realtà effettiva”. Falso è anche da ritenere sinonimo di “non autentico”, termine che, riportano sempre i dizionari, significa “rispondente a verità”.

Discutibili sono invece i rapporti tra falsificazione e non genuinità. Se s'intende che genuino indica l'appartenenza ad un genere preciso, nell'esempio citato si deve ritenere che tutti i componenti siano genuini (la farina è farina, l'uovo è l'uovo, la carne è carne, ecc.). Non è invece “genuino” se ci si riferisce ad una definizione quale quella di “inalterato negli elementi costitutivi originali o naturali”. L'esempio citato, ma moltissimi altri si potrebbero riportare, dimostra che *gli alimenti che oggi sono falsificati non sono pericolosi, alterati, cattivi, nel senso che fanno male. Anzi si tratta d'alimenti “buoni”, ma soltanto “non*

veri” e “non autentici”, in un ambito che non è più quello strettamente biologico e fisiologico, ma culturale.

Una perfetta riproduzione di un’opera d’arte, qual’è oggi possibile con i mezzi tecnici più sofisticati, o che è eseguita anche da un artista (copia d’autore o “falso d’autore”) è sempre un “falso” e non è “autentica”. Un esempio che aiuta bene a comprendere che cosa sia il falso gastronomico.

Falsificazioni alimentari: cenni di una storia antica

Per considerare le origini della falsificazione alimentare è necessario precisare che vi è un rapporto tra quantità dei consumi e qualità degli stessi: è ovvio che ad una maggiore (a volte incontenibile) richiesta di un prodotto corrisponde una minore qualità.

Quest'aumento della richiesta di cibo è di per sé positivo, in quanto conseguenza di un generale aumento del tenore di vita, nei paesi occidentali, e di un miglioramento, anche se lento, delle condizioni di secolare miseria e malnutrizione nei paesi del terzo e quarto mondo.

Tutto questo sta in un rapporto tra quantità e qualità, che non sfiora il sistema dei falsi.

La falsificazione alimentare nasce quando, placata la secolare fame dei più poveri degli europei o degli stessi nordamericani con prodotti di non eccellente qualità, l'accresciuto potere d'acquisto e il generalizzato aumento del livello culturale fanno sì che le masse emergenti, con la complicità di un'informazione (o disinformazione) dei media, si rivolgano, spesso per imitazione, a prodotti di diversa e migliore qualità.

Si passa allora da paste alimentari di dubbia composizione a paste più qualificate, da salumi in cui era immesso di tutto a insaccati con qualche pretesa, da vini imbevibili a prodotti quanto meno seguiti con più attenzione, almeno nella fase produttiva.

È in questa fase di passaggio, delicatissima, che s'inserisce la cosiddetta falsificazione, una definizione che vede a monte la lavorazione di un prodotto non cattivo, di notevole contenuto nutritivo, ma non autentico. Si assiste allora alla pasta alimentare non tutta di grano duro, ma con grande prevalenza dello stesso, alla pasta all'uovo non fresco, ma in polvere, ai dolci con latte in polvere, alla margarina al posto del burro: il tutto dettato dalla necessità di contenere il prezzo e aumentare la produttività (e talvolta anche assicurare più elevati livelli di sicurezza).

A quanto ora delineato si è associata la globalizzazione, che non sarebbe arrivata se sui fenomeni sopra indicati, di per sé importanti per la trasformazione dell'alimentazione, non si fosse inserito il fenomeno delle migrazioni e dell'interscambio delle conoscenze e delle abitudini alimentari. Importanti furono le migrazioni italiane, dal Sud al Nord nel periodo del boom economico del secondo dopoguerra.

Una globalizzazione che sarebbe buona, se permanessero in tutta Italia gli spaghetti di grano duro della Basilicata ed il pane antico dei contadini toscani, preparato senza sale, con il lievito naturale e possibilmente cotto nel forno a legna.

Come ha recentemente precisato il professor Salvatore Casillo³, quella della falsificazione degli alimenti e delle bevande è una piaga antica e tra i moltissimi esempi citati è interessante ricordare i seguenti, attraverso i quali tracciare una specie di sintetica storia della contraffazione alimentare.

Speciali attrezzi erano stati inventati nell'Egitto dei faraoni per eseguire la bollatura delle carni macellate ed impedire che fossero vendute carni d'animale morti per malattia. Un'anfora gallica del primo secolo dopo Cristo - conservata presso il *Musée de la Contrefaçon dell'Union des Fabricants di Parigi* - ha un sigillo recante una falsa incisione, in caratteri osci, del nome di un produttore campano (tal M. C. Lassius) al quale i mercanti che trasportavano il carico volevano far credere dovesse essere attribuita la paternità del vino posto nei contenitori che si apprestavano a commerciare e non ai viticoltori della Narbona da cui essi, invece, l'avevano acquistato. Due falsi alimentari, il primo pericoloso per la salute, il secondo invece di tipo gastronomico perché riguardante la qualità e soprattutto l'origine del prodotto. Nel primo secolo dell'Era Corrente, Plinio il Vecchio descrisse la falsificazione di prodotti di pregio e di largo consumo, come il pepe (*«piper lungum facillime adulteratur [...] Adulteratur juniperi baccis mire vim trahentibus»*) e la farina che, quando proveniva da cereali di scarso pregio, grazie ad una serie di trattamenti, era correntemente trasformata in un prodotto di prima qualità.

L'adulterazione e la frode nel commercio dominavano nel Medioevo in misura sorprendente, per questa ragione la lotta a quelli che erano indicati come cibi indegni di entrare nel corpo umano e la caccia ai frodatori furono costanti preoccupazioni di regnanti e governanti. Benché le punizioni contro le frodi o anche le semplici negligenze fossero di una severità sorprendente - come ricordato dal professor Casillo - l'economia controllata che vigeva nei comuni rendeva impossibile o almeno pericolosa la falsificazione anche nel commercio alimentare. Su questa linea, in Francia, tra il 1200 e il 1400, si moltiplicarono editti ed ordinanze contro i "malvagi frodatori" che smerciavano "carne alterate, rovinate, gonfie", panetti di burro rancido tinti con erbe e fiori gialli, birra ottenuta con misture di bacche selvatiche, peperoncino, loglio o pece resina. In Germania, prima l'imperatore Federico III (a seguito di "casi d'avvelenamento dovuti a certi mercanti di Franconia, che avevano venduto come vino puro un'infusione in cui erano mescolate acqua di calce e varie droghe nocive") e poi l'imperatore Massimiliano emisero duri provvedimenti per contrastare i falsificatori di vino. Contro le frodi e i falsi, non solo alimentari, emanò,

3. Il prof. Salvatore Casillo, docente di Sociologia industriale presso l'Università di Salerno, fin dal 1988 ha costituito presso detta Università il Centro Studi sul Falso (di cui è Direttore), organismo attraverso il quale docenti e ricercatori appartenenti ad aree scientifiche molto diverse hanno dato vita ad un approfondimento sulle tematiche contraffattive. Dall'attività del Centro Studi è, in un secondo tempo, nato il Museo del Falso, struttura espositiva nella quale le ricerche del Centro Studi sono tradotte in mostre monografiche con utilizzo, a fini didattici e divulgativi, dei reperti raccolti nelle indagini che abbracciano i più disparati casi di pirateria.

inoltre, rigide disposizioni anche Carlo V, ma, c'è da ritenere, senza ottenere grandi risultati.

Per quel che riguarda l'Italia, il professor Salvatore Casillo segnala alcune tappe dei falsi e delle frodi in campo alimentare. Tra il 1300 e il 1600, furono scoperti numerosi fornai i quali ponevano in vendita "il pane che spesso poteva nascondere trappole sterminatrici", "pane che poteva produrre colossali sbornie collettive, ignobile, alloiato", nel quale al grano era mescolato il loglio e soprattutto farine provenienti da granaglie ammuffite e contenenti i tossici (micotossine) della segale cornuta, la cui presenza determinava disturbi nervosi, spesso di tipo collettivo, con sindromi all'orlo della *trance*, stati d'insensatezza e d'istupidimento, atti frenetici e demenziali. A Venezia, nel 1498, furono individuati mercanti che commerciavano olio per cucinare che era stato usato in precedenza in lavaggi di pazienti sofferenti di malattie veneree. In varie parti dell'Italia, di continuo furono denunciati macellai i quali, oltre ad ingannare sul peso, propinavano ai loro clienti carne di bestie morte di malattia, i cui drammatici effetti su coloro che sventuratamente la consumavano furono descritti nel 1587 da Tomaso Garzoni con poche ma efficaci parole: "la notte si comincia a dare all'arma, e le budella stridono come i cadenzazzi, lo stomaco ulula come un lupo, il ventre si disserra come un chiavistello, e tutto il corpo brontola, che par che i diavoli dell'inferno vi siano accampati dentro".

Le falsificazioni alimentari aumentano con lo sviluppo delle conoscenze tecnologiche e l'ampliamento dei commerci. Tra il Seicento e il Settecento, accanto alla scoperta di nuove pratiche fraudolente riguardanti il vino - chiarificato con la colla di pesce e dotato, quando ve n'era bisogno, di colore più vivo e di minore asprezza mediante l'aggiunta di litargirio (ossido di piombo usato nella ceramica) - fecero scalpore alcune manipolazioni particolarmente rischiose dell'olio, nel quale alla spremitura delle olive era mescolato olio di papavero, noto anche come olio di garofano. Molti colori artificiali usati dai pittori sono anche usati nella pasticceria ed il più delle volte sono sostanze nocive e pericolose per la salute, come la gommagutta, l'azzurro di rame, il cobalto, i preparati di rame, la cenere o la calce di piombo, il massicot (protossido di piombo), il minio o vermiglione e l'orpimento (solfuro giallo d'arsenico).

Sotto varie latitudini e in ogni tempo, nonostante le leggi vigenti, produttori e venditori di generi alimentari praticarono diffusamente forme di manipolazione fraudolenta dei cibi ma, nell'Ottocento, con l'intensificarsi degli scambi commerciali e con l'avvio di una serie di produzioni degli alimenti di tipo industriale, le falsificazioni e le frodi s'intensificarono. A fronte di una domanda che non poteva essere soddisfatta per l'indisponibilità del prodotto, o per alimenti costosi, i venditori all'ingrosso e al minuto trovavano sistemi per accrescerne la quantità e ridurre il prezzo, di solito sofisticando l'articolo genuino con un altro di minor pregio, se non pericoloso, a buon mercato. L'aggiunta poteva essere innocua - ed era una frode commerciale - ma poteva anche avere effetti nocivi per chi consumava alimenti sottoposti a questo genere di ma-

nipolazioni e allora si trattava di un vero e proprio delitto. Ad esempio, se il pepe macinato era mescolato con sostanze relativamente non dannose, come siliques di senape, farina di piselli o bacche di ginepro si tratta di una frode commerciale, ma se si aggiungeva, come sembra, spazzatura del pavimento della dispensa, allora era un delitto. In modo analogo, le foglie di tè inizialmente erano sofisticate con aggiunta di foglie di frassino essiccate su lastre di rame, ma in seguito al tè verde cinese furono aggiunte foglie di rovo colorate con il verderrame, mentre per quello indiano, scuro e torrefatto, si usavano le foglie già usate acquistate da ristoranti, dai caffè, oppure da domestici che prestavano servizio presso le famiglie ricche, "rigenerandole" con vari espedienti e colorandole con la grafite.

Come ricorda sempre il professor Casillo, un vero e proprio shock percorse nel 1820 il Regno Unito, a seguito della pubblicazione di un *Trattato sull'adulterazione del cibo e sui veleni della cucina*, scritto dal chimico d'origine tedesca Frederick Christian Accum. Il pubblico inglese venne tra l'altro a conoscenza che il vecchio Porto con incrostazioni, non era altro che un Porto nuovo le cui incrostazioni, erano state prodotte con uno strato di supertatarato di potassio. Certi sottaceti dovevano al rame il loro appetitoso colore verde. Per dare al vino da tavola un certo sapore di noci si usavano mandorle amare, che contengono il molto tossico acido prussico. Le sfumature iridate dei dolci londinesi erano prodotte da sali di rame e di piombo, molto tossici. Il pane più venduto era reso pesante con allume. La crosta del formaggio di Gloucester spesso acquistava il suo colore arancione per l'aggiunta di minio, colorante contenente mercurio, molto tossico.

Non meno sconvolgenti sull'opinione pubblica inglese furono gli effetti dell'indagine che, il 6 agosto del 1860, portò alla promulgazione di una legge per prevenire le adulterazioni dei prodotti alimentari e delle bevande e del volume sulle falsificazioni alimentari pubblicato, nel 1861, dal medico ed igienista Arthur Hill Hassal, autore, assieme al dietologo Henry Letheby, del rapporto della Camera Bassa sugli esiti dell'indagine condotta fra il 1851 e il 1854 sull'adulterazione dei cibi. A questi due documenti fece riferimento Karl Marx nel suo Libro primo de *Il Capitale*, per fare notare le misere condizioni di vita dei lavoratori e le perversioni derivanti dal libero commercio. Rifacendosi a questi lavori e ad un rapporto sui panifici londinesi curato dal commissario governativo Hugh Seymour Tremenheere, Karl Marx ebbe modo di rimarcare che se l'uomo era chiamato a mangiare il pane guadagnato col sudore della sua fronte, certamente non sapeva di dover mangiare con il pane una certa dose di sudore umano mescolato a deiezioni, ragnatele, blatte morte e lievito tedesco marcito, senza tener conto di allume, sapone, potassa, calce, farina di pietre del Derbyshire, arenaria ed altri simili ingredienti tutt'altro che piacevoli, nutrienti e salubri. Lo stesso Karl Marx non era informato delle ricerche condotte dal chimico francese Jean-Baptiste-Alphonse Chevallier il quale, in un trattato sulle sofisticazioni delle merci, in molti dei più di seicento articoli presi in esame,

aveva contato dieci, venti, trenta metodi d'adulterazione, avvertendo i suoi lettori di non conoscere tutti metodi e di non ricordare tutti quelli da lui conosciuti. In quest'opera sono indicati: per lo zucchero sei tipi d'adulterazione, per l'olio d'oliva nove, per il burro dieci, per il sale dodici, per il latte diciannove, per il pane venti, per l'acquavite ventitré, per la farina ventiquattro, per il cioccolato ventotto, per il vino trenta, per il caffè trentadue.

Alla fine del secolo diciannovesimo, in un periodo di grande euforia chimica, vi era anche chi pensava di poter produrre "alimenti chimici" con la prospettiva di "alimentarsi con pillole" e all'inizio del secolo ventesimo l'americano Benjamin Thompson, alias conte Rumford, pubblicava un libro di cucina con ricette di tutti i tipi per sostituire ai cibi normali degli operai, che costavano cari, surrogati d'ogni genere, al fine di dimostrare che i lavoratori inglesi si sarebbero potuti nutrire egualmente anche percependo salari più bassi (e, quindi, rinunciando a ... vivere lussuosamente). Questa alimentazione artificiale avrebbe consentito - come aveva sostenuto essere necessario un economista del secolo precedente - la realizzazione del compito storico vitale dell'Inghilterra di abbassare i salari inglesi al livello francese e olandese. La preparazione chimica d'alimenti, come sostituti o surrogati (*Ersatz*) anche parziali, ebbe un periodo di successo in Germania durante la Prima guerra mondiale ed anche durante la Seconda.

Dalla seconda metà dell'Ottocento sino ai primi anni del Novecento iniziò anche una certa reazione e comparvero trattati e manuali concernenti l'alimentazione, le sue regole e le patologie ad essa connesse, dando uno spazio sempre più ampio all'illustrazione delle modalità con le quali alimenti animali, vegetali e bevande erano manipolati con finalità fraudolente. Aumentarono quindi le possibilità di scoprire la presenza, nei cibi, di sostanze pericolose ed estranee alla loro natura o alle condizioni di lavorazione e conservazione regolari. Lo smascheramento degli inganni alimentari si fece via via più agevole e sicuro, ma non più facile, a causa del crescente contributo che la chimica poteva offrire ad un'industria alimentare irregolare, procurando ai falsari nuovi composti chimici ed un armamentario sempre più raffinato e di più difficile individuazione rispetto a quello con cui essi operavano nel passato nella delittuosa logica di una sfrenata ricerca di sempre maggiori profitti.

Nella seconda metà del secolo ventesimo i falsi alimentari hanno assunto nuove dimensioni soprattutto in due direzioni. La prima è che le sofisticazioni si sono estese lungo tutta la filiera produttiva, dal campo alla tavola, come dimostra - ad esempio - l'uso di molecole ad attività farmacologica negli animali per produrre più carne, o meno grasso (dagli ormoni anabolizzanti ai farmaci betastimolanti e cortisonici ecc.), o deporre uova con il tuorlo di colore intenso e via dicendo. Ancor oggi, sacche di falsari organizzati ed attenti alle possibili utilizzazioni, per il conseguimento dei loro obiettivi, d'innovazioni e di scoperte tecniche, sempre più spregiudicati e privi di scrupoli, devono essere contrastati da un sistema d'autocontrollo delle industrie agroalimentari sane che

per fortuna costituiscono la gran parte di quelle che operano sul mercato, e dagli indispensabili controlli dei sistemi sanitari nazionali e sovranazionali. Una seconda dimensione assunta dai falsi alimentari, nella seconda metà del secolo ventesimo, è quella dell'imitazione di prodotti d'alta qualità, che vengono sostituiti con alimenti generici e di qualità inferiore, in quella che è stata anche definita "agropirateria" e nel quadro molto più ampio della contraffazione di prodotti di qualità di altri settori, ad iniziare da quello della moda.

Antropologia, psicologia e sociologia del falso alimentare e gastronomico

La falsificazione ha radici preumane, se sotto questa prospettiva si considera ad esempio il mimetismo, con il quale piante ed animali falsificano la loro identità, camuffandola con quella di un altro: vegetali che simulano animali o animali che simulano una pietra, una foglia, un colore o giochi di luce ingannevoli per sfuggire ai predatori. Allo stesso modo, molti aspetti dell'alimentazione animale sfruttano l'imitazione e la falsificazione per attrarre chi può avvantaggiare la propria specie o respingere potenziali nemici. Su questa linea gli accesi colori dei fiori o i loro odori che imitano quelli di animali sono tutti mezzi di simulazione e di falsificazione, utilizzati ai fini dell'economia della propria specie e per il successo della propria diffusione.

Quando nelle specie d'ominidi, e soprattutto nella nostra specie, la cultura prese via via sempre più spazio a favore della natura, non poteva mancare uno sviluppo della falsificazione culturale che, nella nostra cultura indoeuropea, trova precisi riferimenti religiosi in uno dei dieci comandamenti, quello che condanna la falsa testimonianza. Secondo il racconto biblico, anche il primo errore umano si basa sulla falsificazione delle caratteristiche di un alimento: nel giardino dell'Eden (Genesi, 3 - 13) il serpente inganna la donna sulle proprietà del frutto proibito (oggi diremmo "etichettatura falsa o ingannevole") e la donna deve alla fine riconoscere e confessare che "il serpente mi ha ingannato ed ho mangiato" (Genesi 3, 13).

Molte sono le caratteristiche antropologiche, psicologiche e sociologiche della falsificazione alimentare. Se indubbia è la ricerca di vantaggi, economici e non solo, non ne mancano altri, meno noti e forse per questo più subdoli come, ad esempio, quelli legati ad uno *status symbol* di un cibo o di una sua trasformazione culinaria e gastronomica, in questo con stretti collegamenti con le problematiche connesse alla contraffazione delle opere d'arte. Molto interessante sarebbe qui approfondire il fenomeno gastronomico del camuffamento dell'alimento, con il preciso intento di stupire, dove la falsificazione diviene l'obiettivo ricercato ed accettato dell'arte gastronomica, con una serie d'interventi che sono variati nel corso dei tempi, da quelli romani della cena di Trimalcione all'attuale destrutturazione degli alimenti, forma sottile di falsificazione. Su questa linea s'inserisce un gioco psicologico che coinvolge da una parte il cuoco che vuole stupire con l'imprevedibile e dall'altra il consumatore che vuole essere stupito con l'imprevisto. Se la cucina e soprattutto la gastronomia sono anche un gioco nel quale l'*Homo ludens* di Huizinga si associa all'*Homo edens* di Paolo Scarpa, è su questa linea che il gioco della falsificazione artistica gastronomica assume particolari aspetti sociologici e non costituisce più un imbroglio, ma un valore.

Falsificazione dell'arte gastronomica

Se la gastronomia è un'arte, come ogni altra arte bisogna riconoscere che i falsi esistono da quando esiste la gastronomia. Le prime ricette scritte pare siano quelle mesopotamiche, in caratteri cuneiformi, ma erano autentiche o non già copie, imitazioni o, peggio, falsificazioni di ricette esistenti? Una domanda non retorica, perché storicamente il fenomeno del falso artistico nasce nelle regioni dell'Oriente e s'espande nel periodo ellenistico e della Magna Grecia tra il I ed il II secolo prima dell'era corrente. Come insegna la storia dell'arte, ogni periodo di grande sviluppo artistico è contrassegnato dalla produzione dei falsi, destinati a soddisfare le sempre più vaste richieste, con un fenomeno che viene anche definito come un consapevole tentativo di appropriazione culturale per poter gareggiare con i maestri dei periodi precedenti. Anche in questa prospettiva il falso artistico assume particolari connotazioni, che non possono essere dimenticate anche in riferimento al falso gastronomico.

Il falso, in relazione alla produzione artistica e nel significato attuale, è da intendersi come un oggetto realizzato con la precisa intenzione d'ingannare circa l'autore e l'epoca di esecuzione. Quindi sotto il profilo giuridico è necessaria la presenza del "dolo". Per quanto ci interessa non è ritenuta falsificazione la replica eseguita dallo stesso artista e la copia, ovviamente se individuata in quanto tale. Allo stesso modo non sono da ritenere falsificazioni le repliche d'autore (litografie, xerigrafie ecc., purché numerate e firmate), mentre sono falsi le riproduzioni fotomeccaniche delle stesse opere, ovviamente se non denunciate come tali.

In riferimento ad una falsificazione nell'arte gastronomica sono interessanti alcuni riferimenti riguardanti le ricette cosiddette d'autore. "Quel menu è mio": così la titolare di un ristorante di New York ha fatto causa al suo ex cuoco, portando nelle aule di tribunale la *querelle*, non nuova nel nostro paese, sul *copyright delle ricette*. Rebecca Charles del *Pearl Oyster Bar* ha denunciato l'ex cuoco Ed McFarland, reo, a suo dire, non solo di aver aperto nelle vicinanze un ristorante-fotocopia (l'*Eds Loabster Bar*), ma di aver copiato anche i piatti, tra cui la *Cesar's Salad*, i *lobster roll*, i *panini alla polpa di astice* e le *capesante fritte*. In Italia il primo ad intraprendere una campagna per rivendicare la paternità di un piatto era stato nel 1986 Fulvio Pierangelini, del *Gambero rosso* di San Vincenzo, il più grande chef italiano, la cui *passatina di ceci con gamberi* è un *must* della sua cucina ed è il piatto probabilmente più imitato. Tanto che - come afferma il giornalista enogastronomico Paolo Marchi - "se Fulvio Pierangelini potesse avere un euro per ogni *passatina di ceci* copiata oggi sarebbe ricco, molto ricco". Anche Gualtiero Marchesi, padre nobile della nuova cucina italiana, rilanciò dieci anni dopo il tema del *copyright*. Ma è an-

cora più recentemente che altri chef hanno deciso di passare dalle parole ai fatti. Filippo Lamantia della *Trattoria* di Roma, infatti, durante un intervento a “Cibus” ha ribadito la volontà di brevettare le ricette, non perché nessun altro possa cucinarle, ma perché chi le inserisce in un menu ne citi l’inventore. Anche lo chef che ha reso grande la *Pergola dell’Hilton* di Roma, Heinz Beck, bavarese di nascita ma italianissimo nello spirito e nella cucina, auspica un registro di paternità dei piatti: “Non per soldi”, spiega. “Anzi, essere copiato vuol dire rappresentare un punto di riferimento. Il problema vero è tutelare la creatività italiana in cucina, un patrimonio culturale spesso calpestato all’estero. In giro per il mondo vengono preparati piatti terribili, spacciati per italiani. Ecco, allora ci vorrebbe, come per i vini, un disciplinare. Penso insomma non tanto alla tutela di una singola ricetta di un cuoco, ma del *made in Italy* in generale”. Intanto Stefano Bonilli ha censito piatti divenuti storici e il relativo autore come la *passatina* di Pierangelini o il *raviolo aperto* di Marchesi e il *cappuccino al nero di seppia* di Massimiliano Alajmo. Ma per Pierangelini, che per primo lanciò la *provocazione copyright*, oggi questa è ormai una “battaglia di retroguardia”. “La mia passatina di ceci con gamberi - racconta - è effettivamente il piatto forse più copiato e nei paesi anglofoni non è neanche più tradotta nei menu e questo mi fa piacere”.

Il problema, come si vede, è ancora aperto, soprattutto se si considera la necessaria distinzione tra ricetta ed esecuzione e la difficoltà di un’esatta valutazione di quest’ultima e soprattutto se si considera il problema delle repliche d’autore. Se un maestro di cucina crea e firma un piatto e lo riproduce nel suo ristorante, si può parlare di replica d’autore, ma se lo stesso piatto viene consegnato ad un’industria alimentare o ad una catena di distribuzione (che può anche essere una compagnia aerea) e viene presentato con la firma del creatore della ricetta, è una replica d’autore o una sia pur accurata fotocopia di scarso o nullo valore artistico, al limite del falso?

Il falso alimentare

Oggi la falsificazione, nel senso di “non vero”, “non autentico”, sta invadendo l'alimentazione con gravi danni non per la salute, ma per la gastronomia e l'economia dei paesi nei quali il cibo è ancora un valore culturale. Gli esempi non si contano, ma alcuni sono esemplari e, soprattutto, indicativi e riguardano principalmente le seguenti sette aree di falsificazione, che rappresentano veri e propri *peccati capitali dei falsi e delle falsificazioni alimentari*.

1 - *Falsificazioni d'origine* - Molte delle indicazioni d'origine, spesso avalate da leggi di comodo, sono false, ad iniziare da quelle dell'olio. Con un ragionamento capzioso si sostiene che il luogo d'origine di un olio è dove questo “nasce”. Visto che l'olio nasce nel frantoio, è questo il suo luogo d'origine, indipendentemente da dove provengono le olive (ragionamento per il quale quando una donna papuasa partorisce nel Regno Unito nasce un inglese, ma se partorisce negli USA nasce un americano e così via). In modo analogo è per altri alimenti, anche celebri, per i quali è il luogo di “nascita” (ad esempio dove sono “prosciugati”: prosciutti ed altre carni prosciugate) che fa testo. Un tempo, invece, di una persona non si chiedeva “dove” era nata, ma “come” era nata e la genealogia era giustamente ritenuta importante, se non essenziale.

2 - *Falsificazioni e contraffazioni di produzioni locali* - Sempre più frequenti sono le falsificazioni d'originalità locali... inventate. Tra i tanti falsi almeno uno. Attualmente è celebre il “pomodorino di Pachino”, indubbiamente sano, gustoso, buono, ma si dimentica o, meglio, non si ricorda che si tratta di un'invenzione della genetica vegetale israeliana, portato recentemente in Sicilia e sviluppato nella zona di Pachino. In quest'ambito sono poi da considerare le *contraffazioni d'alimenti* più o meno celebri. Si va dal Parmigiano Reggiano imitato in Europa e in America, con diverse denominazioni: dal Parmesan al Reggianito e via dicendo. Quando non si ha a che fare con vere e proprie *frodi commerciali*, nelle quali non solo è contraffatto l'alimento, ma anche l'etichetta.

3 - *Falsificazioni di tradizioni* - Quasi dilaganti sono le falsificazioni delle tradizioni alimentari, in tutte le loro manifestazioni e tipologie.

3.1 - Da una parte vi è il *tradimento di tradizioni più o meno antiche*. Un prodotto, un piatto, un menu che vi era nel passato, non è “restaurato” o “rivisitato”, il che sarebbe anche accettabile, ma è completamente travisato nelle sue componenti e soprattutto nel suo uso. Gran parte delle tradizioni riguardano l'uso di un cibo, che cambia di significato antropologico se è avulso dal suo contesto culturale. Molti gli esempi, ma tra questi è significativo quello dell'uso della polenta di mais, che aveva una sua precisa tradizione, oggi scomparsa e falsificata soprattutto nelle innumerevoli sagre, feste, ecc.

3.2 - Da un'altra parte vi è la *creazione di tradizioni... inesistenti*, che vengono inventate, spesso copiando dall'estero. Innumerevoli sono, infatti, sagre, feste, giornate che in Italia si vanno diffondendo su alimenti di recente o recentissima introduzione. Esempi tra i tanti sono le feste della birra o la sagra del pesce gatto (un pesce esotico accidentalmente sfuggito e che ha "inquinato" la fauna ittica italiana). Nello stesso orientamento non vi è che aspettare, in pianura padana, la festa della nutria o quella del siluro (due animali esotici di recente introduzione). Sulla stessa scia non mancheranno manifestazioni sulla carne di "struzzo italiano", dato che esiste già uno "struzzo inglese" e struzzi d'altri paesi dell'Europa settentrionale.

4 - *Falsificazioni di prodotti* - Mai come oggi si è convinti che la qualità alimentare parte dalla "verità" delle materie prime. Si è già ricordato che la genuinità corrisponde ad un'origine e, o composizione "inalterata negli elementi costitutivi originali o naturali". Un alimento ottenuto con nuovi sistemi tecnologici, necessariamente sicuri da un punto di vista sanitario, (ci mancherebbe altro!), è certamente genuino, ma è falso. Allo stesso modo è falso un restauro di un mobile antico, per fare un'analogia, utilizzando una colla sintetica e non una colla naturale e quindi genuina nel senso sopra indicato.

5 - *Falsificazioni di ricette* - Mai come nelle ricette si espande la falsificazione. Tra tutti gli esempi può valere, anche per la sua diffusione, quello della panna. Certamente la cucina tradizionale non era quella della panna e questa si è andata diffondendo per diversi motivi: comodità ed anche capacità, della panna, di nascondere errori nelle materie prime (qualità della pasta) e della preparazione del piatto. Mai come nell'ambito delle ricette si espande la falsificazione e per questo l'argomento è oggetto di una parte successiva.

6 - *Falsificazioni di piatti* - Vi erano tradizioni, più o meno consolidate, che riguardavano la costruzione e la presentazione dei piatti e gli abbinamenti, anche all'interno del piatto, con le bevande. Spesso vi sono delle costruzioni di piatti presentati come tradizionali, ma che tali non sono, e quindi falsi. Per le preparazioni gastronomiche non tradizionali la questione è sottile. Una preparazione gastronomica, per essere definita originale, dovrebbe riferirsi esclusivamente alla primissima preparazione, all'invenzione di un piatto. Dopo che il cuoco inventore avrà realizzato il suo originale, tutto quello che verrà dopo, anche se fedelmente riprodotto, sarà una copia. Ne sono esempi, nel campo dell'arte, i cosiddetti multipli in scultura e le litografie in pittura. Siccome anche la gastronomia è un'arte, per di più esclusiva e raffinata, per analogia si dovrebbe applicare lo stesso metro di valutazione oggettiva. Molti sono gli esempi che si potrebbero fare. Uno per tutti: la salsa béchamel, un classico che è preparato un po' ovunque, rappresenta una lunga serie di falsificazione, oppure no? Si potrebbe parlare di falsificazione solo se non sono rispettati i canoni originali dettati dal suo illustre autore, oppure tutte le salse béchamel nate e gustate dopo la creazione primigenia sono degli originali? Oppure sono dei multipli? Si può ancora parlare d'originale allorché, ad esempio, l'Artusi ne stor-

pia addirittura il nome in “balsamella”? Molti, quasi infiniti, sono gli esempi che potrebbero essere accostati a quello della béchamel. In gastronomia è quindi molto difficile chiarire che cosa significhi originale e cosa, invece, si voglia dire con la parola falsificazione. Quasi necessariamente bisogna ritenere che ogniquale volta un cuoco sforna un piatto fedelissimo alle sue origini o a quelle che sono ritenute tali, ebbene, quel piatto è originale. Altrimenti, i cuochi potrebbero essere definiti tutti dei falsari o, nella migliore delle ipotesi, dei copisti. Un analogo modo di ragionare bisognerebbe seguire per le ricette gastronomiche. Per fare un esempio, gli spaghetti alle vongole (a condizione che gli spaghetti siano veri e non falsificati e che le vongole siano, come dicono i napoletani, veraci) sono un classico ed equivalgono ad una “copia da...”. In quest’orientamento nel cuoco si manifesta l’artista che dà verità al piatto. Diversamente, le penne alla vodka o le orecchiette (pugliesi) al caviale, sono da considerare dei falsi a tutti gli effetti, per alcuni puristi, mentre per altri, come si vedrà, rientrano nell’innovazione gastronomica.

7 - *Falsificazioni di menu* - Nessuno dimentica o sottovaluta che la tavola è cambiata e cambia, anche nella presentazione delle vivande. Il servizio di credenza o il servizio alla russa, ancora vigente almeno in parte, ne sono esempi. In proposito vi erano delle regole, espressione di una ricerca a volte lunga e soprattutto ponderata. Oggi vi sono dei menu che affastellano in modo acritico e soprattutto antistorico i più diversi piatti, con una falsificazione nella costruzione del pranzo.

In tema di falsificazione culinarie e gastronomiche il livello di tolleranza può essere maggiore perché il problema si riduce essenzialmente ad una questione di denominazioni. Le varianti che non comportino l’impiego d’alimenti, rei di falsificazioni d’origine e di contraffazioni di prodotti locali, e che non ricalchino nomi della tradizione enogastronomica italiana, possono essere considerate accettabili, benché rischiosi adattamenti ai diversi mercati e palati locali. Si tratta di un problema molto complesso da esaminare in relazione all’innovazione gastronomica. Si può tuttavia già fin da ora affermare che, per essere vero, qualunque piatto ha bisogno non solo di materiali veri e non falsificati, ma anche di quell’insondabile e forse non analizzabile ingrediente che si chiama *cultura gastronomica* o, forse meglio, sensibilità nei confronti dell’alimentazione *in primis* e della gastronomia in generale. La sensibilità qui richiamata è un dato costituito da secoli e secoli di stratificazioni quotidiane, che vengono dall’ambiente familiare, dalle frequentazioni amicali, dall’essere stato in una determinata terra e di averne assorbito l’essenza, anche in campo culinario.

Nel quadro della mondializzazione degli alimenti e soprattutto delle cucine, s’aggira il rischio o lo spettro di una *falsa cucina italiana*. Sulla *Globalizzazione Alimentare e Gastronomia* vi è stato il Convegno di Gubbio (24 aprile 2001) dell’Accademia Italiana della Cucina e di *Globalizzazione degli Stili Alimentari* si è discusso a Capri il 27 e 28 aprile 2001 nell’ambito del Convegno internazionale *The Global Village* organizzato dalla FCIS. Tre sono le cucine

che oggi stanno dominando la mondializzazione: *fast food di tipo americano* (cosiddetta *macdonalizzazione alimentare*), *cucina cinese*, anche se è noto che non esiste una cucina cinese, ma esistono tante cucine quante sono le regioni cinesi, ed infine la sempre più diffusa *falsa cucina italiana*, che sta provocando la cosiddetta *italianizzazione* (o *pseudo italianizzazione*) della *cucina mondiale*. Tra le tre cucine che a livello mondiale stanno dominando la scena, la cucina italiana, senza contare le pizzerie, viene valutata in almeno 100.000 ristoranti. Ancor più importante è però il fatto che in tutto il mondo si acquistino piatti pronti o dolci di stile italiano e che, in un numero sempre maggiore di case, soprattutto il sabato e la domenica, si cucini quella che si ritiene essere una *cucina all'italiana*. La falsa cucina italiana che oggi sta invadendo la scena alimentare mondiale, e che compete con la macdonalizzazione, è ben diversa dalla vera cucina italiana o, meglio, dalle cucine delle regioni italiane.

La *falsa cucina italiana*, come sopra individuata, è in gran parte “falsa” e non ha molto a che fare con quella “vera” o con le cucine delle regioni italiane.

La *falsa cucina italiana* consiste soltanto nell'uso di materie prime alimentari o di piatti d'origine italiana o di nome italiano, quando non si tratta di veri e propri “falsi alimentari” tra i quali si può citare la seguente dozzina.

1. Pasta, e soprattutto spaghetti, non solo di grano duro, ma anche di grano tenero.
2. Sughì di tipo anche vagamente italiano, per condire la pasta, con predominanza di pomodoro (alla napoletana) o di carne (alla bolognese).
3. Pane di tipo croccante, come la ciabatta.
4. Pizze dei più diversi tipi.
5. Salumi, ad iniziare dalla “bologna” (o mortadella).
6. Formaggi che si rifanno spesso alla denominazione di *parmesan* o di pecorino, fino ad un quanto mai improbabile parmesan pecorino.
7. Olio d'oliva, delle più diverse origini e qualità.
8. Balsamico, spesso citato senza neppure ricordare che è un “aceto”, mentre è spesso un condimento buono per ogni occasione.
9. Gelati e sorbetti, tiramisù ed altri dolci.
10. Caffè “espresso” all'italiana, ristretto, oltre all'immane “cappuccino”.
11. Vini, dal lambrusco ai vini bianchi di diversa origine
12. Liquori già tradizionali (Martini, Amaretto) e nuovi (soprattutto limoncello).

Una *falsa cucina italiana* mondializzata si giova anche dell'uso di denominazioni più o meno corrette ed abusive, a volte anche umoristiche (pen* e all'arrabbiata, con una sola ennel!).

La questione della mondializzazione di una *falsa cucina italiana* è ben presente presso coloro che all'estero si occupano di grande ristorazione. Non è certamente un caso che, accanto alle sempre più diffuse pizzerie, stiano sorgendo “spaghetterie” o *spaghetti houses*, “paninerie” (*panini* sono sempre più frequentemente offerti anche in Francia) e che negli USA siano stati offerti spaghetti in cono, da mangiare per strada.

Anche il concetto italiano di “caffè”, inteso come luogo per consumare una prima colazione od una colazione rapida, è entrato nella mentalità mondiale, tanto che è già comparso il primo *Mac Caffè*.

Per quanto riguarda l'Italia, la diffusione mondiale di una *falsa cucina italiana* (non quella veramente italiana) pone una serie di problemi.

- Gran parte della *falsa cucina italiana* mondiale non si basa su alimenti italiani, ma su imitazioni e falsificazioni più o meno smaccate. Pasta di grano tenero che fa colla, olio d'oliva di dubbia origine, formaggi *parmesan* argentini, “bologna” messicana, vini che d'italiano hanno soltanto il nome o al più la confezione (come nel passato era il classico fiasco di un fantomatico Chianti). *Questo provoca un grave danno al vero prodotto italiano.*
- La preparazione dei piatti cosiddetti italiani è molto diversa da quella originale. Molto spesso gli “spaghetti bolognese” non sono altro che polpette in sugo rosso con un “contorno” di pasta molliccia e viscida. *Ne risulta che viene snaturata e falsificata l'immagine vera della cucina italiana.*
- Nella *falsa cucina italiana* manca qualsiasi legame tra cibo e bevanda (non dico piatto e vino!) e soprattutto non esiste più alcun rapporto tra i diversi piatti nell'ambito di un pasto. Un primo può divenire un secondo e viceversa. *Tutto questo ha conseguenze negative per una corretta diffusione del gusto e quindi della gastronomia italiana.*
- Completamente assenti sono, infine, i rapporti tra cibo, ambiente e tempo, come invece è per la vera cucina italiana. *Vengono quindi a mancare gli indispensabili elementi culturali che sono alla base della cucina delle regioni italiane.*

ELENCO DEI PRODOTTI ITALIANI DOP/IGP DIVISI PER CATEGORIA

	RICONOSCIMENTO UNIONE EUROPEA	PROTEZIONE NAZIONALE	TOTALE
Carni e frattaglie fresche	1		1
Prodotti a base di carne	26	1	27
Formaggi	30		30
Oli d'oliva	26	1	27
Ortofrutticoli e cereali	27	5	27
Prodotti della panetteria	2	1	3
Aceti balsamici	2		2
Oli essenziali e Miele	1	1	2
TOTALE PRODOTTI	115	9	124

ELENCO DEI PRODOTTI ITALIANI DOP e IGP DIVISI PER CATEGORIA

Formaggi	30
Ortofrutticoli	27
Oli di oliva o olive da mensa	26
Prodotti a base di carne	25
Aceti	2
Prodotto di panetteria	2
Carni e frattaglie fresche	1
Essenza	1
TOTALE	114

ELENCO DEI PRODOTTI ITALIANI DOP E IGP DIVISI PER REGIONE

NORD	56
SUD	26
CENTRO	18 (di cui uno interregionale)
ISOLE	13 (di cui uno interregionale)
TOTALE	114

PRODOTTI ALIMENTARI TIPICI PIÙ FESTEGGIATI NELLE SAGRE E FESTE PAESANE

Vini	30%
Formaggi	21%
Frutta e verdura di stagione	9%
Pane, pasta e polenta	7%
Dolci	5%
Pesce	5%
Curiosità (rane, lumache)	5%
Generalisti con più prodotti	18%

Falsificazioni ed etichettatura

I problemi della falsificazione hanno dato origine ad una folta e continua comparsa di studi, articoli di giornale e di libri⁴, in conseguenza del fatto che, pur essendo la falsificazione un fenomeno antico quanto il commercio, è un fenomeno che sta subendo una diffusione impressionante, che inoltre sta provocando gravissimi danni ai prodotti italiani di “alta gamma”, molti dei quali veri e propri patrimoni nazionali. Un fenomeno, inoltre, che riguarda ogni settore della vita economica, come dimostra ad esempio il numero di pezzi sequestrati in Italia dalle Forze dell’Ordine e dalla Polizia Municipale.

L’industria del falso e della contraffazione è inoltre sempre più globalizzata e l’Italia vi partecipa come paese che importa, che produce e che esporta merci contraffatte, anche se è difficoltoso individuare le zone del territorio nazionale in cui è prevalentemente localizzata la produzione di merci contraffatte, avendo anch’essa subito un processo d’internazionalizzazione. L’Italia, inoltre, per taluni settori, in modo particolare quelli del tessile, abbigliamento e pelletteria, detiene in Europa un non invidiabile primato del consumo di prodotti contraffatti.

Sempre per quanto riguarda l’Italia, i settori nei quali la falsificazione e la contraffazione sono più importanti e diffuse, secondo Novari e coll. (2007)⁵, oltre a quella dei prodotti alimentari (agropirateria) di cui parleremo successivamente, sarebbero i seguenti: contraffazione audio, video, musicale e dei softwa-

4. Per una sintetica e recente bibliografia italiana sui falsi e sulla contraffazione, solo a titolo indicativo, si possono citare i seguenti libri e studi monografici.

AA. VV. - *I falsi alimentari - Convegno della Delegazione di Pisa Valdera dell’Accademia Italiana della Cucina - Edizioni ETS, Pisa, 2008. Amministrazione Provinciale di Milano - Contraffazione e falso “Made in Italy” - Milano, 2006.*

Ballarini G. - *Il tradimento dei gastronomi - Giornata di studio della Delegazione di Roma dell’Accademia Italiana della Cucina - 22 novembre 1999 - I Quaderni dell’Accademia, n. 42 - Accademia Italiana della Cucina, Milano, 2001.*

Ballarini G. (a cura di) - *Tradizione e tradimenti alimentari - Centro Studi “Franco Marengbi” dell’Accademia Italiana della Cucina - I Quaderni dell’Accademia, n. 42 - Accademia Italiana della Cucina, Milano, luglio 2003.*

Ballarini G. - *Tracciabilità e rintracciabilità nella ristorazione collettiva - in AA. VV. - Le sfide dell’abbondanza - Etica, cibo e salute - Parma, 27 aprile 2005.*

Ballarini G. - *Il falso alimentare - in C. Stroppa (a cura di) - Turismo e Società. Contributi per un’analisi sociopsicologica - Aracne, Roma, 2006.*

FEDERALIMENTARE - *Cibo italiano, tra imitazione e contraffazione - Centro Studi - Roma, 10 dicembre 2003.*

INDICAM - *Le aziende e la contraffazione: per una strategia integrata di contrasto - Il Mulino, Bologna, 1999.*

Novari G., Del Lungo T., Hidri A. - *L’onda lunga della contraffazione - Una panoramica a tutto campo dell’arcipelago della contraffazione e delle strategie tecnologiche per contrastarla - Fratelli Frilli Editori, Genova, 2007.*

Staglianò R. - *L’impero dei falsi - Laterza, Bari, 2006.*

5. Novari G., Del Lungo T., Hidri A. - *L’onda lunga della contraffazione - Una panoramica a tutto campo dell’arcipelago della contraffazione e delle strategie tecnologiche per contrastarla - Fratelli Frilli Editori, Genova, 2007.*

SEQUESTRI IN ITALIA DI MERCI CONTRAFFATTE DA PARTE DELLE FORZE DELL'ORDINE, POLIZIA MUNICIPALE E AGENZIA DELLE DOGANE

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	PEZZI SEQUESTRATI 2005	PEZZI SEQUESTRATI I SEMESTRE 2006
Tessile, abbigliamento, pelletteria	16.537.230	7.900.609
Prodotti farmaceutici e chimici	653.139	192.383
Pezzi di ricambio	238.942	990
Prodotti elettrici ed elettronici	14.956.249	367.970
Cd, Dvd, videocassette	4.335.425	8.650.860
Giocattoli	3.110.912	70.936
Orologi e gioielli	175.131	6.828
Profumi e cosmetici	13.536	5.721
Prodotti alimentari	321.033	3.076

re; contraffazione nel “sistema moda”, con speciale attenzione ai capi d’abbigliamento, articoli di pelletteria, occhiali e oreficeria; contraffazione di giocattoli ed articoli di puericoltura; contraffazione nel settore della componentistica meccanica: ricambi per auto, moto ed aerei; accessori per auto; contraffazioni nel settore dell’illuminotecnica e delle piccole apparecchiature elettriche; nel settore dell’arredo legno; nel settore chimico, in particolare della chimica fine, della farmaceutica e dei medicinali per uso umano ed animale, e dei prodotti per l’igiene; contraffazione nell’area dei tabacchi; contraffazione di banconote.

Nella presente esposizione non è possibile tracciare, neppure schematicamente, il sistema che in Italia e nell’Unione Europea è stato messo in opera per contrastare l’industria del falso e per proteggere il *Made in Italy*, soprattutto dai prodotti presentati come *italian style* o *italian sounding*, richiamandosi alle seguenti caratteristiche ed ai vantaggi generali che il vero prodotto italiano può offrire:

- garanzia di qualità superiore
- prezzo corrispondente al reale valore del bene
- riconoscibilità del produttore, attraverso la “tracciabilità di filiera”
- sicurezza dell’acquisto
- possibilità di personalizzazione
- assistenza dopo la vendita
- rispetto delle normative
- lavorazione tradizionale secondo vocazione territoriale.

Sono inoltre da menzionare le seguenti istituzioni e organizzazioni italiane che intervengono nella protezione del *Made in Italy*:

- Arma dei Carabinieri ed in particolare il NAS, Nucleo Antisofisticazioni, recentemente ridenominate
- Ispettorato Centrale Repressioni Frodi (ICRF) del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali
- Agenzia delle Dogane
- Guardia di Finanza
- Polizia di Stato
- Corpi Ausiliari (Polizia Municipale, Polizia Postale ecc.)
- Alto Commissariato per la lotta alla contraffazione
- Istituto Nazionale per il Commercio Estero (ICE).

Da segnalare in particolare l'*Alto Commissario per la lotta alla contraffazione*, nato nel 2005, un'Istituzione governativa con funzioni di monitoraggio del fenomeno della contraffazione, di coordinamento ed indirizzo delle politiche per la tutela della proprietà industriale ed intellettuale, di elaborazione di proposte normative e di assistenza alle imprese.

L'Alto Commissario si configura pertanto come un'Autorità di servizio alla Pubblica Amministrazione e al mondo imprenditoriale per dare maggiore efficacia agli sforzi del nostro Paese nella lotta al più grave fenomeno di illegalità del mercato. Svolge funzioni di indirizzo politico-amministrativo, coinvolgendo tutti i soggetti che operano nella lotta alla contraffazione o che ne sono le vittime.

L'Alto Commissario è, inoltre, impegnato nella programmazione e nella promozione delle attività di informazione e di responsabilizzazione di imprese e consumatori sull'importanza ed il valore della proprietà industriale ed intellettuale.

Tra le principali associazioni di categoria attive nell'anticontraffazione sono ricordare le seguenti:

- Organizzazioni agricole italiane
- Indicam - Istituto sorto nel 1987 per volontà di contromarca.
- Sbn - React - Organizzazione costituita nel 1997.
- Fapav - Associazione della federazione anti-pirateria audiovisiva.
- Fpm - Federazione contro la Pirateria Musicale.

Per quanto riguarda la repressione dei falsi alimentari, istruttiva è la relazione che nel 2008 ha presentato l'Ispettorato centrale repressioni frodi (ICRF) del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali. In sintesi si rileva che la produzione alimentare italiana è sicura, controllata e di alta qualità, e per questo il nostro patrimonio agroalimentare è conosciuto e apprezzato nel mon-

do. Eppure questo non ci mette al riparo dalle azioni truffaldine, così come dimostrano i risultati delle indagini svolte dagli organismi preposti al controllo, negli ultimi anni.

Abuso della denominazione protetta da parte di prodotti comuni e uso illecito della denominazione da parte di prodotti non certificati dagli organismi di controllo sono infatti le irregolarità più diffuse tra quelle scoperte dall'Ispettorato centrale repressioni frodi (Icrf).

In particolare, dai dati forniti dal suddetto Ispettorato emergono varie irregolarità riscontrate nelle etichette, a volte a garanzia di inesistenti qualità del prodotto, ovvero mancanza di indicazioni obbligatorie (n. di lotto, data di scadenza), presenza di indicazioni non consentite (pubblicità ingannevole o illeciti riferimenti all'origine geografica).

Se la falsificazione e la contraffazione utilizzano molte e sofisticate tecnologie, altrettanto avviene per contrastare il fenomeno. Le tecnologie anticontraffazione hanno avuto un grande sviluppo, anche in Italia⁶. A questo proposito è opportuno rilevare che Ulisse Vivarelli avverte che anche per la contraffazione e la lotta contro i falsi non esiste una "sicurezza assoluta", ma è possibile mettere in atto strategie progettate ed attuate in modo opportuno, con il duplice scopo di controllare: a) originalità del prodotto; b) liceità della distribuzione. Le tecnologie applicabili per contrastare variano molto secondo i caratteri delle merci.

Nella lotta alla falsificazione, indubbiamente un ruolo particolare hanno le etichette apposte agli oggetti in vendita, e che variano da merce a merce e che devono rispettare complesse e dettagliate normative nazionali e comunitarie, in accordo anche con risoluzioni di organismi sovranazionali (ad esempio il *Codex Alimentarius*).

Per quanto riguarda gli alimenti, che in questa sede sono di specifico interesse, sulla base di quanto ha recentemente esposto Giuseppe De Giovanni⁷, la normativa in materia d'etichettatura, di presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari è finalizzata a:

- a) Garantire un elevato livello di protezione degli interessi dei consumatori attraverso una corretta informazione;
- b) Facilitare la libera circolazione dei prodotti alimentari all'interno dell'Unione Europea;
- c) Aumentare la sicurezza giuridica per gli operatori economici;

6. *Importanti e dettagliate notizie sulle tecnologie anticontraffazione sono contenute nel capitolo a queste dedicate, scritte da Ulisse Vivarelli per il volume: Novari G., Del Lungo T., Hidri A. - L'onda lunga della contraffazione - Una panoramica a tutto campo dell'arcipelago della contraffazione e delle strategie tecnologiche per contrastarla - Fratelli Frilli Editori, Genova, 2007.*

7. *De Giovanni G. - Le etichette dei prodotti alimentari - Guida pratica per imprese e addetti alla vigilanza - Principi generali, Prodotti e singole categorie, Le normative di riferimento - Seconda Edizione - Edagricole, Bologna, 2007.*

d) Garantire la correttezza delle operazioni commerciali e quindi la trasparenza sul mercato comunitario.

Sulle etichette che accompagnano i prodotti confezionati compaiono diverse indicazioni, in gran parte obbligatorie e di cui è necessario conoscere il significato. Innanzi tutto si deve individuare il produttore e quindi risalire al responsabile di un prodotto alimentare men che perfetto. Sulla etichetta può anche comparire il distributore, oltre alla marca o ai marchi che identificano il prodotto.

Sull'etichetta sono inoltre importanti, da un punto di vista nutrizionale e sanitario, le indicazioni relative agli ingredienti, eventuali additivi, termine minimo di conservazione, modalità di conservazione.

Attraverso l'etichetta si esercita anche il controllo di filiera e soprattutto tracciabilità e rintracciabilità, oggi parole d'ordine per risolvere emergenze alimentari.

Non bisogna automaticamente confondere la tracciabilità con la rintracciabilità e queste con la sicurezza e, o la qualità. Non si può confondere la sicurezza con la qualità.

La prima è un prerequisito indispensabile a che una derrata sia un alimento. La qualità, con le sue diverse specificazioni (qualità nutrizionale, organolettica e psicosensoriale, funzionale, gastronomica, simbolica ecc.), rappresenta un valore aggiunto.

I termini di tracciabilità e rintracciabilità non devono essere usati in modo erroneo.

La rintracciabilità, soprattutto se collegata ad una sua precisa manifestazione (etichetta), è comunque un importante elemento di sostegno a valorizzazione della sicurezza e della qualità, anche prese singolarmente. Il controllo di filiera e la tracciabilità pongono importanti problemi e responsabilità, sia a livello privato dei produttori, sia a livello pubblico ed anche a livello dei consumatori.

L'etichettatura dei prodotti alimentari deve seguire precise regole, oggetto di un'altrettanto precisa normativa, che riguarda aspetti merceologici, sanitari e salutistici.

L'etichetta serve anche come veicolo promozionale di cui i produttori possono avvalersi per pubblicizzare, valorizzare o presentare al meglio i propri prodotti, distinguerli da quelli della concorrenza, ma senza dare informazioni ingannevoli (quindi false), che sono dettagliatamente considerate dalla normativa vigente, soprattutto nel capitolo dei *claims* (nutrizionali, funzionali, relativi alla salute ecc.). Particolari norme di etichettatura sono inoltre vigenti per i prodotti alimentari Doc, Docg, Dop, Igp, Igt.

Se l'etichettatura e quindi un'identificazione non ingannevole degli alimenti è stata ben regolamentata in ambito prima italiano e poi dell'Unione Europea, ben diversa è la situazione internazionale: nota a quasi tutti è la situazione di molti alimenti che sono prodotti e venduti all'estero, vantando inesistenti o per

lo meno molto dubbie origini e qualità italiane, come meglio esaminato nel capitolo dell'agropirateria.

In questa sede si può solo ricordare l'esistenza del Protocollo di Madrid⁸.

LE INDICAZIONI SULLE ETICHETTE

Un recente Regolamento della Ce ha disciplinato le condizioni d'impiego delle indicazioni nutrizionali e salutistiche, dette "claims", figuranti sulle etichette dei prodotti alimentari per fornire ai consumatori chiari elementi di giudizio.

Sono formulate, quindi, precisazioni circa l'impiego del termine "indicazione" che significa qualunque messaggio non obbligatorio, comprese figure, grafiche e simili che "afferma o suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari caratteristiche".

Si intende poi per:

- claim "*nutrizionale*" ogni messaggio che afferma, suggerisce o che implica che un alimento abbia proprietà nutrizionali favorevoli in relazione:
 - all'energia che fornisce, in quantità ridotta o maggiore o non fornisce;
 - Σ - alle sostanze nutrienti o altre sostanze che contiene, in quantità ridotta o maggiore, o non contiene;
- claim "*salutistico*" ogni messaggio che afferma, suggerisce o che implica l'esistenza di un rapporto tra una categoria di alimenti, un alimento o uno dei suoi componenti e la salute;

8. Il Protocollo di Madrid è stato adottato a Madrid il 27 giugno 1989 al fine di introdurre alcune innovazioni nel sistema della registrazione internazionale dei marchi, creata dall'Intesa di Madrid del 14 aprile 1981 (denominata "Accordo di Madrid"). Come l'Accordo di Madrid, anche il Protocollo istituisce il regime per la registrazione internazionale dei marchi presso l'Ufficio internazionale dell'WIPO (World Intellectual Property Organization). Le innovazioni introdotte dal Protocollo di Madrid hanno lo scopo di rimuovere gli ostacoli che impedivano ad alcuni paesi - tra cui alcuni Stati membri della Comunità Europea e gli Stati Uniti - di aderire all'Intesa di Madrid. Si tratta di due trattati distinti, la cui applicazione è però disciplinata da un regolamento d'esecuzione comune. Per superare la limitazione geografica dell'Accordo di Madrid, che comprendeva Paesi Europei ed extra europei, ma non comprendeva importanti paesi economicamente importanti, come gli Stati Uniti d'America, è nato il Protocollo di Madrid che, avendo una maggiore copertura geografica, offre nuove opportunità di tutela dei marchi all'estero. Il Protocollo di Madrid è stato ratificato dallo Stato Italiano il 17 gennaio del 2000 ed è entrato in vigore il 17 aprile dello stesso anno. A partire da tale data, il titolare di un marchio italiano può estendere il proprio segno distintivo italiano o le registrazioni internazionali già esistenti (ed ottenute ai sensi dell'Accordo di Madrid) anche agli Stati aderenti al Protocollo, come ad esempio gli Stati Uniti. Questi hanno aderito al Protocollo di Madrid a decorrere dal 2 novembre del 2003: è quindi possibile, nel richiedere la registrazione internazionale di un marchio d'impresa nel proprio paese, ottenere la protezione del marchio stesso anche negli USA, facilitando di molto la procedura rispetto alla precedente, per la quale per ottenere la protezione di un marchio negli USA era necessario impostare l'intera pratica in loco. I titolari di marchi internazionali registrati prima del 2 novembre 2003 potranno, inoltre, presentare domanda d'estensione territoriale per gli Stati Uniti. Stesse facilitazioni sono previste per i titolari di marchi statunitensi che intendono registrare il proprio marchio in Italia. L'espressione "registrazione internazionale", diversamente da quanto farebbe pensare, non comporta una registrazione di un marchio avente efficacia internazionale o sovranazionale. Si tratta di una procedura semplificata di deposito e rinnovo del marchio che, salvo motivi di rifiuto in uno o più Paesi, dà luogo alla concessione di tanti marchi quanti sono i paesi indicati nella domanda (Per approfondimenti sul Protocollo di Madrid: www.wipo.int).

- claim “*sulla riduzione del rischio della malattia*” ogni messaggio che afferma, suggerisce o che implica che il consumo di una categoria di alimenti, di un alimento o di un suo costituente riduca significativamente un fattore di rischio nello sviluppo di una malattia umana.

Il Regolamento ha inteso anche riordinare la materia, già di per sé complessa, che era stata disciplinata con varietà di norme nei singoli Paesi, ostacolando anche la libera circolazione dei relativi prodotti. È stato stabilito poi un regime transitorio, in modo che i singoli Paesi possano adeguarsi alle nuove regole, ed inoltre per consentire alla Commissione di definire gli appositi profili nutrizionali per specifici alimenti o determinate categorie di alimenti. Anche gli alimenti già sul mercato non conformi al Regolamento possono essere commercializzati a scadenze più lontane e più ancora per quelli recanti denominazioni commerciali e marchi di fabbrica.

DEFINIZIONI PRINCIPALI

Qui di seguito si riportano le principali definizioni delle indicazioni nutrizionali, e delle relative condizioni di applicazione, che si possono trovare in etichetta.

A basso contenuto calorico. L'indicazione che un alimento è a basso contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore, sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 40 kcal (170 kj)/100 gr per i solidi o non più di 20 kcal (80 kj)/100 ml per i liquidi. Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di (17 kj)/dose unitaria, equivalente a 6 gr di zucchero (circa un cucchiaino).

A ridotto contenuto calorico. L'indicazione che un alimento è a ridotto contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il valore energetico è ridotto di almeno il 30%, con specificazione delle caratteristiche che provocano una riduzione nel valore energetico totale dell'alimento.

Senza calorie. L'indicazione che un alimento è senza calorie e ogni altra indicazione, che può avere lo stesso significato per il consumatore, sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 4 kcal (17 kj)/100 ml. Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 0,4 kcal (1,7 kj)/dose unitaria, equivalente a 6 gr di zucchero (circa un cucchiaino).

A basso contenuto di grassi. L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 3 gr di grassi per 100 gr per i solidi o 1,5 gr di grassi per 100 ml per i liquidi (1,8 gr di grassi per 100 ml nel caso del latte parzialmente scremato).

Senza grassi. L'indicazione che un alimento è senza grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consen-

tite solo se il prodotto contiene non più di 0,5 gr di grassi per 100 gr o 100 ml. Le indicazioni con dicitura “X% senza grassi” sono tuttavia proibite.

A basso contenuto di grassi saturi. L’indicazione che un alimento è a basso contenuto di grassi saturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se la somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi trans contenuti nel prodotto non supera 1,5 gr/100 gr per i solidi o 0,75 gr/100 ml per i liquidi; in entrambi i casi la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non può corrispondere a più del 10% dell’apporto energetico.

Senza grassi saturi. L’indicazione che un alimento è senza grassi saturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se la somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi trans non supera 0,1 gr di grassi saturi per 100 gr o 100 ml.

A basso contenuto di zuccheri. L’indicazione che un alimento è a basso contenuto di zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 5 gr di zuccheri per 100 gr per i solidi o 2,5 gr di zuccheri per 100 ml per i liquidi.

Senza zuccheri. L’indicazione che un alimento è senza zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,5 gr di zuccheri per 100 gr o 100 ml.

Senza zucchero aggiunto. L’indicazione che all’alimento non sono stati aggiunti zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto non contiene mono o disaccaridi aggiunti o ogni altro prodotto alimentare utilizzato per le sue proprietà dolcificanti. Se l’alimento contiene naturalmente zuccheri, l’indicazione seguente deve figurare sull’etichetta: “contiene naturalmente zuccheri”.

A basso contenuto di sodio/sale. L’indicazione che un alimento è a basso contenuto di sodio/sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,12 gr di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 gr o 100 ml. Per le acque diverse dalle acque minerali naturali che rientrano nel campo di applicazione della direttiva CE, questo valore non deve superare 2 mg di sodio per 100 ml.

A bassissimo contenuto di sodio/sale. L’indicazione che un alimento è a bassissimo contenuto di sodio/sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,04 gr di sodio, o un valore equivalente di sale per 100 gr o 100 ml. Tale indicazione non è utilizzata per le acque minerali naturali o per altre acque.

Con sale iodato. Una nuova legge, finalizzata alla prevenzione del gozzo endemico e altre patologie a carenza di iodio, prescrive che il sale alimentare

sia arricchito di iodio per il consumo diretto o la conservazione dei prodotti alimentari. Il sale (cloruro di sodio) compare tra gli ingredienti nell'etichetta dei prodotti che lo contengono. È prodotto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini sotterranei oppure dalle salamoie naturali, con divieto di sale proveniente da altre origini, tanto meno il sottoprodotto di procedimenti industriali.

Senza sodio o senza sale. L'indicazione che un alimento è senza sodio o senza sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,005 gr di sodio, o un valore equivalente di sale per 100 gr.

Fonte di fibre. L'indicazione che un alimento è fonte di fibre e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 3 gr di fibre per 100 gr o almeno 1,5 gr di fibre per 100 kcal.

Ad alto contenuto di fibre. L'indicazione che un alimento è ad alto contenuto di fibre e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 6 gr di fibre per 100 gr o almeno 3 gr di fibre per 100 kcal.

Fonte di proteine. L'indicazione che un alimento è fonte di proteine e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 12% del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine.

Ad alto contenuto di proteine. L'indicazione che un alimento è ad alto contenuto di proteine e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 20% del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine.

Leggero/Light. L'indicazione che un prodotto è "leggero" o "light" e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono soggette alle stesse condizioni fissate per il termine "ridotto"; l'indicazione è inoltre accompagnata da una specificazione delle caratteristiche che rendono il prodotto "leggero" o "light".

Contenente allergeni. La commercializzazione di alimenti contenenti sostanze allergizzanti è disciplinata dalla relativa legge.

Essa contiene un elenco di alimenti aventi potenziale allergenico accertato scientificamente, per i quali è prescritta l'indicazione in etichetta con il nome specifico dell'allergene. Nell'elenco degli alimenti sono compresi:

- crostacei e prodotti derivati;
- pesci e prodotti derivati;
- anidride solforosa e solfiti (eventualmente impiegati nei crostacei);
- molluschi e prodotti derivati (nel surimi).

Agropirateria e gastronomia

I prodotti alimentari sono sempre stati oggetto di sofisticazioni, falsificazioni ed imbrogli da parte di soggetti privi di scrupoli alla ricerca di facili guadagni. Dalla falsa identità merceologica, alla mistificazione dell'azienda, all'ingannevole identità geografica o, più semplicemente, alla contraffazione delle scadenze che garantiscono la sicurezza e la qualità dell'alimento⁹. La realtà delle frodi alimentari ha raggiunto livelli impensabili con quella che è oggi chiamata agropirateria.

Agropirateria è la contraffazione di un prodotto alimentare attuata sfruttandone la reputazione e la notorietà, imitando nomi, marchi, aspetto o caratteristiche.

Emerge in modo lampante la difficoltà di tutelare non solo dal punto di vista economico, ma anche da quello dell'immagine, questi prodotti, vere e proprie proprietà intellettuali enogastronomiche.

Diverse indagini e denunce indicano che ogni anno l'agricoltura italiana perde miliardi di Euro a causa del crescente assalto dell'agropirateria sui mercati internazionali. Dai prosciutti all'olio d'oliva, dai formaggi ai vini, dai salumi agli ortofruttili è un continuo di "falsi" e di "tarocchi" che rischiano di provocare danni rilevanti ai nostri Dop, Igp e Stg, che rappresentano la punta di diamante del *Made in Italy* nel mondo.

Il fenomeno dell'agropirateria sta assumendo dimensioni sempre più preoccupanti. Ormai non c'è più da stupirsi nel ritrovare, anche attraverso Internet, il Prosciutto di Parma, il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano prodotti in Argentina, in Australia o, addirittura, in Cina. Gli "agropirati" si camuffano dietro le sigle più strane e singolari. Si va dal Parmesao (Brasile) al Reggiano (Argentina), al Parma Ham (Usa), al Daniele Prosciutto & company (Usa), dall'Asiago del Wisconsin (Usa) alla Mozzarella Company di Dallas (Usa), dalla Tinboonzola (Australia), alla Cambozola (Germania, Austria e Belgio), al Danish Grana (Usa).

Secondo un'indagine della Confederazione italiana dell'agricoltura, siamo alla presenza di un business di 52,6 miliardi di Euro, praticamente poco meno della metà del fatturato agroalimentare italiano. Basti pensare che solo negli Stati Uniti il giro d'affari delle imitazioni dei formaggi italiani supera abbondantemente i 2 miliardi di dollari. Il danno, purtroppo, è destinato a crescere,

9. Per maggiore precisione, la dizione "da consumarsi prima del ..." garantisce la sicurezza del prodotto, mentre la dizione "da consumarsi preferibilmente prima del ..." garantisce la qualità del prodotto entro la data indicata, ma il prodotto non perde la sua sicurezza se è consumato oltre la data indicata.

visto che a livello mondiale ancora non esiste una vera difesa dei nostri Dop, Igp e Stg, che comprendono formaggi, oli d'oliva, salumi, prosciutti e ortofruticoli. Una difesa che non significa soltanto la tutela di un patrimonio culturale, dell'immagine stessa dell'Italia, ma anche la valorizzazione di un settore economico che ha un fatturato al consumo di 8,851 miliardi di Euro ed un export di 1,844 miliardi di Euro. Prodotti che, inoltre, danno lavoro, tra attività dirette e indotte, a più di 300 mila persone e che rappresentano una risorsa insostituibile per l'economia locale, in particolare per alcune zone marginali di montagna e di collina che, altrimenti, non avrebbero molte altre possibilità di sviluppo.

L'Italia, subito dopo la Francia, è la più colpita dalla contraffazione, dall'agropirateria, dai "falsi d'autore" dell'alimentazione. Nel nostro Paese, sostiene la Confederazione italiana dell'agricoltura, si realizza più del 21% dei prodotti a denominazione d'origine registrati a livello comunitario. A questi vanno aggiunti gli oltre 400 vini Doc, Docg e Igt e gli oltre quattromila prodotti tradizionali censiti dalle Regioni e inseriti nell'Albo nazionale. Una lunghissima lista di prodotti che ogni giorno, però, rischia il "taroccamento".

La situazione ora delineata è di estrema gravità e ci troviamo davanti ad un immenso supermarket del falso, dell'agro-scorretto, del bidone alimentare. Il più copiato tra i prodotti Dop e Igp è il Parmigiano Reggiano. Ad esso appartiene il primato delle imitazioni, che troviamo in Argentina, Brasile, Giappone, ma anche in Germania e nel Regno Unito. Seguono il Prosciutto di Parma e quello di San Daniele, il Grana Padano, la Mozzarella di bufala e l'Asiago. Una forte crescita di falsi si sta registrando anche per il Gorgonzola, che troviamo, come già indicato, sotto il nome di Tinboonzola e di Cambozola.

Per trovare i falsi Dop e Igp non c'è bisogno di andare all'estero: è sufficiente navigare in Internet. In molti siti si possono acquistare formaggi come il Parmesan o il Regianito, il Provolone e l'Asiago, prodotti nel Wisconsin (Usa), la Robiola del Canada, la Mozzarella del Texas, la Fontina "made in China", i pomodori San Marzano coltivati in California, i fiaschi decorati con il tricolore e che vantano la denominazione di Chianti, statunitensi e australiani, il Prosciutto di San Daniele di una ditta americana, e via dicendo.

Si può inoltre aggiungere che le esportazioni di prodotti agroalimentari *Made in Italy* potrebbero quadruplicare se venisse uno stop alla contraffazione alimentare internazionale, che è causa di danni economici, ma anche di immagine. È quanto ha affermato nel *Convegno internazionale Falso e globalizzazione*: una sfida da vincere, promosso alla fine del 2007 dall'Alto Commissario per la lotta alla contraffazione, nel sottolineare che all'estero sono falsi tre prodotti alimentari 'italiani' su quattro, con le esportazioni dall'Italia che raggiungono il valore di 16,7 miliardi di Euro e rappresentano appena un terzo del mercato mondiale delle imitazioni di prodotti alimentari. Il *Made in Italy* vale oltre 50 miliardi di Euro e la pirateria agroalimentare internazionale utilizza impropriamente parole, colori, località, immagini, denominazioni e ricette che si

richiamano all'Italia per prodotti taroccati che non hanno nulla a che fare con la realtà nazionale: dai formaggi ai salumi, dal caffè ai biscotti, dall'olio di oliva ai condimenti, dalla pasta ai vini. Il rischio reale è che si radichi nelle tavole internazionali un falso *Made in Italy* che toglie spazio di mercato a quello autentico e banalizza le specialità nostrane frutto di tecniche, tradizioni e territori unici e inimitabili. È il caso di Paesi emergenti come la Cina, dove il falso *Made in Italy* è arrivato prima di quello originale e rischia di comprometterne la crescita.

I Paesi più attivi nel produrre imitazioni sono Australia, Nuova Zelanda e Stati Uniti dove appena il 2% dei consumi di formaggio di tipo italiano è soddisfatto attraverso l'importazione dall'Italia, mentre per il resto si tratta d'imitazioni e falsificazioni ottenute sul suolo americano con latte statunitense in Wisconsin, New York o California. Se il Parmesan è la punta dell'iceberg diffuso in tutto il mondo, c'è anche il Romano prodotto nell'Illinois con latte di mucca anziché di pecora, il Parma venduto in Spagna senza alcun rispetto delle regole del disciplinare del Parmigiano Reggiano o la Fontina danese e svedese molto diverse da quella della Val d'Aosta; l'Asiago e il Gorgonzola statunitensi o il Cambozola tedesco sono imitazioni grossolane del formaggio con la goccia. La lista è lunga e riguarda anche i salumi, con la presenza, sulle tavole del mercato globale, di pancetta, coppa, prosciutto Busseto *Made in California*, ma anche di falsi salami Toscano, Milano e addirittura di soppressata calabrese tutelata dall'Unione Europea come prodotto a denominazione di origine. E non mancano casi di imitazione tra i prodotti simbolo della dieta mediterranea come il *Pompeian olive oil* che non ha nulla a che fare con i famosi scavi, ma è prodotto nel Maryland, o quello *Romulo* dalla Spagna con la raffigurazione in etichetta di una lupa che allatta Romolo e Remo. Spaghetti *napoletana*, pasta *milanesa*, tagliatelle e capellini *milanesa* prodotti in Portogallo, linguine *Ronzoni*, risotto *tuscan* e polenta dagli Usa e penne e fusilli tricolore "di Peppino" prodotti in Austria sono alcuni esempi di primi piatti taroccati, mentre tra i condimenti risaltano i San Marzano: pomodori pelati '*grown domestically in the Usa*' o i pomodorini di collina cinesi e la salsa Bolognese dall'Australia. Non sfugge al tarocco anche il vino simbolo del *Made in Italy* come il Chianti 'clonato' nella Napa Valley in California, mentre tra le curiosità da ricordare l'Amaretto Venezia prodotto in Germania in una bottiglia la cui forma imita quella dell'Amaretto di Saronno, il caffè *Trieste italian roast* prodotto in California, con confezione tricolore, come i biscotti Stella d'oro prodotti nello Stato di New York (USA). Siamo quindi di fronte a un "inganno globale" per i consumatori, che causa danni economici e di immagine alla produzione italiana e che sul piano internazionale va combattuto cercando un accordo sul commercio internazionale nel WTO, ma è anche necessario fare chiarezza a livello nazionale ed europeo dove occorre estendere a tutti i prodotti alimentari l'obbligo di indicare in etichetta l'origine.

I danni dell'agropirateria sono da ricondurre alla limitazione dell'accesso ai

mercati, con perdita di spazio di mercato a vantaggio del prodotto d'imitazione, alle politiche di prezzo aggressive che spingono il consumatore a scegliere l'imitazione, allo scadimento dell'immagine per scarsa qualità che rischia di svalutare anche il prodotto imitato. Questi ultimi danni, se di difficile quantificazione, alla luce della diffusione del fenomeno in Italia e all'estero, sono tuttavia molto rilevanti.

La difesa dall'agropirateria deve seguire diverse strade, tra loro coordinate. A livello comunitario è riconosciuta la tutela dei prodotti a denominazione d'origine, ma questa tutela non esiste ancora fuori dal territorio dell'Unione ed è quindi interesse prioritario del nostro paese e dell'UE riuscire ad ottenere il mutuo riconoscimento a livello internazionale delle denominazioni. In una fase interlocutoria la strada può essere quella della registrazione dei nostri marchi, almeno dov'è possibile. La difesa del vero prodotto italiano, non Dop o Igp, passa poi attraverso l'applicazione dell'etichettatura obbligatoria dell'origine che consenta al consumatore acquisti consapevoli.

La questione dell'agropirateria non si ferma ai soli aspetti economici, ma ha importanti riflessi anche sulla cucina italiana e la sua gastronomia, come dimostrano i numerosi interventi e tra questi quello nel quale l'Accademia Italiana della Cucina si è chiaramente espressa sui danni dell'agropirateria, con un appello che è stato lanciato a Napoli il 17 maggio 2006, con un documento intitolato *Combattiamo la contraffazione dei prodotti alimentari di qualità per tutelare la tradizione enogastronomica italiana più autentica*, presentato in occasione del convegno sulle "Falsificazioni alimentari del Made in Italy sui mercati nazionali e internazionali"¹⁰. In questo documento si rileva che la contraffazione dei prodotti alimentari di qualità, sia sul mercato nazionale sia su quello "globalizzato", ha assunto negli ultimi anni proporzioni particolarmente allarmanti, e l'agropirateria rischia di diventare una minaccia anche per la tutela della tradizione gastronomica più autentica del nostro Paese. Come ha precisato in quella occasione il Presidente dell'Accademia, la situazione della contraffazione alimentare comporta rilevanti riflessi negativi sia sul piano economico-sociale, in quanto incrina la fiducia dei consumatori nel Made in Italy, sia nelle specificità territoriali riconosciute in tutto il mondo con le Dop e le Igp, ed essenzialmente non consente la realizzazione gastronomica di qualità. Tanto per avere l'idea del fenomeno attraverso numeri precisi, i dati diffusi dall'Ice e dalla Camera di Commercio di Parma, nel precedente convegno dell'Accademia, a New York, si evidenziano che il *business* dell'imitazione dei prodotti agroalimentari nel mondo vale 54 miliardi di Euro, laddove 15 miliardi di Euro è il valore complessivo dell'export alimentare italiano. Solo negli Stati

10. Al Convegno e per discutere le scottanti tematiche, insieme col presidente dell'Accademia Italiana della Cucina, vi erano esperti del settore, fra cui il professor Giuseppe Tesaurò (giudice della Corte Costituzionale), i professori Luigi Sico e Maria Triassi (ordinari all'Università degli Studi di Napoli Federico II), e i magistrati Geremia Casaburi, Paola Correrà e Gian Andrea Chiesi.

DOVE SI IMITANO I PRODOTTI DOP E IGP ITALIANI

Argentina	Fontina, Parmigiano Reggiano, Chianti, Mortadella di Bologna, Grana Padano, Prosciutto di Parma
Brasile	Parmigiano Reggiano, Gorgonzola
Stati Uniti	Asiago, Fontina, Marsala, Grana Padano, Pomodori San Marzano, Mozzarella di bufala, Prosciutto di San Daniele, Prosciutto di Parma, Aceto balsamico, Olio d'oliva, Provolone, Pecorino
Australia	Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Marsala, Ricotta
Sudafrica	Parmigiano Reggiano, Chianti, Fontina, Grappa, Grana Padano
Canada	Gorgonzola, Grana Padano, Robiola, Prosciutto di Parma
Cina	Stracchino, Salame Milano, Genovese e Calabrese, Mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano, Provolone
Giappone	Parmigiano Reggiano

Uniti, il valore di mercato stimato per gli alimenti *Italian sounding*, ovvero gli alimenti non *Made in Italy*, è di 6,2 miliardi di dollari, contro i 2 miliardi di dollari circa dei prodotti italiani autentici. È necessario ed urgente, come vuole sottolineare l'Accademia Italiana della Cucina, non solo enucleare a fondo il problema, le sue origini e le sue dinamiche, ma anche porsi gli interrogativi e ricercare le soluzioni, proponendo nuove politiche e nuove norme, e coinvolgendo le forze sociali e di governo. Da parte sua l'Accademia Italiana della Cucina ha sensibilizzato sull'argomento le circa 70 Delegazioni all'estero, e continuerà a sviluppare convegni e dibattiti regionali anche in Italia. Lo studio e la ricerca devono, inoltre, essere proiettati nel futuro, riconoscendo il ruolo preponderante della qualità e dell'unicità dei prodotti italiani, per raccogliere la sfida della competitività a livello internazionale. Il grande potenziale a disposizione della nostra produzione agroalimentare deve essere tutelato da un "marchio Italia", puntando a valorizzarlo al meglio per cercare una risposta alla crescente concorrenza internazionale. È fondamentale, inoltre, individuare, attraverso un approfondimento del problema, gli strumenti operativi adeguati per affrontare le nuove sfide europee, garantendo la tutela del *Made in Italy* e la sicurezza dei consumatori: questo deve essere l'obiettivo prioritario per le aziende che operano per la tutela del *Made in Italy* sulle tavole di tutto il mondo, proteggendo i marchi di qualità Doc, Dop, Igp, Docg, Igt.

Tanto per avere un'idea di come si evolve il mercato della falsificazione alimentare relativo a prodotti tipici del Napoletano, ad esempio, ha specificato il Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina nel corso del convegno, sem-

I PRODOTTI DOP E IGP ITALIANI PIÙ IMITATI

Parmigiano Reggiano	Parmesao (Brasile) - Regianito (Argentina) - Parmesan (Belgio, Giappone, Usa, Canada, Australia) - Parmesan cheese (USA) - Parmigianino (USA) - Reggiano e Parmesano (Centro America)
Prosciutto di Parma	Parma Ham (USA)
Prosciutto di San Daniele	Daniele Prosciutto & Company (USA)
Grana Padano	Danish Grana
Gorgonzola	Tinboonzola (AUSTRALIA) - Cambozola (Germania, Austria, Belgio)
Asiago	Asiago del Wisconsin (USA)
Ricotta	Ricotta australiana
Olio d'oliva toscano	Olio d'oliva prodotto dalla Oakville Grocery, in Napa Valley in California (USA)
Mozzarella	Mozzarella Company di Dallas (USA)

pre secondo dati recenti diffusi dall'Ice e dalla Camera di Commercio di Parma, le categorie più colpite dalla contraffazione sono i sughi per pasta di tipologia italiana (ben il 97%), i pomodori in scatola (76%), il caffè (51%), la pasta (28%), l'olio d'oliva (11%), la mozzarella (7%). Molto evidente è il danno anche d'immagine per la cucina e la gastronomia italiana all'estero, se queste sono presentate con l'utilizzo di pomodoro, pasta, olio, mozzarella e caffè che di italiano hanno soltanto il nome!

Come riportato sul Corriere della Sera del 22 settembre 2006, l'agropirateria è un vero attentato al palato e alle tradizioni. Non c'è niente di peggio che spacciare una mozzarella di bufala cinese, con tutto il rispetto, per una della

IL FALSO E IL VERO MADE IN ITALY NEGLI USA

Milioni di dollari (stime Coldiretti)

PRODOTTI	PASTA	VINO	FORMAGGI	OLIO	TOTALE
Imitazioni mercato USA	639	541	1958	333	3471
Totale export Italia	161	694	207	339	1401
TOTALE	800	1235	2165	672	4872
Imitazioni sul totale (percentuale)	80%	44%	99%	50%	71%

provincia di Caserta. O la ricotta della Bassa California al posto di quella romana. A Spoleto, dal 29 settembre al 1° ottobre 2006, si è ad esempio insegnato come difendersi dai falsi alimentari, nella II edizione della manifestazione *Le stelle europee del gusto*, dove si sono susseguiti dibattiti e degustazioni per valorizzare e sostenere le ricchezze alimentari italiane e di altri sei Paesi dell'Unione Europea. Produttori, istituzioni (tra cui il ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali) e consumatori hanno completato un viaggio nel gusto, con le creazioni di quattro noti chef: Claudio Sadler, Alfonso Caputo, Heinz Beck e Gianfranco Vissani. Assaggiando si impara a riconoscere i sapori, quelli originali e nostrani, protetti da *copyright*, grazie ai marchi Dop, Igp e Stg.

Argomenti di falsificazione alimentare e gastronomica

PICCOLO ABBECEDARIO

La falsificazione alimentare e gastronomica, in tutti i suoi numerosi, variegati e complessi aspetti, ha una serie di sfaccettature e solleva una gamma di problemi che possono essere considerati solo singolarmente, anche perché, per ciascuno di essi, vi sono gradi d'approfondimento differenti e soprattutto non vi è ancora una completa conoscenza ed una completa e neppure uniforme linea d'interpretazione dei fenomeni, indirizzata alla loro soluzione. Dovendo ovviamente accettare questo quadro generale, in questa breve parte sarà dato spazio ad uno schematico esame di alcune delle tematiche di maggiore interesse fra le quali le azioni di contrasto alla falsificazione e contraffazione degli alimenti e del loro uso nella cucina e nella gastronomia, considerando in ordine alfabetico le principali tematiche della falsificazione alimentare, culinaria e gastronomica.

Additivi nel falso alimentare

Molto antico è l'uso d'additivi negli alimenti: si tratta d'aggiunte che non hanno una funzione nutrizionale, ma tecnologica e gastronomica. Da tempo immemorabile si era visto che alcuni "sali", diversi da quello marino, svolgevano azioni particolari e, fin dal secolo XV, si era visto che un particolare sale, il salnitro (che era prodotto per ottenere la polvere nera da sparo o polvere piri-ca) manteneva il colore delle carni e ne migliorava la conservazione. Sono considerate additivi quelle sostanze prive di potere nutritivo o impiegate a scopo non nutrizionale, che si aggiungono in qualsiasi fase della lavorazione dei prodotti alimentari per conservarne nel tempo le caratteristiche proprie, evitarne l'alterazione spontanea, esaltare particolari caratteristiche d'aspetto, sapore, odore, aroma o consistenza. Certamente vi sono additivi da considerare necessari e per questo sono stati oggetto di specifiche normative da parte di tutte le amministrazioni sanitarie pubbliche, che ne hanno regolamentato l'uso (per categorie di prodotti, quantità massime d'uso, indicazione sulle etichette e quant'altro). Vi sono anche additivi non necessari e che possono essere considerati superflui, anche se permessi, e che sono usati anche per mantenere più basso il prezzo dell'alimento. È ad esempio il caso dei coloranti che all'estero sono aggiunti agli alimenti di bassa qualità. Il consumatore deve quindi essere informato sulla qualità degli additivi che sono usati negli alimenti che acquista. Additivi alimentari possono essere usati anche negli animali, per ottenere alimenti con particolari caratteristiche di colorazione e che, in quanto non naturali, sono da ritenere falsi o sofisticazioni, come è il caso delle uova e dei pesci "salmonati", come indicato a proposito dei colori alimentari e loro falsificazio-

ni. I principali additivi usati in alimentazione sono raggruppabili nelle seguenti, grandi categorie: acidificanti, antiossidanti, antimicrobici, aromatizzanti, droghe, spezie e aromi, conservanti, emulsionanti e gelificanti, esaltatori di sapidità, stabilizzanti e addensanti, ed altri.

Aromi e loro falsificazione

Si ritiene che il buon aroma e sapore del pane appena sfornato sia il prodotto di oltre centoquaranta molecole. L'insieme delle caratteristiche visive, olfattive e gustative dei vini pare siano la risultanza di oltre settecentocinquanta molecole. In modo analogo avviene per la totalità degli altri cibi della nostra alimentazione, che sono una fonte ancora quasi inesplorata di una sterminata moltitudine di molecole. Bisogna aggiungere che le molecole di un cibo agiscono in modo differenziato sui ricettori olfattivi e gustativi. Inoltre vi è un apprezzamento odorifero di un cibo prima che sia assunto, ma lo stesso cibo, dopo essere apprezzato in bocca, può emanare aromi che risalgono nel naso, determinando nuovi apprezzamenti olfattivi, anche di retrogusto, che ad esempio scompaiono quando si è colpiti da un potente raffreddore che rende gran parte dei cibi privi di gusto, anzi di retrogusto.

Non bisogna inoltre sottovalutare che vi sono molecole che determinavano sensazioni più o meno persistenti. La ricerca scientifica sta anche rivelando delle differenze genetiche nei singoli individui, che possono anche non percepire taluni sapori o non essere sensibili, ad esempio, all'azione stimolante della capsaicina, uno dei principi "pizzicanti" del peperoncino; come esistono persone che sono dette daltoniche in quanto non vedono uno o più colori di base, allo stesso modo vi sono persone "daltoniche" ad un gusto, ad esempio all'amaro o, come si è appena detto, al piccante. Infine le sensazioni gusto-olfattive sono influenzate dalla temperatura del cibo ed un brodo freddo darà, ad esempio, sensazioni diverse da quelle di un brodo caldo. Non è mai detta l'ultima parola, ma non bisogna dimenticare che ad ogni sensazione gusto-olfattiva si associa anche la "palatabilità", vale a dire la somma delle sensazioni connesse alla consistenza del cibo. L'apprezzamento gusto-olfattivo e palatabile di un cibo è infine valutato sulla base di passate esperienze, in gran parte di tipo culturale individuale, familiare e sociale. Tipico è quanto avviene per l'aroma agliaceo, da alcuni gradito, da altri aborrito.

Una situazione molto complessa, quella ora appena schematizzata, che tuttavia porta alla semplice conclusione che non esiste e non può esistere una sola molecola capace di rappresentare un cibo, non esclusi tra questi i tartufi. Ma qualcuno potrà obiettare che esistono, o almeno sono prodotti o commercializzati la vanillina, l'aroma di mela verde, il bismetiltiometano o aroma del tartufo e tante altre molecole che sono vendute come caratterizzanti questo o quel cibo. Forte ed ampia è la chimica industriale degli aromi, con un'industria che riesce anche a produrre combinazioni che si avvicinano o tentano di simulare l'aroma, più che il gusto di questo o quel cibo. È ad esempio il caso del cosid-

detto “aroma panettone” che è stato anche ampiamente usato per il latte in polvere per vitelli, al fine d’ingannare il contadino dandogli a credere che si trattava di buon latte, anche se la polvere che gli era venduta non conteneva un grammo di latte!

Da queste brevi note si può agevolmente comprendere che il vastissimo campo degli aromi possa essere oggetto di un amplissimo numero di sostituzioni, contraffazioni, falsificazioni e via dicendo. Un processo, inoltre, che ha certamente radici biologiche preumane, e questo complica maggiormente la questione¹¹, ma che permette di comprendere come il tartufo, emettendo un aroma che simula quello del maschio in amore, inganni maiali e cani che, scovandoli, contribuiscono alla loro diffusione e quindi al loro successo biologico. Proprio per il tartufo, preso qui come un prodotto che viene sempre più falsificato, ci si deve chiedere quali e quante siano le molecole dei tartufi con attività gusto-olfattive. Con precisione non lo sappiamo, ma certamente sono molte, anzi moltissime. Va inoltre aggiunto che ogni specie di tartufo ha le sue caratteristiche, che i tartufai ed i gastronomi ben conoscono. Non va inoltre dimenticato che i tartufi sono esseri viventi, che risentono in modo significativo delle condizioni nelle quali si sono sviluppati: dalla composizione del terreno ai condizionamenti climatici e via dicendo. Vi sono specie di tartufi più ricche di molecole odorose e scarse di molecole gustative, vale a dire con una buona carica aromatica, ma di scarso sapore. Altri tartufi hanno anche una sostenuta attività gustativa, ma si differenziano per la persistenza orale e nel retrogusto. Gli effetti gusto-olfattivi dei tartufi dipendono anche dalle condizioni di presentazione: se in cibi grassi o magri, caldi liquidi o solidi, più o meno caldi e via dicendo e che per questo sono esaltati più in un tipo di ricetta che in un’altra.

Perché gran parte dei tartufi, se non tutti, questo è indubitabile, è ricca di componenti aromatiche? Come è stato accennato, è questa la manifestazione di un’interessante comunicazione tra le varie specie del mondo vivente attraverso messaggi chimici, con fenomeni molto complessi, che non è possibile qui esaminare. In questa sede, e dopo quanto accennato, è sufficiente rilevare ed affermare quanto sia ingannevole la denominazione di “aroma di tartufo” assegnata alla molecola del bismetiltiometano: un clamoroso falso, in quanto non esiste un “aroma del tartufo”. Una denominazione che dovrebbe essere bandita, anche in tutti i deprecati e deprecabili usi ingannevoli, quali quelli degli oli o delle paste che sono qualificate all’aroma del tartufo o in alimenti industriali detti “tartufati”.

Sulla stessa linea bisogna porsi per quanto riguarda il sempre più elevato numero di molecole aromatiche che sono utilizzate dall’industria alimentare.

11. Molto complessa è la situazione biologica dei segnali odorosi che sono falsificati dalla natura stessa ed in proposito è utile consultare la seguente pubblicazione: Pelosi P. - Aromi alimentari: l’inganno dei nostri sensi - in: AA. VV. - I falsi alimentari - Convegno della Delegazione di Pisa Valdera dell’Accademia Italiana della Cucina - Edizioni ETS, Pisa, 2008.

Autore e falsi d'autore

Complessa e tutt'altro che definita è la questione dell'autore culinario e gastronomico e, di conseguenza, se esistano diritti d'autore e loro protezione, se una ricetta può essere brevettata e via di seguito, e di conseguenza quali siano le falsificazioni ed anche i falsi d'autore. Argomenti che non possono essere qui esauriti, ma soltanto accennati.

In linea di massima è necessario distinguere tra la ricetta e la sua esecuzione, e tra contenuto materiale ed espressione artistica connessa all'esecuzione.

Partendo dalla ricetta questa può essere ritenuta d'autore soltanto se è originale e contiene elementi di novità, il che non è di facile individuazione e dimostrazione. La stessa cosa vale per l'esecuzione di una ricetta, che può essere documentata soltanto per le produzioni che sono costantemente ripetute. Su questa linea, quindi, soltanto talune produzioni industriali, in modo particolare di tipo dolciario o liquoristico, possono vantare criteri di originalità, innovazione e di precisa esecuzione che può essere anche brevettata o comunque certificata come tale. È il caso, ad esempio, di taluni prodotti dolciari innovativi italiani, che sono stati imitati o falsificati all'estero e come tali perseguiti.

Ben diverso è invece il caso di una ricetta o ancor più dell'interpretazione di una ricetta da parte di un cuoco, che se da altri viene imitata ben difficilmente può essere ritenuta falsa, al più può essere considerata una più o meno riuscita imitazione. Senza considerare il piatto che è elaborato da un cuoco nel suo ristorante, e che in questo è eseguito dalla sua brigata di cucina, in modo analogo a quanto avveniva nelle scuole d'arte rinascimentali, dove alle opere del maestro contribuivano gli allievi, che inoltre erano adibiti all'esecuzione delle copie e delle produzioni della scuola stessa. Da queste botteghe potevano quindi uscire dei falsi d'autore, come dalle cucine di ristoranti prestigiosi, durante le assenze del cuoco¹².

La brevettabilità di preparazioni alimentari è tuttavia possibile in ambito industriale, come dimostra la notizia che nel 2006 l'impresa Mc Donald ha deciso di depositare il brevetto dei suoi hamburger, con un dossier che contiene un capitolato di ben cinquantacinque pagine, per dimostrare che per prepararli in modo uniforme e costante, con la propria tipicità, sono necessarie condizioni molto particolari. Come prevedibile, l'ufficio brevetti inglese ha risposto che tale brevetto non può avere "esclusiva retroattiva e che chiunque può comunque preparare gli hamburger come sempre ha fatto" (se poi somigliano ai mac... pazienza).

Colori alimentari e loro falsificazione

Il colore, in tutte le sue sfumature, era e rimane un carattere di qualificazione di ogni alimento e proprio per questo vastissima è la gamma di falsifica-

zioni e sofisticazioni che riguardano il colore degli alimenti. Moltissimi potrebbero essere gli esempi, ad iniziare da quello classico di tingere con sangue animale le branchie dei pesci stantii, per far credere siano freschi, o di quando si aggiungeva dello zafferano al latte destinato alla produzione del formaggio parmigiano, per ottenere un formaggio giallo, tipico della produzione primaverile (formaggio maggengo) di maggior pregio (una consuetudine non solo vietata, ma caduta in disuso per il prezzo dello zafferano e la scarsa attenzione che oggi viene data al colore del formaggio). Coloranti artificiali sono stati anche sviluppati, come si è già accennato, per l'alimentazione degli animali che producono o costituiscono essi stessi alimenti destinati al consumo umano, ad esempio le uova e i pesci "salmonati".

Era una sana abitudine preferire le uova con il tuorlo di un bel colore rosso: non solo per motivi di estetica gastronomica, ma anche perché quel colore era rappresentativo di un ottimo stato di salute della gallina e di una sua buona alimentazione. Infatti i pigmenti derivanti in particolare dal mais (zeaxantina) e dalle erbe (xantofille) assicurano un tuorlo di intenso colore rosso. In Italia, come nell'Unione Europea, sono vietati i coloranti non naturali per la produzione delle uova.

Oggi però galline ottimamente allevate e nutrite possono avere un tuorlo di colore sbiadito, senza che questo pregiudichi il valore nutritivo ed il contenuto vitaminico dell'uovo che è in maggior quantità presente nel tuorlo e solo per piccole quantità di vitamina C e nicotinamide nell'albume. Il colore dell'uovo dipende inoltre dalla genetica della gallina e non è assolutamente correlato al colore del guscio.

In modo analogo, il colore delle carni di alcuni pesci deriva dalla loro alimentazione, ed in particolare dai pigmenti presenti nei crostacei, soprattutto l'astaxantina. I pesci selvaggi si alimentano con crostacei ed hanno le carni "salmonate", mentre quelli allevati con mangimi hanno carni bianche, che denunciano il tipo di alimentazione. Per evitare questo, ai pesci allevati erano somministrati, tramite l'alimento, coloranti chimici o vegetali (zeaxantina), oppure estratti di crostacei contenenti astaxantina, ma in tempi più recenti questo colorante è stato prodotto industrialmente ed è alla base delle carni salmonate dei pesci allevati. L'astaxantina è ammessa dalle leggi, in quanto non costituisce un pericolo sanitario, ma è un inganno in quanto induce il consumatore a credere di mangiare un pesce "selvaggio", mentre è invece un pesce allevato, con carni che risentono di un'alimentazione artificiale e di un'attività motoria molto diversa.

Critica gastronomica e falsificazione

Per quanto riguarda la cucina, è stata richiamata l'importanza della sensibilità di chi in opera in essa. Una sensibilità che è anche un dato costituito da secoli e secoli di stratificazioni quotidiane, che vengono dall'ambiente familiare, dalle frequentazioni amicali, dall'essere stato in una determinata terra e di aver-

ne assorbito l'essenza, anche in campo culinario. A questo punto entra in scena il critico della gastronomia che, come accade per le altre arti, non serve a condizionare o addirittura a creare l'arte gastronomica, ma ha il compito essenziale di educare l'artista nel trasmettergli quella sopra citata sensibilità che è alla base di ogni opera dell'uomo.

Chi può distinguere il vero dal falso, in cucina e soprattutto in gastronomia? La critica gastronomica.

In altra sede ci siamo già posti l'interrogativo se esiste una critica della gastronomia. La risposta è stata affermativa, perché se la cucina è tecnica, *la gastronomia è arte e non vi è arte senza critica*, fino all'affermazione, solo per certi aspetti paradossale, secondo la quale è la critica che condiziona l'arte (o la crea?).

La cucina, in quanto tecnica ed utilizzatrice di tecniche, può essere oggetto d'apprezzamenti, oggettivi e soggettivi, e di valutazioni sociali, economiche, sanitarie e d'altro tipo, ma non di una critica. O per lo meno la critica che può essere esercitata su di una cucina, riguarda solo quella quota, a volte solo una piccola scheggia o scintilla d'arte, che può contenere.

La critica invece esamina i risultati delle attività umane per scegliere, selezionare, distinguere il bello dal meno bello, il buono dal cattivo o dal meno buono, *il vero dal falso*, il certo dal probabile.

La critica che si sviluppa nel giudizio che chiunque esprime, implicitamente od esplicitamente, assaggiando un piatto o una cucina, esiste da sempre, soprattutto per dire se un piatto o un menu è buono o cattivo ed anche più o meno buono, ma sempre in un ambito di una grande soggettività.

Se invece si parte dal presupposto di un'autonomia della gastronomia, come arte e come attività creativa dello spirito, e soprattutto si vuole, per quanto possibile, obiettarne i giudizi e soprattutto riportarli a criteri sufficientemente chiari, indispensabili per un'educazione al gusto, allora la critica gastronomica è ancora, relativamente, agli inizi.

La critica gastronomica è compito del gastronomo. Per quanto riguarda la metodologia della critica gastronomica, qualsiasi critica presuppone l'accertamento dei fatti sui quali si esercita.

I fatti devono essere ricondotti, per quanto possibile, alla forma più vicina all'originale, quindi a una *ricerca della verità, con esclusione del falso e della falsificazione*. Un'operazione d'individuazione ed eliminazione degli errori, omissioni, travisamenti, inserzioni incongrue ed ingiustificate, operate in precedenza sulla forma originale, in quella che può essere individuata come critica testuale dell'opera gastronomica.

Occorre inoltre accertare i fatti che spiegano, ed in un certo senso giustificano, l'opera gastronomica stessa, pur senza determinarla: le situazioni ambientali e storiche, la sua evoluzione nel tempo e la diffusione e fortuna in ambienti e culture diverse da quella d'origine, gli influssi che esercitò e continua ad esercitare su altre culture gastronomiche ed opere gastronomiche. In altre

parole quella che si può chiamare la fortuna di un'opera gastronomica o di una gastronomia.

La critica gastronomica, si è detto, è ancora agli inizi e in essa *il gusto ha il posto che l'occhio ha in quella delle arti visive, o l'orecchio nella musica.*

L'educazione del gusto deve essere l'obiettivo principale della gastronomia.

Un obiettivo da sviluppare e raggiungere in diversi modi e attraverso vie e strade differenti, che vanno dalla raccolta e discussione delle ricette e dei menu, alle guide dedicate ai ristoranti, trattorie ed altri posti del mangiare, fino allo studio degli itinerari e dei percorsi gastronomici.

Un altrettanto importante obiettivo della gastronomia è la ricerca della verità alimentare.

Un buon esempio di critica gastronomica può essere quella esercitata sulle ricette. In via preliminare è necessario porsi l'interrogativo se le ricette fanno parte dei giacimenti gastronomici. Oggi vi è ancora discussione, ma è indubbio che il futuro darà ragione a chi alla domanda risponde positivamente, come chi scrive, ponendo alcune chiare ed importanti precisazioni.

L'inserimento delle ricette tra i giacimenti gastronomici da individuare, salvare, proteggere e valorizzare deve tenere conto dei loro valori culturali. Il valore culturale di una ricetta può, anzi deve essere determinato attraverso una critica gastronomica di tipo anche filologico.

Sulla critica gastronomica delle ricette molto vi è da fare, ma alcuni punti fermi sono già stati accertati.

Innanzitutto, è necessaria una *critica storica* della ricetta. La conoscenza della storia della ricetta permette di riportare o avvicinare la ricetta stessa, se ve ne è bisogno, alla sua forma originale o più tipica o classica. La storia di una ricetta non può prescindere da quella dei suoi costituenti e dei procedimenti seguiti per realizzarla. In questo studio è spesso molto importante una conoscenza comparata di ricette analoghe in aree più o meno adiacenti.

Altrettanto importante è una *critica funzionale* della ricetta e cioè conoscere l'uso della preparazione nei periodi passati, in rapporto al tipo di cucina (del palazzo, borghese o popolare) nell'ambito dei menu e dell'accostamento con le bevande, delle festività religiose o laiche, dei calendari stagionali, ecc.

Indispensabile è inoltre una *critica del gusto* esercitata sulla ricetta, per quanto concerne tutta la serie di caratteristiche gastronomiche che, ad esempio, sono ben state codificate per i vini e che sono continuamente messe in opera dai sommelier e dagli intenditori.

Non ultima è importante una *critica materiale* che si basa sulla conoscenza degli alimenti che venivano usati, della tecnica sulla quale la ricetta stessa è stata costruita e sviluppata, una conoscenza indispensabile non solo per un'esatta ricostruzione filologica della ricetta, ma anche per poterla usare nel migliore dei modi, evitando errori e inconvenienti.

Un'accurata critica gastronomica, opportunamente articolata, è alla base d'eventuali, spesso necessari interventi, ad esempio d'alleggerimento, per ren-

dere la ricetta fruibile nelle condizioni d'oggi. Anzi è soltanto un'esatta conoscenza critica della ricetta che permette interventi accettabili, nei limiti ovviamente di un *buon gusto gastronomico*. Quanto ora accennato è forse meglio comprensibile con un esempio.

In presenza di un edificio dei secoli passati, oggi bisogna procedere ad uno studio di critica architettonica ed artistica, che ne permetta un ripristino il più corretto possibile, che riporti l'edificio alle caratteristiche del progetto iniziale, eliminando eventuali modifiche e superfetazioni incongrue. Tutto questo lavoro deve ovviamente conciliarsi con una fruizione rispondente alle attuali esigenze, spesso completamente diverse da quelle originarie, come il caso di una grande scuderia che può essere utilizzata come sala per conferenze o per mostre. In un'operazione del tipo ora esemplificato, la conoscenza storica, la critica architettonica ed artistica, una puntuale conoscenza dei materiali usati nella costruzione, le tecniche costruttive, gli usi per i quali l'edificio era stato progettato e a quant'altro sono alla base di un corretto intervento di restauro e di un attuale utilizzo che, in ogni caso, non deve stravolgere il carattere del monumento, con un'operazione che si svolga attraverso un delicato equilibrio che proprio per questo necessita di un'elevata capacità artistica di chi lo compie. Molte volte il ricupero e la fruizione attuale di un monumento esigono una capacità artistica almeno pari, se non superiore, a quella di chi l'aveva progettato e costruito.

Del resto il Vasari, a Firenze, "appiccicò" gli Uffizi a Palazzo Vecchio duecentocinquanta anni dopo e nel 1989 l'architetto Pei installò la sua piramide di vetro ed acciaio nel seicentesco cortile del Louvre, senza eccessivi scandali da parte di nessuno allora, ed il generale consenso di tutti oggi. Si trattò, è vero, *d'operazioni di buon gusto, a cui non fu estranea allora la critica dell'arte*.

Nel quadro ora tracciato non bisogna dimenticare e soprattutto sottovalutare il ruolo della tradizione alimentare e della tradizione gastronomica. Se una ricetta permane nel tempo e si sviluppa, evolve, si espande e si diffonde in culture alimentari più o meno vicine, deve possedere una serie di caratteri positivi e di valori più o meno inconsci, ma non per questo meno importanti di quelli che possono venire messi in luce da un'analisi di critica gastronomica, che è compito dei gastronomi.

La presenza di una tradizione ha una notevole importanza soprattutto come primo, ma non ultimo elemento di raccolta e d'indirizzo nello studio dei giacimenti eno-gastronomici.

Un'efficace difesa della vera cucina italiana, soprattutto di fronte ai falsi e alle falsificazioni, anche di una mondializzazione della cucina, rientra nei compiti dell'Accademia, con le sue numerosissime Delegazioni in tutti i continenti.

Cucine tradizionali, storiche ed etniche falsificate

Sotto gli occhi tutti è la vastissima falsificazione delle cucine tradizionali, storiche ed etniche. Un locale con l'insegna di "Pizzeria Venezia", con tovaglie

a quadretti ed un fiasco di vino sui tavoli e reti da pesca appese alle pareti, utilizza elementi per presentare una inesistente cucina italiana. In modo analogo avviene per le pseudoricostruzioni dozzinali di pranzi romani o rinascimentali, costruiti su stereotipi e su idee arbitrarie, in occasione di sagre o di altrettanto false ricostruzioni d'eventi storici, di dubbia esistenza.

Chi ha avuto modo di conoscere la vera cucina cinese, non solo nei suoi piatti, ma nella sua sottile e profonda filosofia antropologica, non può accettare quanto offerto da un ristorante cinese che si definisce tale soltanto per la sua insegna e per il fatto che nel menu, servito all'occidentale, ha alcuni piatti di denominazione orientale o una birra importata dalla Cina.

Esecuzione gastronomica e falsificazione

L'esecuzione culinaria e gastronomica è parte integrante dell'originalità e quindi della "verità" di qualsiasi preparazione. Una polenta di mais precotta ed allestita in un minuto (è quanto propaganda l'industria) può essere sana, di gusto non orribile, ma è certamente un falso, in quanto la polenta è stata inventata con un lungo processo di cottura che porta alla gelatinizzazione dell'amido e che non può essere sostituito - per la qualità finale del piatto - con altri procedimenti.

Lo stesso avviene quando si cambia sistema di cottura, ad esempio dalla pentola a fuoco diretto alla pentola a pressione, oppure si modificano i tempi di cottura. Su questo piano sono ad esempio da mettere tutti i sistemi di maturazione accelerata degli alimenti, con i casi più clamorosi delle scaglie di legno usate in sostituzione di una tradizionale barricatura del vino.

Etichette ingannevoli

Le etichette, è stato detto, dicono tante cose, ma spesso nascondono o coprono l'essenziale e, comunque, stimolano l'immaginazione. Per questo, riguardo alle etichette, sono emesse un gran numero di normative e sono stati scritti interi ed ampi trattati¹³. Nonostante questo, le etichette ingannevoli non mancano, meno in Italia e più all'estero, sia nell'Unione Europea che nei paesi extraeuropei.

Chi per avventura o per funzione pubblica si occupa di etichette alimentari sa quale sia la fantasia dei pubblicitari per stimolare il consumatore, anche in modo subliminale, a vedere in un prodotto quel che in realtà non c'è. Un'immagine, una serie di colori (ad esempio il bianco, il verde e il rosso della bandiera italiana) sono elementi di falsificazione di un prodotto, per non parlare di quelle etichette che con parole vuote non dicono assolutamente alcunché, ma evocano l'idea di prodotti di qualità alta (ma quanto), selezionata (come?) e via

13. De Giovanni G. - *Le etichette dei prodotti alimentari - Guida pratica per imprese e addetti alla vigilanza - Principi generali, Prodotti e singole categorie, Le normative di riferimento - Seconda Edizione - Edagricole, Bologna, 2007.*

dicendo. Non da ultimo è spesso presente una certa non leggibilità delle etichette per piccolezza dei caratteri o indicazioni criptiche (sigle, numeri di stabilimento ecc.).

Gastronomia industriale: multipli gastronomici o falsi alimentari?

Gastronomia industriale, un ossimoro? Forse no, ma vediamo meglio cosa sta accadendo. Un tempo nelle case vi era soltanto grano o, al più, farina, uova, strutto e salumi preparati in casa, mentre dalla cantina proveniva il vino, dall'orto le verdure e dal frutteto la frutta. In casa si preparavano anche marmellate e conserve e perfino il sapone e via dicendo. In tempi a noi vicini si è iniziato ad acquistare il pane e la pasta dal fornaio, i salumi e i formaggi dal salumiere o pizzicagnolo, il vino dal vinattiere e poi presso l'enoteca. Oggi sono sempre più diffuse le paste ripiene già preparate, i sughi già pronti e non mancano primi o secondi piatti surgelati, quando non si acquistano da negozi specializzati, come le rosticcerie, gastronomie e salumerie di qualità. Non parliamo poi dei dolci, che sono acquistati già pronti dalle pasticcerie, spesso rimate. Un processo, quello descritto per accenni, che ha visto la comparsa d'artigiani pastai, salumieri, pasticceri e via dicendo, capaci di coniugare la qualità con la praticità dell'acquisto di cibi già pronti. Non è inoltre da dimenticare che sulla stessa strada si sono messi molti ristoranti di non alto livello, che sempre più utilizzano materie prime già lavorate da altri. Una situazione che dovrebbe fornire praticità, economicità e sicurezza, ma che ovviamente appiattisce il gusto, perché gli alimenti che sono presentati sono standardizzati ed uniformi, adeguati inoltre a sapori poco forti e scarsamente decisi, che non sarebbero da tutti graditi. Per fortuna, si dice, questa cucina industriale, usata in caso e nella gran ristorazione collettiva od organizzata, non riguarda la vera gastronomia. O almeno così potrebbe sembrare.

Recentemente sono state messe a punto particolari tecniche "delicate" di trattamento e conservazione degli alimenti: sterilizzazioni a freddo con alte pressioni, correnti elettriche ecc.; atmosfere modificate e contenitori "intelligenti". Con questi nuovi sistemi, piatti d'alta gastronomia, preparati da cuochi celebri, possono essere riprodotti alla perfezione, conservando tutte le loro caratteristiche, conservati per due e più mesi in frigorifero (non congelati), distribuiti per essere messi sul piatto solo con un leggero riscaldamento che rispetti le caratteristiche degli ingredienti e della preparazione nel suo insieme. La preparazione dello chef, riprodotta in migliaia o centinaia di migliaia d'esemplari, può arrivare sulla tavola di chi si siede al ristorante, o anche di chi l'acquista per consumarla a casa.

Una domanda viene spontanea, ma in questo modo dove va a finire l'arte dello chef? Per rispondere alla domanda bisogna rifarsi a quanto è avvenuto nell'arte. Un tempo, un artista produceva la sua opera personalmente, poi si è sviluppata la bottega d'arte e l'opera dell'artista era il risultato di un lavoro nel quale il maestro dava l'impronta al progetto ed eseguiva soltanto le parti più

importanti, coadiuvato dagli allievi. Se poi l'opera aveva successo, dalla stessa bottega d'arte uscivano più copie. Lo stesso avviene a tuttora in gastronomia, dove la brigata di cucina rende concreto il progetto artistico del proprio chef, che partecipa solo in alcuni momenti. Quando le tecnologie hanno rivoluzionato anche il mondo dell'arte, l'artista ha potuto riprodurre la sua opera in diversi e spesso numerosi esemplari: questo è avvenuto ad esempio con le acqueforti, le stampe, e, più recentemente, con i multipli d'autore e, soprattutto, con il disegno industriale. Oggi una sedia d'artista è riprodotta in migliaia se non milioni di copie. Una situazione che si sta avverando anche per la cucina con quelli che potrebbero essere denominati "multipli gastronomici".

La possibilità, già concreta, di produrre multipli gastronomici solleva alcuni problemi. Ogni multiplo può rispecchiare fedelmente il progetto dello chef, ma è possibile che la qualità sia sempre elevata, anche per quanto riguarda le materie prime? La risposta può essere affermativa, vista la possibilità che oggi hanno le industrie di scegliere e di uniformare le qualità degli alimenti usati ed in proposito è sufficiente vedere quanto avviene per le farine usate nelle diverse preparazioni pastarie e dolciarie. Un altro aspetto, al quale non è facile dare una risposta in poche righe è quello della proprietà artistica dell'opera dello chef, ma questo è un problema comune a tutti i multipli d'artista.

Globalizzazione del falso alimentare

In ogni parte del mondo i supermercati sono uguali e presentano le stesse merci. In gran parte sono merci "false" che diffondono idee ed abitudini "false". Anzi pare che il successo del falso sia superiore a quello del vero, secondo il principio che "la moneta cattiva scaccia la buona".

Quali i motivi del successo del falso alimentare? Molti e tra loro integrati in una spirale perversa.

1. Il falso non ha problemi di quantità e spesso anche di prezzo. Questo si verifica in ogni settore, non ultimo quello alimentare.
2. L'industria e il commercio del falso coinvolgono un elevato numero di persone e quindi d'interessi.
3. Il falso alimentare sollecita nel consumatore la pulsione inconscia di una qualità a basso prezzo. Se abbastanza corretto è lo slogan "per molti, ma non per tutti", non altrettanto è il messaggio della grande distribuzione che propone "alta qualità per tutti, a basso prezzo".
4. Il falso alimentare è inserito in una generale falsificazione della realtà, della quale fanno parte, ad esempio, le cene-spettacolo: latino-americane, ma anche "napoletane" (pizza, mandolini...birra o coca cola...) o di altre "cucine inventate".
5. Il falso alimentare è "facile" e soprattutto non faticoso. È già pronto e soprattutto in pochi minuti: due caratteristiche tipiche di tutte le falsificazioni.

6. Infine il falso alimentare non esige, anzi rifiuta, un'educazione gastronomica, quindi culturale. Tutti si sentono capaci di cucinare all'italiana, alla cinese, all'americana e così via: basta avere un surgelatore ed un microonde e saper leggere le etichette.

Glocalismo alimentare, “nuevo global” o nuovo falso?

Già da tempo si era previsto che la naturale reazione alla globalizzazione alimentare sarebbe stata la riscoperta delle diversità locali, in un processo che è stato anche definito di “glocalismo alimentare”: globalizzazione che stimola la localizzazione. La previsione oggi si è avverata e la dimostrazione più evidente l'ha data, nel 2003, proprio McDonald, il simbolo più evidente della globalizzazione alimentare.

Senza abbandonare le due, indubitabili caratteristiche della multinazionale, la rapidità di servizio e soprattutto il prezzo (In Italia, dove è possibile prendere un pasto rapido con cinque Euro?), la nuova filosofia di McDonald è racchiusa nella frase “*Think global, eat local*” (pensa globale, mangia locale). Su questa linea sono preparati piatti rapidi come il gelato di mango in Cina, il veggie burger (hamburger vegetariano) in India, il porridge di riso all'aglio nelle Filippine, il maiale alla cubana marinato con lime caraibico per il Sud della Florida e così via. D'altra parte, in Italia, già da tempo la multinazionale della ristorazione rapida offre un “panino” croccante, che meglio si addice al gusto italiano, più del panino soffice.

Probabilmente si tratta di un'ulteriore (ultima?) fase della globalizzazione, denominata anche “nuevo global”, che si affianca se non ad una “cucina di fusione”, almeno ad una “alimentazione di fusione”. Un'alimentazione nella quale si fondono piatti e cucine delle più diverse estrazioni. Nello stesso locale sarà sempre più facile poter mangiare diverse cucine e tendenze: da una pizza all'italiana ad un pesce crudo alla giapponese, da un menu con carne ad un pasto vegetariano o strettamente vegano e via dicendo.

Si tratta però di una vera riscoperta del cibo e dell'alimentazione locale? Siamo di fronte ad una riscoperta del “vero” cibo locale o assistiamo ad una nuova “falsificazione gastronomica” che propone un “falso localismo”? Purtroppo quest'ultima ipotesi sembra essere, anzi è certamente quella vera.

Nella ristorazione rapida organizzata (RRO, strettamente collegata alla GDO - Grande Distribuzione Organizzata) tutto è standardizzato, confezionato e quasi sempre congelato o surgelato, scaldato a microonde e via dicendo, ma soprattutto le “ricette” sono uniformate e piegate alle necessità di una produzione e di una distribuzione che non sono quelle della tradizione. Esempi al riguardo non mancano; uno per tutti è il pesto genovese industriale.

La prospettiva non è esaltante, in particolare perché incide profondamente sul gusto. Fino ad oggi la RRO proponeva un modello alimentare che ha avuto successo in quanto il servizio è rapido, il prezzo è basso e soprattutto suscita un immaginario “americano” “mondiale” che, nel bene e nel male, era facile

riconoscere come “estraneo”. Oggi, invece, la RRO propone modelli alimentari che falsificano la vera natura, le specifiche caratteristiche locali, inducendo soprattutto i giovani a credere di mangiare tipico, mentre mangiano soltanto un cibo anonimo camuffato da tipico.

Né più né meno di una “falsa” pizza industriale, precotta, surgelata e riscaldata a microonde, completamente diversa da una “vera” pizza preparata e cotta al momento, come Dio e tradizione comandano.

Guide gastronomiche e falsificazione

Le guide gastronomiche costituiscono un importante strumento d’informazione e iniziazione alla sensibilità culinaria moderna. Tuttavia si nota con grande frequenza una netta discrepanza tra il giudizio scritto e il voto attribuito.

Luigi Veronelli, alla domanda di Bruno Vespa, conduttore della trasmissione dibattito “Porta a Porta” sul perché a descrizioni molto positive di questo o quel locale, corrisponda poi un voto curiosamente basso, ha dichiarato che il voto non conta, bisogna leggere. Edoardo Raspelli produce lo stesso effetto incongruo nelle sue note di critica gastronomica su “La Stampa”, e così via per tanti altri critici.

L’omogeneità tra giudizio e voto è un elemento fondamentale della credibilità, validità, trasparenza, affidabilità e quindi della veridicità della critica gastronomica a cui il lettore si è affidato acquistando la guida.

Tuttavia chi prepara una guida dovrebbe sviluppare ed approfondire il proprio ruolo di critico gastronomico.

Nella critica gastronomica rientra a pieno titolo il compito di scoprire e segnalare i falsi alimentari, ma soprattutto quelli gastronomici, come sopra indicato.

Questi ultimi sono anche quei piatti che sulla carta vengono designati con la loro denominazione tradizionale (per esempio, costoletta alla milanese), ma che sono viceversa un’interpretazione personale dello chef della ricetta tradizionale; ricetta tradizionale che spesso, tra l’altro, è stata codificata soprattutto dall’Accademia Italiana della Cucina nelle sue pubblicazioni, quando non addirittura depositata formalmente con atto notarile.

Le segnalazioni di questi falsi dovrebbero essere fatte sia direttamente al cuoco, verbalmente e seguite da una nota scritta, sia essere riportate con regolarità sulle pubblicazioni. Si potrebbe anche far elaborare un questionario da inviare a un target da definire chiedendo, tra le altre cose, se mai si è ordinato un piatto tradizionale che compariva sulla carta e ci si è visti arrivare qualcosa di completamente diverso. Quando il corpus delle osservazioni apparirà numericamente sostanzioso, si potrebbe indire una conferenza stampa sul tema e dare l’avvio a una campagna perché i menu riportino i nomi dei piatti della tradizione solo quando questi sono fatti secondo la ricetta canonica. Negli altri casi va chiaramente indicato che la preparazione è fatta “alla maniera di” o “secondo la ricetta di”.

Imitazione e falsificazione

A proposito di autori e falsi d'autore si è accennato alla non facile brevettabilità delle preparazioni culinarie e gastronomiche e per questo si privilegiano le conoscenze trasmissibili personalmente (*know how*) gelosamente custodite e solo in parte imitabili e falsificabili, ma in ogni caso individuabili dagli esperti, attraverso determinazioni analitiche, ma soprattutto attraverso l'apprezzamento gustativo.

Innovazione gastronomica e falsificazione

In ambito di falsificazione gastronomica si è già citato il problema delle ricette, che è qui necessario approfondire, in particolare per quanto riguarda il falso nelle ricette della tradizione.

Fino all'avvento della *nouvelle cuisine*, l'alta cucina s'identificava in un *corpus* di preparazioni strettamente codificato: la ricetta perfetta era quella che meglio riproduceva i modi d'esecuzione del maestro che l'aveva creata e battezzata. La *nouvelle cuisine* ha capovolto i termini di questo *modus operandi*, definendosi innanzitutto e soprattutto come una cucina senza spartito, in cui la creazione o l'adozione di un piatto prevede sempre un arrangiamento personale. In buona sostanza, allo chef di grido sono riconosciute le stesse facoltà creative accreditate agli stilisti, e ciò che prima era obbligatoria fedeltà allo "spartito", diventa plagio.

Quest'inversione di tendenza, che originariamente investe solo l'alta cucina, ha in seguito influito anche sulle cucine regionali. Tuttavia, mentre l'alta cucina razionalizza certi modi di procedere in base a precise teorie, le cucine regionali si rifanno semplicemente a gesti rituali e a memorie gustative, fissate nel palato collettivo. Per di più sono soggette ad un'infinità di variazioni, perché basate sui prodotti effettivamente reperibili, in tempi lontani, in zone spesso geograficamente contigue, ma assai diverse per ragioni storiche, culturali e così via e, quindi, particolarmente labili nella loro struttura compositiva. Accade così che il *corpus* di ricette "spontanee" (tradizionali), che è quello che l'Accademia Italiana della Cucina ha per sua specifica missione di tutelare e tramandare (raccolgendo le ricette, come ha fatto), sia stato rimodulato su un nuovo modo di sperimentare, che va dagli accorgimenti tecnici, a quelli che obbediscono ad esigenze di leggerezza e salute, e a quelli più propriamente "creativi". In buona sostanza, ogni cuoco moderno si sente autorizzato, se non obbligato per onore di firma, a sottoporre le ricette della tradizione locale alla propria personale interpretazione, che può allontanarsi poco o moltissimo da quella originale (e dalle sue storiche varianti).

Ciò non sarebbe particolarmente grave, anzi è semmai la prova che la cucina, come il linguaggio, è cosa viva, sensibile ai cambiamenti dei gusti e del modo di vivere. Quello che invece è gravissimo è che appaia con la denominazione tradizionale una ricetta che ne è, viceversa, una (delle tante) interpretazione personale. Gli esempi sono infiniti e sotto gli occhi (e il palato) di tut-

ti: dalla *ratatouille* (stufato di verdure nato a Nizza), proposta da Gualtiero Marchesi in base al principio della dissociazione di cottura degli ingredienti (copiata dalla *ratatouille* di Vergé), alla sua costoletta alla milanese (tagliata a cubi cotti separatamente nel burro), fino all'ossobuco con risotto che compariva nel menu dello chef Carlo Cracco da "Craccopeck", a Milano (il midollo è estratto dall'osso e cucinato a parte, la carne, dopo la cottura, è sfilacciata, quindi ricomposta intorno all'osso a mo' di polpetta, il tutto è quindi panato, fritto, e servito al centro del risotto). Forse in proposito è bene ricordare che recentemente Gualtiero Marchesi ha affermato che "la mia cucina ha indubbi aspetti creativi: ciò non toglie che le radici culturali di molte mie ricette siano legate al territorio. Il mio lavoro consiste spesso nell'applicare le tecniche dell'alta culinaria ad un piatto regionale, con il fine di valorizzarne il sapore originario. Pertanto in numerose mie preparazioni faccio uso dei prodotti locali, cercando di realizzare un insieme armonico di sapori, profumi e colori".

I rapporti tra falsificazione e innovazione sono molto delicati, ma nel complesso chiari. La cucina e soprattutto la gastronomia sono, al tempo stesso, tradizione ed innovazione, ma in ogni caso devono essere "vere", in tutte le loro manifestazioni, anche quelle che a prima vista potrebbero essere ambigue. È il caso, ad esempio, della cucina destrutturata che non è di per sé falsa e neppure una falsificazione alimentare. Anche in questo caso, quando un alimento è presentato trasformato non è falsificato, perché la trasformazione trasmette un messaggio culturale specifico. L'innovazione alimentare e gastronomica sono indispensabili e non contrastano con la tradizione. Anzi è stato affermato che "la tradizione non è altro che la somma delle innovazioni buone". Ma che cos'è un'invenzione "buona"? In alimentazione, è stato affermato che "è buono da mangiare ciò che è buono da pensare", quindi il semplice gusto, pur essenziale, non è sufficiente, se non è accompagnato dalla "verità", escludendo quindi ogni falso e falsificazione. È su questo versante che le innovazioni "vere" si differenziano dalle mode "false".

Luoghi del mangiare falsificati

La cucina e la gastronomia vanno ben oltre il semplice cibo, ma comprendono tutta una serie d'altri elementi costitutivi dell'atto o processo del mangiare, in quella che dev'essere definita come Civiltà della Tavola, questo anche secondo una consolidata tradizione portata avanti dall'Accademia Italiana della Cucina. Un tempo i luoghi del mangiare erano ben identificati, ad iniziare dalla trattoria, prevalentemente a conduzione familiare e con una cucina tradizionale legata al territorio, per finire nel ristorante guidato da un cuoco celebrato e con una cucina d'alta gamma e via dicendo. In modo analogo l'osteria e il bar avevano le loro ben definite tipologie, anche per il tipo di prodotti, modi di esecuzione e quindi di cucina o gastronomia.

Oggi si assiste invece a falsificazioni tali da non permettere più alcun preciso collegamento tra il luogo del mangiare e la cucina che viene servita, anche

per l'invadenza di una cucina industriale e della Grande Ristorazione Organizzata che distribuisce gli stessi alimenti, le identiche preparazioni e gli stessi piatti indifferentemente dai luoghi di consumo.

Menu e liste dei piatti e dei vini falsi, ingannevoli e reticenti

Il menu è il programma di un pranzo o di una cena e come tale rappresenta anche una cultura e uno stile alimentare. In mancanza di questi requisiti un menu partecipa di un'area di falsità, quando non nasconde inganni e reticenze. Se per gli alimenti l'etichetta è uno strumento di conoscenza e quindi di verità, allo stesso modo può essere per il menu, ma soprattutto per le liste dei piatti e le carte dei vini e molti sono gli esempi.

Per i menu sono da considerare reticenti, se non ingannevoli, quelli cosiddetti di fantasia, come quelli "di mare" o "di terra" o "del territorio" e via dicendo. Per i piatti, a parte le indicazioni "a modo mio" oppure con la sola indicazione del nome del cuoco o del locale, molte volte il piatto presentato non corrisponde all'indicazione tradizionale o consuetudinaria e non è raro che al posto di un vantato timballo di riso venga presentato un semplice risotto, quando non vi sono anche marchiane reticenze per quanto riguarda le materie prime e vengano proposte per fresche verdure congelate o preparazioni industriali (l'indicazione di congelato è obbligatoria solo per il pesce). In modo analogo può avvenire per i vini.

Modernità alimentare e falsificazione

Cos'è la modernità? Nell'attuale discussione sono illuminanti le opinioni di Bordieu (Pierre Bordieu - *La distinction* - Ed. de Minuit, 1979), successivamente riprese anche da Ariès (Paul Ariès - *Il buon gusto è compatibile con la modernità* - in *Il Gusto* - Servitium, Gorle BG, 2001). Secondo queste opinioni, l'uomo non sarebbe più il generatore di una bellezza o di una verità nascoste, ma ne sarebbe persino l'inventore, anche se per questo non può che copiare servilmente il mondo, e ciò ormai non significa più, come ai tempi di Boileau, "scoprirlo", bensì "fabbricarlo" come artefatto.

Da qui, sottolinea Ariès, al quale ci associamo, tutti i falsi: le false feste, i falsi litigi politici, i falsi prodotti del paese d'origine, mobili patinati all'antica, frutta modificata per una migliore presentazione, immagini artificialmente associate ad un prodotto industriale. In modo quasi desolato si potrebbe pensare che la cucina moderna sarebbe diventata un'arte del falso, per la stessa ragione per cui il *rock'n roll* è stato definito come cultura della maschera, che non smette di ripetere le sue origini, di riprodurre la sua storia attraverso un simulacro musicale, comportamentale, dell'abbigliamento (Paul Yonnet - *Jeux, modes et masses* - Ed. Gallimard, 1985). La moderna disponibilità di mezzi e sistemi tecnici molto sofisticati porta ad un nuovo culto di una perfezione che collima con l'uniformità. Non è un caso che il termine stesso di *standard* derivi da *étendard*, lo stendardo attorno al quale si riuniva l'eccellenza, ma è divenuto sim-

bolo d'uguaglianza quasi assoluta. Una massa uniforme richiede un alimento uniforme. In questo modo il culto di una perfezione porta a preferire l'inganno e la falsità all'autenticità, che non può essere che in una certa misura difforme. Sempre meno persone comprendono come ogni bottiglia di vino può fare storia a sé e deve essere gustata individualmente.

Origini falsate degli alimenti, false produzioni locali e prodotti falsificati

La sempre più sentita necessità di conoscere l'origine degli alimenti ha portato ad istituire sistemi di tracciabilità che dovrebbero permettere al consumatore di risalire a dove l'alimento è stato prodotto. Questo è avvenuto soprattutto a seguito dell'incidente della BSE ed ha trovato una soluzione sufficientemente corretta per le carni, ma non per molti altri alimenti. Ad esempio, per quanto riguarda i vegetali, indicazioni quali "origine Sicilia" sono assolutamente insufficienti e quindi false ed ingannevoli, perché la Sicilia è vasta e comprende aree incontaminate ed aree che ospitano fabbriche e raffinerie. In modo analogo è per il pesce, del quale è indicato soltanto l'oceano o la vasta parte di oceano, o l'ampio mare nel quale è stato pescato, il che non garantisce di molte caratteristiche del prodotto. Il successo che negli ultimi tempi ha riscosso la cucina del territorio ha portato molti ristoranti a proporre alimenti dei quali vantare un'origine che il consumatore non può controllare: è il caso di un antipasto che sulla carta dovrebbe essere costituito da Prosciutto di Parma, ad esempio, ma che il consumatore non può controllare a meno che il prosciutto, coi i marchi regolamentari, non venga affettato sotto i suoi occhi.

Ornamento e falsificazione

Gustare un alimento significa riuscire a provare godimento di un cibo, ad apprezzarne le proprietà e a trarre piacere dal suo consumo, in altre parole ad assaporarlo, ma anche apprezzarne le componenti essenziali, distinguendole da quelle accessorie, peraltro importanti se non, in taluni casi, necessarie. Queste caratteristiche accessorie possono essere ritenute "ornamento". In questo ambito si possono distinguere un ornamento buono e un ornamento cattivo. Il primo è conseguente ai modi e al contenuto dell'*ergon*, cooperante e funzionale alla sua riuscita estetica, deriva dall'interno ed è richiesto ed espresso dalla struttura, motivato, proprio ed appropriato. Il secondo è puramente gratuito, vicario, esornativo, non richiesto ed estraneo, proveniente da un esterno del tutto immotivato, strettamente associato e dannato nella propria impura necessità, quindi carico di falsità. La distinzione tra ornamento buono e cattivo risulta molto importante per dare un giudizio nella critica gastronomica.

Piatti e loro falsificazione

La falsificazione dei piatti avviene su diversi piani, che vanno dalla ricetta, all'esecuzione, per arrivare alla presentazione e agli accostamenti con bevan-

de, tipo di pane e via dicendo. Un argomento in piccola parte accennato per i menu e liste dei piatti e dei vini falsi, ingannevoli e reticenti è sviluppato nella parte riguardante le ricette e nella voce successiva sul restauro delle ricette e sugli interventi per una protezione dalle contraffazioni.

Pubblicità alimentare ingannevole

I numerosi interventi dell'Autorità garante dell'autocontrollo della concorrenza e del mercato (AGCM), riguardanti la pubblicità ingannevole¹⁴ degli alimenti dimostra che non si tratta di fenomeni isolati, pur con gli aspetti positivi che esiste un sistema che evita gli abusi di maggior rilievo ed importanza. Le possibilità di pubblicità ingannevole sono numerose e sono utilizzati soprattutto messaggi subliminali o immagini evocative, anche se accompagnate da diciture (spesso in caratteri molto piccoli) che avvertono che l'immagine stessa è soltanto decorativa e non rispecchia le effettive caratteristiche e qualità dell'alimento, sua preparazione ecc. Un aspetto particolare e sul quale sarebbe utile un approfondimento è quello dei menu dei ristoranti che indicano i piatti in modo non corretto, distorto ed incompleto, in misura tale da influenzare la scelta del consumatore, che tuttavia ha sempre il diritto di contestare il piatto che gli è servito.

Restauro delle ricette tra mode, tradizione e falsificazione

L'accademico Massimo Alberini già nel passato si era battuto contro l'invasione della rucola, paragonata alla biblica piaga delle cavallette. Si trattasse solo della rucola! Siamo invasi dai pomodorini di Pachino chi nessuno aveva mai sentito nominare, fino a quando non furono inventati dagli israeliani. E l'imperversare del limoncello? Dando uno sguardo al passato, possiamo trovare le mode della vodka nei bicchierini surgelati e del flûte di Cartizze. Per le mode, giova ricordare che l'attuale vicepresidente dell'Accademia, Giovanni Gorla, ha argutamente affermato che il lato buono delle mode è che, prima o poi, passano.

Quanto più l'inglese diviene la lingua mondiale, tanto più sorge e s'intensifica la voglia delle lingue locali e dei dialetti. Anche il latino, che è stato l'idioma universale dell'antico mondo, ha dovuto cedere il passo alle lingue locali e a quest'esigenza si è dovuta adeguare anche la chiesa cattolica, universale sì, ma anche locale.

Nella lingua, come in altre manifestazioni umane, ivi compresa l'alimentazione, ad ogni mondializzazione inevitabilmente si associa una richiesta di localizzazioni, in uno strano connubio, per il quale si usa il neologismo di "glocalismo". La mondializzazione degli alimenti e degli stili alimentari inizialmente

14. La pubblicità ingannevole è un atto contrario alla correttezza professionale ed è tale quando induce in errore il consumatore, influenzandone le decisioni mediante informazioni false o il mancato apporto d'informazioni rilevanti. In caso di pubblicità ingannevole è necessario decidere se essa abbia causato un danno al consumatore. La tutela è prevista anche per la concorrenza tra le imprese.

te stimolano la curiosità e, soprattutto nei giovani, attraverso l'esotismo, innescano delle mode, che possono anche preoccupare ed allarmare, almeno i pessimisti. Gli ottimisti, invece, pur preoccupandosi, pensano che la moda esotica, se non passerà, almeno si ridimensionerà e lascerà spazio al ritorno del localismo alimentare. In altre parole, gli ottimisti, ai quali appartengo anch'io, pensano che dopo tanta coca cola ed hamburger vi sarà un ritorno al vino e al pane e salame, o pane e porchetta, prosciutto e tanti altri cibi nostrani. Un ritorno che porterà, e in molti casi sta già portando i nostri giovani a riscoprire il valore di una tavola, sulla quale siano presenti i cibi nostrani.

Anche il più sfrenato ottimista non può pensare che in alimentazione ritorneremo solo ed esclusivamente al tradizionale, ma solo ad un misto di globale e locale, il già citato "glocalismo", appunto. Il glocalismo alimentare che si sta formando sarà un misto di nuovo e d'antico, del tipo che vediamo in tante altre manifestazioni della nostra vita. Per fare un esempio, forse estremo, non vi è ragazza in jeans e "paninara" che quando si sposa non vuole un sontuoso abito bianco e la torta nuziale al termine di un pranzo tradizionale. Le ragioni di una richiesta di localismo, e quindi di tradizionale, sono molto semplici. Si tratta di un mezzo d'identificazione personale e di gruppo e quindi di un insostituibile elemento di sicurezza psicologica.

Il tradizionale quindi è indispensabile e ce n'accorgiamo soprattutto quando lo perdiamo. Questo avviene, più o meno, quando dopo un viaggio, anche il più bello, si ha una gran voglia, quasi una necessità, di tornare a casa e niente ci pare più bella di questa. La necessità di un cibo tradizionale può tuttavia spingere ad azioni non corrette, come le falsificazioni dei cibi tradizionali e delle tradizioni alimentari, quando non si arriva a vere e proprie invenzioni. Non è un mistero che oggi circa la metà degli italiani inserisce tra i prodotti tradizionali la coscia di maiale cotta dall'industria e denominata "prosciutto cotto". "Prosciutto" significa prosciugato...e in questo caso non vi è alcun "prosciugamento", anzi in questo prodotto vi è aggiunta d'acqua.

La mondializzazione ed il collegato glocalismo alimentare pongono una serie di problemi, che sono diversi anche secondo i punti di vista, soprattutto culturali. È indubbio che la macdonalizzazione è l'espressione di una globalizzazione d'origine americana e, proprio per questo, è stata oggetto di contestazione antiamericana. Ma anche la pizza può essere vista come espressione e simbolo di una globalizzazione italiana o, per lo meno, mediterranea. Difficile e senza dubbio pericoloso è entrare in una discussione che, contrapponendo hamburger e pizza, voglia fare delle classificazioni di valore culturale.

La sempre più diffusa richiesta d'alimenti e preparazioni alimentari tradizionali è ben rappresentata dal successo che stanno avendo la salumeria e la formaggeria italiane, che non hanno subito regressi, anzi hanno avuto sviluppi, anche durante ed a seguito delle recenti crisi di sicurezza alimentare. Successi che si devono collegare all'aver saputo recuperare prodotti e denominazioni tradizionali, ma soprattutto all'aver compiuto un'intelligente opera di re-

stauo e d'adattamento di salumi e formaggi alle moderne esigenze del consumatore.

L'inevitabile globalizzazione e soprattutto il glocalismo alimentare pongono una serie di sfide, ma una è assolutamente prioritaria, quella di proseguire senza sosta nella salvaguardia, tutela, ricupero e, quando necessario, restauro dei nostri prodotti tradizionali. È questa una strada già da qualche tempo intrapresa e battuta. Non bisogna tuttavia nascondersi che, nonostante quest'attività, molti alimenti tradizionali continuano a sparire, a mano a mano che gli ambienti si modificano, i sistemi di produzione cambiano, ma soprattutto vengono a mancare le persone che dei prodotti tipici sono l'indispensabile "memoria storica", con il rischio che rimanga solo un nome, vero e proprio *flatus vocis*, o fantasma alimentare, senza alcuna consistenza e realtà.

Proviene da Anthèlme Brillat-Savarin, che visse nel secolo dei lumi, l'aforisma che *"la scoperta di un manicaretto nuovo fa per la felicità del genere umano più che la scoperta di una stella"*. Nell'attuale periodo della mondializzazione e del rischio di una perdita della biodiversità in tutti i suoi aspetti, si potrebbe affermare che *"la perdita di un manicaretto antico danneggia la felicità del genere umano, almeno come la perdita di una specie vivente"*.

Ricette falsificate, interventi e loro difesa

"La ricetta è come uno spartito, nel quale vi è tutto, salvo l'essenziale", è stato recentemente affermato anche dal maestro di cucina Gualtiero Marchesi, ricalcando un detto di Gustav Mahler. Come per la musica vi sono quindi tanti tipi di ricette: di cucina, di gastronomia, tradizionali, territoriali, popolari, nobiliari, innovative, ostensive, etniche, della globalizzazione e via dicendo.

La ricetta è quindi solo un mezzo e non un fine e soprattutto aiuta chi ha la capacità di fare cucina. Ma come intervenire sulle ricette? Oltre quanto già considerato, è utile ricordare che fare interventi sulle ricette, in quanto tecnica, non pare a tutt'oggi costituire un elemento che possa contrastare un qualche brevetto, pur possibile per talune tecniche produttive di tipo industriale.

Più complessa è la questione della "copia" delle ricette. In quanto opera d'arte, quindi d'alto artigianato o vera e propria arte, si può parlare - almeno in qualche caso - di plagio? Oppure di falso più o meno d'autore? Esistono diritti d'autore della ricetta? Sono tutti interrogativi che non hanno ancora una precisa risposta, né è questo il momento e l'ambito più adatto per una discussione. Più importante è invece una "difesa" delle ricette tradizionali nella loro *tipicità, originalità, qualità, eccellenza*.

Tipicità si riferisce ad un "tipo" o tipologia e si deve riferire al "modello culinario" e al "progetto culinario". Le paste ripiene da brodo, ad esempio, sono un grande modello culinario, che dà tipicità ad una diversità di cucine, da quella romagnola a quella piacentina e mantovana.

L'*originalità* si sviluppa nell'ambito della tipicità e, per rimanere nell'esempio delle paste ripiene da brodo, il tortellino bolognese, il cappelletto reggia-

no, l'anolino parmigiano e via dicendo sviluppano una loro propria originalità.

La *qualità* deriva dalla scelta delle materie prime e dall'esatta tecnica d'esecuzione.

L'*eccellenza* è una caratteristica "artistica" che deriva dall'equilibrio tra le materie prime, genuine (del proprio genere) e d'alta qualità, la perfetta esecuzione e quindi presenza di una "scuola", il corretto "ambientamento" del piatto nell'ambito di un menu. Tutti fattori valutati, scelti e selezionati dalla *critica gastronomica*.

Per una *difesa delle ricette tradizionali* si può ricorrere a quanto segue.

A - Deposito delle ricette tradizionali presso le Camere di commercio negli "Elenchi degli Usi e Consuetudini".

B - Deposito delle ricette tradizionali tra le "Produzioni agroalimentari italiane tipiche e di qualità" (Decreto Ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 d'adozione del Regolamento "recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1, del Decreto Legislativo 30 aprile 1998, n. 173"). Questo Decreto Legislativo reca disposizioni in materia d'individuazione dei prodotti agroalimentari, allo scopo di "promuovere e diffondere le produzioni agroalimentari italiane tipiche e di qualità". Con il censimento delle Produzioni tradizionali è anche possibile accedere, ove necessario, alle deroghe sanitarie. In sintesi, sul Decreto Legislativo e sul Regolamento è necessario sapere quanto segue.

1. Il Regolamento definisce come "Prodotto agroalimentare tradizionale" (Pat) quello le cui metodiche produttive sono state seguite in maniera omogenea, secondo regole tradizionali, per almeno venticinque anni.
2. Le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano devono trasmettere gli elenchi regionali o provinciali dei propri prodotti agroalimentari al Ministero delle Politiche agricole e forestali, competente all'istituzione e pubblicazione dell'Elenco nazionale dei Prodotti agroalimentari tradizionali.
3. Il D.M. 350/99 disciplina le modalità per le deroghe sanitarie e nel decreto del Ministero della Salute del 25 luglio 2000 si è stabilito che i prodotti iscritti nell'elenco possono ottenere deroghe finalizzate alla conservazione del patrimonio gastronomico, purché sia salvaguardata l'igienicità della produzione e sia garantito che il prodotto finale risponda ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla normativa vigente.
4. Le Regioni hanno raccolto e continuano ad aggiornare l'elenco dei Pat attraverso le Province, in particolare gli Assessorati Agricoltura.
5. Entro il 12 aprile 2000 Province e Regioni hanno inviato al Ministero un primo elenco dei Pat, pubblicato con decreto del 18 luglio 2001, nel quale sono elencati 2188 prodotti.
6. L'elenco dei Pat è una lista aperta, nel senso che annualmente subisce una revisione, per inserimento di nuovi prodotti o per cancellazione di quelli che avessero avuto altri riconoscimenti (Dop, Igp, ecc.).

7. Nell'etichetta dei prodotti Pat si può riportare il riferimento al predetto elenco.
8. L'inserimento di un prodotto nell'elenco dei Pat può consentire una parziale protezione giuridica della denominazione contro eventuali "usurpazioni" del nome, più o meno legittime.
9. Le singole Regioni hanno stabilito procedure e modulistiche specifiche per la presentazione delle domande. Normative e modulistica possono essere richieste agli Assessorati Provinciali dell'Agricoltura.

Scuole di cucina e falsificazione

In questa sede è necessario rilevare come il vasto e complesso tema delle sofisticazioni, falsificazioni, imitazioni ed altre non corrette azioni in campo alimentare, in tutti i punti della catena dalla terra alla tavola, quindi anche per la trasformazione e la conservazione degli alimenti, e le attività di cucina e gastronomia, in generale non trovano un adeguato insegnamento nelle scuole di cucina, Istituti Alberghieri ecc.

Tecniche alimentari e culinarie e loro falsificazioni

La cucina è tecnica ed ogni tecnica genera la sua cucina: lo spiedo, la griglia, la pentola e via dicendo sono strumenti tecnici che hanno generato cucine con le loro specificità, anche sottili: uno stracotto ottenuto in una pentola di terracotta, non è lo steso di quello ottenuto nella pentola a pressione. Come meglio specificato a proposito della trascrizione delle ricette, non è ovviamente vietato cambiare e trasferire la tecnica culinaria, ma bisogna essere consapevoli che si opera una innovazione che, se non denunciata e manifestata, genera una falsificazione.

Tempi del mangiare falsificati

Pranzi e menu cosiddetti storici, sagre e feste gastronomiche sono molto spesso la rassegna del falso, anzi dei falsi alimentari e gastronomici, in tutte le loro espressioni, che comprendono le materie prime, le ricette, il sistema di preparazione, ma soprattutto i modi di presentazione e di consumo, ad iniziare dai tempi odierni, che non sono quelli di un passato, più immaginato e falsificato che di reale conoscenza.

Tradizione e falsificazione

Il rapporto fra tradizione e modernità, insieme a quello tra genuinità e contraffazione, deve indurre a porsi alcune domande, nel tentativo di razionalizzare alcune risposte.

- L'ambiente dal quale proviene un certo prodotto costituisce dato fondamentale assoluto per garantire autenticità e genuinità di quel prodotto?
- Tradizione e genuinità possono formare binomio di garanzia autorevole?

- Quanto contribuisce, per la valutazione d'autenticità, la conoscenza storica di un certo prodotto?
- Quale rilevanza assume, nelle pur dotte disquisizioni d'oggi, l'impossibilità di stabilire confronti tra il "buono" di oggi e quello di ieri?

Costituisce *traditio* la trasmissione di generazione in generazione di tutto quello che un tempo è stato consacrato nell'uso, divenendo a volte anche consuetudine, e il cui rispetto s'è manifestato attraverso decenni o secoli; bisogna però dir subito che è assai difficile che tutte le sostanze caratterizzanti quel certo prodotto, nato in quel certo ambiente, siano rimaste intatte, inalterate e inalterabili. Ne deriva che la *traditio* in senso stretto non può garantire ciò che non può essere garantito, mentre invece, superando il divario dei tempi e delle tecniche, può affermare di essere un garante apprezzabile, poggiando fondamentalmente sulla dimostrabile autenticità della trasmissione.

Qui non si tratta di discettare sul buono/cattivo oppure sul vero/falso, in quanto il piano culturale su cui poggia il prodotto è di siffatta natura da garantire che tutti gli elementi che lo compongono sono stati riconosciuti e rigorosamente rispettati oggi.

Si potrebbe obiettare che, come ogni cosa materiale muta nel tempo, così anche i prodotti della terra, ad esempio, sono soggetti a mutamento, variando le condizioni climatiche, le tecniche di lavorazione, le stesse attrezzature meccaniche.

Se si ammettono queste variabili, certamente in grado di modificare in qualche misura gli elementi originari, bisogna in parallelo riconoscere che quel determinato prodotto di ieri oggi non è più lo stesso. Tuttavia la tradizione resta valida mediatrice a testimoniare nel tempo il perpetuarsi dell'uso, con l'eventuale varietà delle terminologie assunte nei diversi luoghi.

Ricorrendo quindi al binomio proposto, tradizione - genuinità, mentre si conferma inalterato il rispetto per il valore della tradizione, con le implicite e inevitabili trasformazioni della natura (influenti pertanto nelle elaborazioni alimentari), bisogna anche riconoscere autenticità e genuinità a quei prodotti giudicati a pieno titolo tradizionali.

I sapori d'oggi, forse imperfetti mediatori degli aromi di un tempo, tuttavia si amalgamo, riproponendo quanto più fedelmente possibile impasti e metodi, restando sempre un importante mezzo per il collegamento tra passato e presente.

Quel tal piatto antico (d'altissima o povera cucina non importa), oggi ripresentato, può considerarsi, di conseguenza, quasi una curiosa astrazione, in cui ha sostenuto il ruolo più rilevante la dignità culturale della storia - attraverso il tracciato della tradizione - accompagnata da un oculato impiego degli elementi costitutivi originari (quelli che informano poi autenticità e genuinità). Da un lato abbiamo pertanto il trionfo di un'indagine sostanzialmente teorica, che si snoda sulla linea delle notizie, toccando anche persone e avvenimenti, mentre dall'altro, come entità teorica derivata, non può che manifestarsi il prodot-

to vero, quello dei sapori.

Le differenze con l'antico non sono ovviamente rilevabili, e impossibile ne risulta del pari il confronto, restando vivo e senza soluzione il conflitto tra i sapori ignoti e probabili di ieri e quelli noti e certi d'oggi.

Il prodotto moderno ottenuto "per tradizione" potrà anche essere "non buono", ma avrà il sicuro privilegio d'essere storicamente genuino. Per contro, il prodotto risultato "buono" riuscirà finalmente a conciliare la tradizione con la modernità, l'autentico col vero, il genuino con tutti questi quattro elementi, con il conforto, anzi il sussidio, di un'attenta quanto preziosa critica gastronomica.

Trascrizione delle ricette e loro falsificazione

Alta è l'attenzione agli alimenti falsificati, minore è la riflessione sui falsi gastronomici. Questo forse dipende dal fatto che la gastronomia, in quanto arte della cucina e dell'alimentazione, è di non sempre facile analisi e che la critica gastronomica, l'unica che può decidere se un'opera è o non è un falso, è essa stessa oggetto di diverse interpretazioni e discussioni. È comunque utile chiedersi se anche in gastronomia esistono delle "trascrizioni" e quali possono essere i loro rapporti con i falsi gastronomici, partendo da una comparazione con quanto avviene in musica. La gastronomia non è forse la musica della cucina?

La gastronomia è un'arte che s'avvicina molto alla musica e, a buona ragione, si può sostenere che non si può essere veri gastronomi se non si è anche capaci d'apprezzare la buona musica. Oltre al fatto che molti musicisti sono stati buoni gastronomi, musica e gastronomia hanno molte affinità e da un loro confronto si possono ricavare preziosi spunti ed importanti insegnamenti, in modo particolare per questioni complesse, come ad esempio quella delle falsificazioni gastronomiche. Va inoltre aggiunto che se la musica e la gastronomia, quasi certamente, sono state sviluppate contestualmente dalla nostra specie (basta ricordare i musicisti presenti in tutti i banchetti fin dal più lontano passato), la critica musicale ha certamente un'antichità ed ha raggiunto profondità molto maggiori di quella gastronomica. Un confronto tra musica e gastronomia può inoltre aiutare soprattutto quando affrontano situazioni complesse e di non facile definizione, come sono da ritenere falsi gastronomici quelli che invece si potrebbero definire quali variazioni, modifiche o "trascrizioni" di ricette tradizionali, se non classiche.

In musica la trascrizione è un "adattamento di un pezzo a mezzi diversi dall'originario", ad esempio la trascrizione orchestrale di una pagina pianistica, oppure la trascrizione per violino di un pezzo concepito e scritto per flauto o viceversa, fino a tutte le trascrizioni per banda e via dicendo. La trascrizione, inoltre, è un uso probabilmente antico quanto la musica stessa e quando è svolta con finalità artistiche porta a nuove "interpretazioni" fino anche a vere e proprie "rielaborazioni".

Trascrizioni indubbiamente esistono anche in gastronomia, ad esempio quando in una ricetta un ingrediente è sostituito con un altro più o meno simi-

lare. Se vi è una certa affinità, ma anche una netta differenza tra un clarino ed un violino, ma è possibile una trascrizione, lo stesso avviene, quando in una pasta ripiena una carne è sostituita con un'altra, al tempo stesso simile e diversa. In modo analogo, quando una ricetta tradizionale è reinterpretata ed usata come antipasto, non è forse lo stesso di quel che avviene, quando un'*ouverture* di un'opera lirica da eseguire in teatro è trascritta per la banda da eseguire in piazza, oppure per un complesso d'archi? In entrambi i casi, le interpretazioni e le elaborazioni costituiscono un cammino evolutivo che in musica e in gastronomia vi sono sempre stati.

Interessanti parallelismi si possono ricavare dall'entrata di nuove possibilità tecniche e come molti pezzi di musica per organo e clavicembalo sono stati trascritti per fortepiano e poi pianoforte, lo stesso è avvenuto in cucina quando le attrezzature e le tecniche si sono evolute. In un certo senso l'arrivo del sassofono e d'altri strumenti, in musica, trova il parallelismo nell'arrivo del tacchino, del pomodoro o della patata in gastronomia. Questi ultimi arrivi sono risultati vincenti, perché sono state eseguite "trascrizioni" delle ricette nelle quali il pavone o altro volatile sono stati sostituiti con il tacchino; con la patata si sono trascritte ricette contenenti rape; e infine il sugo di pomodoro ha sostituito il sugo di carne. Molte di queste trascrizioni sono abbastanza antiche da non essere più riconosciute come tali, e quindi sono ritenute originarie.

Se in musica la pratica della trascrizione è largamente accettata, non altrettanto avviene in gastronomia, dove alcuni puristi (o che si autodefiniscono tali) non accettano varianti che, in ultima analisi, sono soltanto delle "trascrizioni", né più e né meno di quelle che avevano portato alle ricette ritenute originarie e quasi archetipi immutabili. Le trascrizioni sono inoltre la base ineliminabile della passata costruzione di una tradizione che, se si vuole usare una frase quasi provocatoria, non è altro che il risultato di trascrizioni fortunate, perché accettate e ritenute "buone". Nella cucina padana, ad esempio, in estate dominavano i tortelli o ravioli con ricotta ed erbe che avevano molte "trascrizioni" con erbette o *Herba beta*, ma anche prezzemolo, spinaci, foglie giovani d'ortica ecc., tutte trascrizioni di una stessa ricetta (come se vi fosse un passaggio tra il violino e il clarino), come sono trascrizioni in questo caso più sostanziose, quando compare la patata o la zucca (come un pezzo per orchestra trascritto per banda).

In musica la trascrizione non è e non può essere considerata un falso, altrimenti gran parte di quello che oggi possediamo dovrebbe essere eliminato. In modo analogo bisogna ritenere che le trascrizioni di ricette, anche tradizionali, non siano da considerare in modo apodittico dei falsi, nei limiti in cui risulti sufficientemente chiaro il procedimento della trascrizione che, in ultima analisi, si rivela indispensabile non solo per il rinnovamento della gastronomia, ma anche della tradizione che, com'è stato sopra indicato, ma è opportuno ripetere, non è altro che la serie delle innovazioni fortunate. A questo proposito è forse utile anche un esempio recente, come quello della mortadella di tacchino, per

il quale ci si sta chiedendo se è o no un falso gastronomico.

La mortadella ha una tradizione molto antica, aveva una gran varietà di trascrizioni e poteva essere “suonata” con carni di maiale, ma anche di bovino ed equino (per questo vi erano anche le sigle S, B. ed E), senza trascurare il fatto che talune “esecuzioni” erano ritenute migliori e raffinate, diversamente da altre più basse e popolari (come potrebbe essere un pezzo di musica classica destinata alle sale di concerto, ed adattato alla fisarmonica suonata sull’aia). In nessun caso però si pensava che la mortadella preparata con una miscela di carni suine e bovine, o di solo bovino od equino fossero “false”, se s’indicava con precisione come era preparata. L’attuale presentazione di mortadelle di bovino e soprattutto di tacchino, destinate in modo particolare a consumatori che hanno precise richieste culturali e religiose, non può essere ritenuto un falso. In modo analogo non è un falso l’inserimento di un nuovo ingrediente, come il pistacchio, che oltre tutto è chiaramente visibile e soprattutto dichiarato e spesso enfatizzato.

Il concetto di trascrizione applicato alle ricette è molto utile per una critica gastronomica, ma non può assolutamente esaurire il vasto e complesso ambito dei falsi gastronomici e tanto meno di quelli alimentari.

Trasformazioni e conservazioni degli alimenti e falsificazioni

I processi di trasformazione e conservazione degli alimenti sono quelli nei quali si osserva il maggior numero di sofisticazioni, contraffazioni, imitazioni e falsificazione, compiuti con riferimento all’origine, agli ingredienti e ai procedimenti. Riguardano gli alimenti di origine vegetale (vini e distillati, conserve di diverso tipo ecc.) ed animale (carni, latte, uova, pesce, miele) dei quali le falsificazioni alterano l’autenticità. In quest’ambito innumerevoli sono gli esempi, dai più noti e largamente comunicati dai mezzi d’informazione (false denominazioni d’origine, sofisticazioni nella composizione, procedimenti di maturazione ed affinamento non tradizionali ecc.) a quelli meno noti (ad esempio uso del “fumo liquido” per produrre alimenti con aroma di affumicato).

Turismo e falsi alimentari

Recentemente la Coltivatori Diretti ha rilevato che in Italia cresce il legame tra turismo e gastronomia e che gli italiani in vacanza riscoprono il gusto di mangiare tipico.

La Coldiretti stima in oltre 4.000 miliardi il valore finale dei prodotti alimentari a denominazione d’origine consumati dagli italiani durante l’estate.

Dal 2001 si sono moltiplicate le occasioni di valorizzazione dei prodotti locali con percorsi enogastronomici, sagre e feste organizzate nelle diverse località turistiche. Un vero e proprio boom, frutto dell’esigenza di ristabilire un rapporto più diretto con il cibo, la cultura e le tradizioni. In ogni parte del Paese c’è l’opportunità per i turisti di unire i piaceri della vacanza a quelli del mangiare sano come accade con il limoncello e la mozzarella di bufala campana a

AUTENTICITÀ DEGLI ALIMENTI

ORIGINE GEOGRAFICA	Vini, Oli, Formaggi, Salumi, Alcolici
ANNO DI PRODUZIONE	Vini, Alcolici, Aceto Balsamico
METODO DI PRODUZIONE	Disciplinare dei prodotti, Metodo d'allevamento
SPECIE - VARIETÀ	Pesci, Frutta
SELVATICO - COLTIVATO/ALLEVATO	Erbe Aromatiche, Ortaggi, Pesce, Selvaggina
NATURALE - ARTIFICIALE	Aromi, Coloranti
BIOLOGICO - TRADIZIONALE	Disciplinare dei prodotti
COMPOSIZIONE	Miscele di oli
MODIFICHE GENETICHE	Mais, Soia, Colza, Patate

Sorrento, l'Asiago e lo speck in Trentino Alto Adige, l'agnello e il pecorino in Sardegna, lo scalogno e l'olio di Brisighella in Romagna, la lenticchia di Castelluccio e il prosciutto di Norcia in Umbria, la caciotta d'Urbino e il prosciutto di Carpegna nelle Marche.

PRINCIPALI PROBLEMI D'AUTENTICITÀ DEGLI ALIMENTI

CEREALI	OLI e GRASSI	LATTE e CASEARI	VEGETALI	CARNI e PESCI
Modifiche genetiche Varietà (frumento, riso, ecc.)	Origine geografica (olio oliva) Miscela oli più economici Modifiche genetiche	Aggiunta acqua Utilizzo grassi vegetali Diluizione con proteine non del latte Latte di specie diverse	Ricostituzione da concentrati Aggiunta di saccarosio non dichiarato (succhi, miele) Aggiunta aromi, coloranti Non corretta dichiarazione del contenuto di frutta Verifica prodotti biologici	Verifica prodotti biologici Specie diverse Differenziazione fresco - surgelato

Più difficile la scelta per quanti hanno deciso di non rinunciare a consumare i prodotti italiani pur trascorrendo le proprie vacanze all'estero. Spesso, infatti, in questi Paesi l'immagine positiva di cui gode la tradizione alimentare nazionale è strumento d'inganno per i consumatori. Centinaia le contraffazioni di prodotti italiani sui quali vale la pena di riportare l'attenzione: dal notissimo Parmesan venduto negli Stati Uniti, al reggianito argentino, dal pomodoro San Marzano, prodotto in California, al pecorino romano del Wisconsin, dal prosciutto Parma del Canada al Chianti Classico imbottigliato in Argentina, alle

RILIEVO DELLE ADULTERAZIONI GRADO DI DIFFICOLTÀ ANALITICA E DI COSTI <i>(in ordine crescente)</i>
1. ASPETTO ESTERIORE
2. CARATTERI ORGANOLETTICI
3. PROPRIETÀ FISICHE
4. ANALISI DI COMPOSIZIONE
5. ANALISI STRUTTURALE (Massa, Infrarossi, ecc.)
6. PROPRIETÀ OTTICHE
7. BIOLOGIA MOLECOLARE (Saggi immunologici, Esame DNA con PCR, ecc.)
8. RAPPORTI ISOTOPICI

produzioni australiane di Marsala e Lambrusco, all'olio "Toscano" imbottigliato e venduto in prestigiosi supermercati inglesi. Per difendersi dalle frodi e in attesa che sia istituito un registro multilaterale delle denominazioni, occorre sempre verificare direttamente l'origine dei prodotti sull'etichetta.

Un falso culturale

Avendo riscontrato, con preoccupazione, il rapido diffondersi di falsi alimentari, il Centro Studi “Franco Marengi” dell’Accademia Italiana della Cucina ha maturato la fondata convinzione che il fenomeno non ha soltanto un’importanza economica, ma è anche soprattutto un grave attentato alla cultura alimentare, di cui l’Accademia è tenace custode.

Gli alimenti falsificati non sono di per sé ed automaticamente pericolosi, alterati, cattivi, nel senso che fanno male. Si tratta d’alimenti “non veri” e “non autentici”, in un ambito che non è più quello strettamente biologico e fisiologico, ma culturale.

Il prodotto ottenuto secondo la tradizione ha il sicuro privilegio di essere storicamente genuino e di rappresentare il risultato di un lunghissimo collaudo gastronomico, che concilia la tradizione con la modernità, l’autentico col vero, il genuino con tradizione, modernità.

La critica gastronomica deve attentamente progettare, sperimentare e sensibilizzare gli operatori ad una conservazione intelligente della cucina italiana, onde evitarne il definitivo decadimento e, al tempo stesso, non cadere nella sua mummificazione. L’analisi di critica gastronomica è compito dei gastronomi.

Le falsificazioni alimentari costituiscono un problema molto complesso che deve essere esaminato e valutato in relazione alla tradizione e all’innovazione gastronomica. Si deve tuttavia affermare che, per essere vero, qualunque piatto ha bisogno di materie prime genuine e vere, in quanto non falsificate, e di quegli ingredienti costituiti dalla cultura gastronomica, e dalla sensibilità nei confronti dell’alimentazione e della gastronomia in generale senza mai dimenticare e sottovalutare il ruolo della tradizione alimentare e della tradizione gastronomica.

La cucina e la gastronomia sono tradizione ed innovazione, in quanto, come già sottolineato, “la tradizione non è altro che la somma delle innovazioni buone” ed in ogni caso devono essere “vere”. Anche quando un alimento si presenta trasformato, siamo di fronte ad una falsificazione nella misura in cui esso trasmette un messaggio culturale specifico.

Un’efficace difesa della vera cucina italiana, soprattutto di fronte ai falsi e alle falsificazioni, anche di una mondializzazione della cucina, rientra nei compiti dell’Accademia, con le sue numerosissime Delegazioni in tutti i continenti. La difesa della cucina italiana dalle falsificazioni deve riguardare soprattutto le seguenti grandi aree: Falsificazioni d’origine degli alimenti; Falsificazioni di produzioni locali; Falsificazioni di tradizioni; Falsificazioni di prodotti; Falsificazioni di ricette; Falsificazioni di piatti; Falsificazioni di menu.

APPENDICE

**Cibo italiano, tra imitazione
e contraffazione**

(a cura del Centro Studi di Federalimentare - dicembre 2003)

La contraffazione della produzione alimentare italiana sui mercati esteri

L'industria alimentare italiana rappresenta il secondo settore manifatturiero nazionale, dopo quello metalmeccanico. In Europa essa è il primo settore industriale in assoluto, per fatturato e occupazione.

Nel 2003 l'industria alimentare nazionale ha raggiunto un fatturato di 103 miliardi di euro, con un export prossimo ai 15 miliardi di euro. La proiezione esportativa della trasformazione alimentare italiana è inferiore alle grandissime potenzialità del "food and drink" nazionale. L'industria italiana, malgrado il buon tasso di sviluppo dell'export degli ultimi anni, è ancora costretta, infatti, a "inseguire" la proiezione estera del settore in Europa, che tocca il 18% e supera perciò di tre punti quella italiana.

Il settore è caratterizzato da una filiera produttiva molto stretta. In Italia, il 70% dei prodotti agricoli locali viene assorbito dall'industria. È altissima, perciò, la valenza strategica del settore, non solo per le irrinunciabili esigenze alimentari che esso fronteggia, ma anche per il suo forte legame col territorio.

In questo quadro, la trasformazione alimentare del Paese è costretta a misurarsi con un problema importante come quello della contraffazione dei prodotti alimentari. Il fenomeno sta assumendo crescente importanza, all'interno del più vasto fenomeno della contraffazione sui mercati internazionali che, in varia misura, colpisce l'intero sistema industriale del Paese.

L'"espropriazione" delle potenzialità di mercato del settore, recata dal fenomeno contraffazione, penalizza il *food and drink* nazionale in modo molto pesante. Il settore, infatti, è portatore di prospettive di espansione importanti, ancora largamente disattese, ed è caratterizzato da una forte frammentazione produttiva (7.000 imprese e 270.000 addetti), che ne indebolisce la forza di penetrazione sui mercati esteri.

Per di più, il fenomeno contraffazione, sviluppato generalmente in funzione di prodotti alimentari come quelli italiani, di target elevato, a forte valore aggiunto, consente agli imitatori livelli di prezzo e margini di utile superiori per lo sfruttamento di un "effetto scia" molto qualificato.

Va ricordato che l'incremento dell'export 2002 dell'industria alimentare nazionale è stato pari al +5,9%, confermando sostanzialmente i trend di espansione degli anni precedenti. L'export nei primi otto mesi 2003 (ultimi dati disponibili) è cresciuto invece solo del +0,2%: il tasso più modesto degli ultimi anni.

L'appiattimento dell'export, legato alla stagnazione di molti importanti mercati e al forte apprezzamento dell'euro sul dollaro, sottolinea ancora di più la necessità di tutelare meglio i prodotti nazionali, riducendo l'area della contraffazione. La riconquista, almeno parziale, di queste aree di mercato da parte del-

la produzione italiana appare necessaria, quindi, non solo per oggettivi motivi di correttezza commerciale, quanto anche per valorizzare e puntellare nuovi spazi di espansione dell'export.

In questo contesto, va tenuta ben presente la crescente importanza assunta in Italia e in Europa dalla difesa della qualità alimentare, tramite criteri di controllo e rintracciabilità di filiera sempre più esigenti, mirati alle più alte garanzie igienico-sanitarie dei prodotti e alla migliore difesa del consumatore. Il fenomeno della contraffazione, oltre a recare penalizzazioni di carattere commerciale, stride fortemente anche con queste esigenze di sicurezza alimentare. La crescente apertura dei mercati internazionali è un altro fattore strategico che fa assumere al problema della difesa dalle falsificazioni dei prodotti rilievo sempre maggiore. Al di là del recente fallimento di Cancun, occorre evitare che, con il riavvio dei commerci e delle intese multilaterali, il fenomeno dilaghi in modo incontrollabile. L'iniziativa della Comunità di presentare a Cancun una lista di 41 prodotti alimentari - 22 tipi di vini e alcolici (3 dei quali italiani) e 19 altri alimenti tipici (11 dei quali italiani) - sui quali attivare un efficace livello di protezione, è stato, in questo senso, un segnale molto significativo. A questa iniziativa il nostro Paese e la Comunità non hanno rinunciato e continueranno a perseguirla con impegno alla ripresa dei negoziati WTO.

Le denominazioni CE di origine protetta e le indicazioni geografiche protette sono state definite dal Regolamento CE n. 2081/92, che ha voluto tutelare i prodotti la cui "specificità" deriva da un determinato territorio. Nell'ambito degli oltre 600 riconoscimenti in tal senso formalizzati dalla Comunità, l'Italia vanta attualmente 132 prodotti registrati come Dop e Igp, fra i quali 38 ortofrutti, 30 formaggi, 30 oli di oliva, 26 salumi. In questo ambito l'Italia è leader, e precede di una incollatura la Francia (131 marchi), il Portogallo (85 marchi), la Grecia (83 marchi), la Spagna e la Germania (entrambe con 71 marchi).

La "piramide" del vino italiano, per parte sua, somma attualmente 338 Doc e Docg, cui si sommano 114 Igt. La Francia, in questo ambito, è leader, con 434 denominazioni di origine.

Tutte le denominazioni tutelate del Paese rappresentano, compreso il vino, il 10% circa del fatturato agroalimentare nazionale, ma rispetto all'export complessivo, coprono una percentuale superiore (16%).

LE STIME DEL FENOMENO CONTRAFFAZIONE

Dopo quanto premesso, appare utile quantificare sul piano economico il fenomeno "contraffazione" del "food and drink" nazionale sui mercati esteri, per valutare il danno che esso reca al sistema produttivo italiano. Si precisa subito che non si intende qui effettuare una ricerca analitica, ma identificare rapidamente gli ordini di grandezza e i profili di fondo del fenomeno.

Va ricordato che valutazioni recenti (fonte Ocse) fanno ascendere nel mondo il peso economico intersettoriale del fenomeno contraffazione nella sua glo-

bilità alla quota di circa 450 miliardi di dollari l'anno. In Europa, il fenomeno risulta cresciuto addirittura del 900% nel triennio 1998-2001. In Italia esso è valutato in circa 25 miliardi di euro, con tassi di espansione tra il 100 e il 120% l'anno.

Qui interessa, comunque, la contraffazione nell'ottica specifica dell'industria alimentare e con riferimento al mercato globale. Si può affermare che i filoni principali di contraffazione dei prodotti alimentari italiani sono due:

- 1) la falsificazione illegale delle Indicazioni Geografiche tutelate, delle Denominazioni protette e dei "marchi" aziendali;
- 2) i riferimenti ingannevoli ad aree geografiche italiane, l'utilizzo di indicazioni col nome Italia o di nomi e simboli ad essa riconducibili (*Italian Sounding*).

Al momento sono pochissime le ricerche specifiche, supportate da forti basi statistiche, su questi fenomeni. Esse sono ostacolate dalla carenza di data-bases con codici di prodotto sufficientemente disaggregati.

La ricerca italiana recante i dati più articolati e affidabili è stata elaborata nel 2003 per Indicod (Istituto per le imprese dei beni di consumo) da Nomisma e riguarda il mercato USA, nel quale le codifiche di prodotto sono molto avanzate. Va pure aggiunto che le contraffazioni più marcate del prodotto italiano riguardano i mercati terzi, extracomunitari. Per cui, ad esempio, non è possibile proiettare semplicisticamente le attendibili risultanze emerse negli USA sul mercato comunitario. Va ricordato inoltre che il mercato UE, malgrado la diversificazione degli sbocchi in atto, rimane di gran lunga il mercato leader, con una percentuale di assorbimento del 60% dell'intero export alimentare nazionale.

Ciò premesso, il citato studio ha evidenziato che la fetta più grave del fenomeno, ovvero quella dei prodotti falsificati che riprendono impropriamente e illegalmente le denominazioni tutelate italiane ed i marchi, raggiunge la quota di 1,2 miliardi di dollari, con un'incidenza pari al 70% dell'export. In altre parole, le vere e proprie "contraffazioni" del prodotto italiano sul mercato USA coprono il 70% circa dei prodotti alimentari italiani correttamente importati in quel paese.

Lo studio Indicod-Nomisma ha fatto emergere anche che, sul mercato USA, le vendite di prodotti che imitano o quanto meno fanno riferimento all'Italia (*Italian Sounding* nel suo complesso) superano di circa dieci volte quelle dei prodotti effettivamente italiani. Lo studio si riferisce al periodo maggio 2002-aprile 2003, ma i profili di fondo del fenomeno sono facilmente trasferibili per semplicità sull'arco dei 12 mesi 2002.

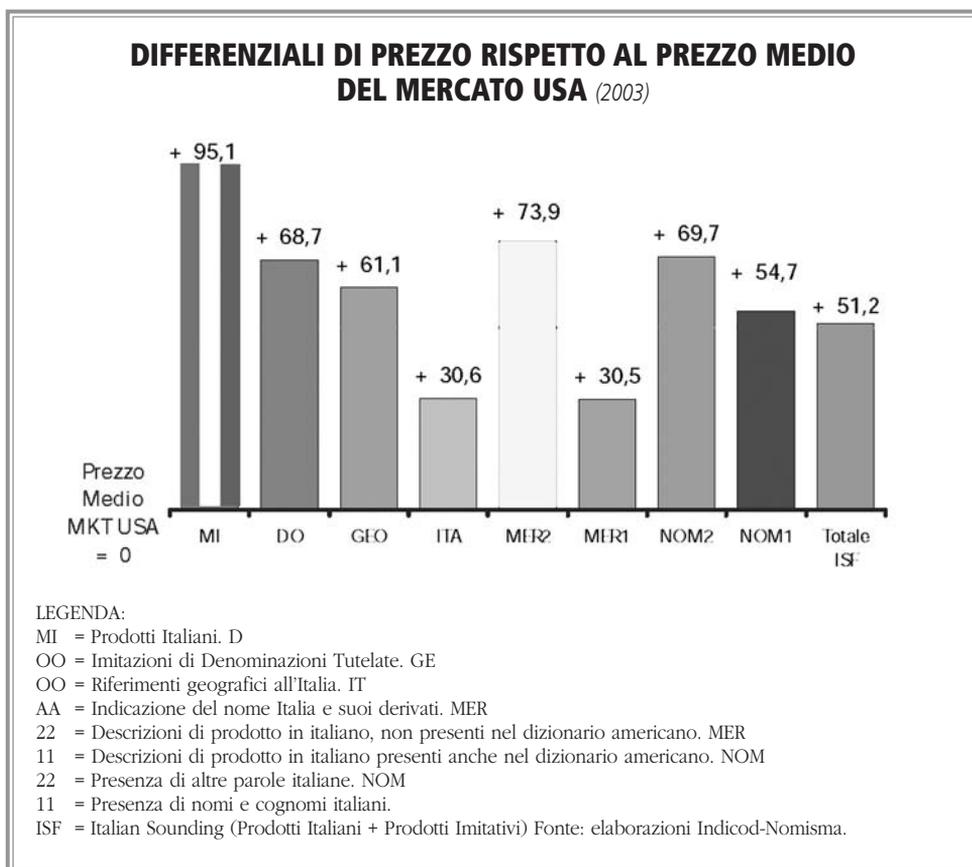
Considerando quindi che nel 2002 le esportazioni dell'industria alimentare italiana negli USA sono state pari a 1.859 milioni di euro, si può stimare in circa 18 miliardi di euro il valore dell'*Italian Sounding* negli USA.

Va aggiunto che, mentre il mercato del Canada è largamente assimilabile a quello USA, sugli "altri" mercati terzi (extra-UE ed extra Nord-America) la citata

percentuale di imitazione impropria dei prodotti nazionali tutelati può essere valutata nel 20% del mercato coperto correttamente dal *Made in Italy* in tale area.

Si è accennato al fatto che le contraffazioni riguardano soprattutto i mercati extracomunitari. Stime ponderate del fenomeno fanno prudenzialmente ritenere, infatti, il peso sul mercato UE dei prodotti imitativi delle denominazioni tutelate *Made in Italy* uguale al 5% circa del mercato dei prodotti italiani. Va aggiunto altresì che, sul mercato nazionale, i prodotti alimentari italiani si difendono bene, per l'antica educazione, l'esperienza e il gusto esigente del nostro consumatore.

Indicod e Nomisma hanno calcolato infine che l'apparentamento ai prodotti italiani consente di posizionare nel mercato USA i riferimenti *Italian Sounding* su un prezzo superiore mediamente del +51,2% rispetto ad un prodotto alimentare "standard". Mentre i prodotti realmente italiani si collocano in una fascia di prezzo decisamente superiore rispetto al prezzo medio di mercato con un differenziale del +95,1%.



**TABELLA 1. STIMA CONSUMO PRODOTTI ILLEGALI
DENOMINAZIONI TUTELATE ITALIANE E MARCHI**

	Export	Stima consumo prodotti imitativi illegali Denomin. Tutelate Italiane	
	Valore	Valore	Inc % export
USA + Canada	2.157	1.510	70
Unione Europea	8.443	422	5
Altri Paesi (Extra-UE ed Extra-N.Amer.)	3.345	668	20
TOTALE	13.945	2.600	18,6

Fonte: Elaborazioni Federalimentare su dati Istat, Indicod, Nomisma

In ogni caso, è evidente lo squilibrio tra il livello del fenomeno contraffazione nell'area comunitaria, rispetto all'area nord-americana e al resto del mondo (Tab.1). Se si considera che la Comunità assorbe il 60% del nostro export di settore, appare evidente la specifica penalizzazione che il fenomeno comporta nello sforzo di indispensabile ampliamento degli sbocchi del nostro export.

Appare evidente altresì che, ove l'export 2002 avesse potuto fruire della

**TABELLA 2. STIMA PRODOTTI IMITATIVI COMPLESSIVI
INDUSTRIA ALIMENTARE ITALIANA (ITALIAN SOUNDING)**

Anno 2002 - Milioni di euro

	Export	Stima consumo prodotti imitativi Italiani (Italian Sounding)	
	Valore	Valore	Rapporto I.Sounding/Export
USA + Canada	2.157	21.000	10/1
Unione Europea	8.443	25.000	3/1
Altri Paesi (Extra-UE ed Extra-N.Amer.)	3.345	6.600	2/1
TOTALE	13.945	52.600	3,8/1

Fonte: Elaborazioni Federalimentare su dati Istat, Indicod, Nomisma

quota sottratta dalle contraffazioni (stimata, si sottolinea ancora, con grande prudenza), esso avrebbe raggiunto la soglia di almeno 16.550 milioni di euro. L'incidenza dell'export sul fatturato avrebbe perciò toccato il 16,5% circa, con un guadagno di circa 1,5 punti rispetto a quella effettiva e con un forte avvicinamento alla proiezione export oriented, citata all'inizio, dell'industria alimentare europea nel suo complesso, pari al 18,0%.

Va pure considerata, per una corretta stima del fenomeno contraffazione, la sua velocità di espansione sui mercati internazionali. Si ritiene utile, sul fronte dei prodotti alimentari italiani, formulare stime molto prudenziali e diverse dalla progressione geometrica (raddoppio costante annuo) che esso ha recentemente mostrato su scala intersettoriale e globale.

Va precisato inoltre che l'Italia, grazie alla rete normativa e ai severi controlli di cui dispone, diversamente da altri versanti produttivi (abbigliamento, componentistica, orologeria) è protagonista marginale, nel mercato interno, sia come produttrice che come consumatrice, sul fronte della contraffazione alimentare. L'attività dell'Ispettorato centrale repressione frodi, della Guardia di Finanza e dei Carabinieri dei NAS è esemplare e inibisce iniziative in questo senso. In realtà, il fenomeno contraffazione alimentare più grave e meno perseguibile avviene all'estero, a danno di imprenditori italiani, i quali, venuti a conoscenza delle falsificazioni di prodotto o addirittura di marchio in atto sui mercati di esportazione operate dai produttori locali, si trovano in una situazione di grande difficoltà e di sostanziale impotenza nel fronteggiarle.

Al di là dell'impegno finanziario e legale che le azioni di contrasto richiedono, gli esportatori alimentari italiani si trovano a operare, infatti, in contesti nei quali le normative locali non consentono una salvaguardia adeguata dell'identità dei prodotti.

Circa 1/3 del fatturato dell'alimentare italiano (30-33 miliardi di euro) è riconducibile a produzioni a qualità codificata. Le politiche per la qualità codificata maggiormente praticate in termini assoluti appaiono: tracciabilità, certificazione Uni-Iso, tipicità e denominazione di origine, biologico.

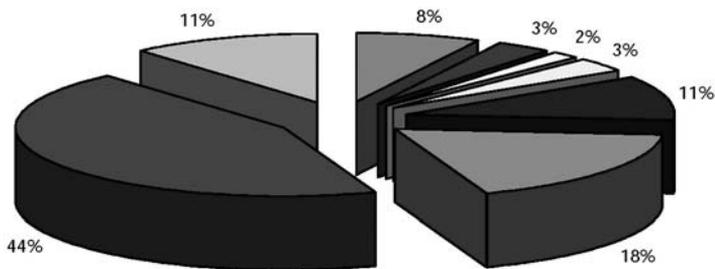
Anche se la qualità è una bandiera di tutto il *food and drink* italiano, l'aumento del fatturato e del business specifico della qualità codificata impone quindi, più che mai, che esso non provochi ulteriori ampliamenti del fenomeno contraffazione.

Va sottolineato inoltre, in linea di principio, che il prodotto alimentare italiano si collega a un fattore basilare: la capacità di miscelare sapientemente materie prime, nazionali ed estere, lavorandole secondo ricette e tecnologie inimitabili e garantendole con l'affidabilità e la responsabilità del produttore, il quale, con la propria marca, firma e certifica la qualità del prodotto.

Lo scenario delle esportazioni del "food and drink" nazionale nelle principali aree di mercato, USA e UE, è riportato, per utile inquadramento, nei due grafici che seguono.

EXPORT INDUSTRIA ALIMENTARE ITALIANA NEGLI USA*(1° semestre 2003 - milioni di euro)*

	2003	2002	Var% 03/02
Pasta	65,5	70,7	-7,4
Dolciario	29,0	32,3	-10,2
Carni preparate	14,3	11,2	27,2
Trasformazione ortaggi	27,4	35,8	-23,3
Lattiero Caseario	92,7	95,9	-3,4
Oli e grassi	157,6	168,1	-6,2
Industria enologica	382,2	374,6	2,0
Altri comparti	98,3	102,2	-3,8
Totale Industria	867,0	890,8	-2,3



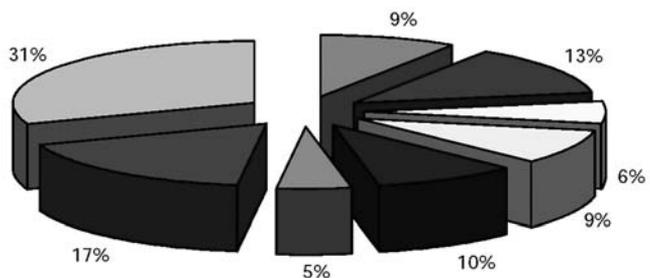
- Pasta
- Dolciario
- Carni preparate
- Trasformazione ortaggi
- Lattiero Caseario
- Oli e grassi
- Industria enologica
- Altri comparti

Fonte: Elaborazioni Federalimentare su dati Istat

EXPORT INDUSTRIA ALIMENTARE ITALIANA NELLA UE

(1° semestre 2003 - milioni di euro)

	2003	2002	Var% 03/02
Pasta	363,9	362,5	0,4
Dolciario	523,2	467,2	12,0
Carni preparate	239,3	238,5	0,3
Trasformazione ortaggi	369,7	316,4	16,9
Lattiero Caseario	384,0	335,3	14,5
Oli e grassi	207,7	200,5	3,6
Industria enologica	700,4	734,4	-4,6
Altri comparti	1.223,1	1.260,2	-2,9
Totale Industria	4.011,3	3.915,0	2,5



- Pasta
- Dolciario
- Carni preparate
- Trasformazione ortaggi
- Lattiero Caseario
- Oli e grassi
- Industria enologica
- Altri comparti

Fonte: Elaborazioni Federalimentare su dati Istat

CONCLUSIONI

Alla ricerca della verità in tavola



Alla ricerca della verità in tavola

Viviamo un periodo di caos alimentare che ingenera incertezze, timori e paure, fino a vere psicosi, come è accaduto alcuni anni fa nel caso della mucca pazza. L'attuale caos alimentare, che tende ad aggravarsi, non riguarda soltanto gli alimenti e le filiere alimentari, ma anche il loro uso, connesso anche agli stili di vita. Le società tecnologiche hanno stravolto i sistemi di produzione degli alimenti che, inoltre, non sono più noti alla maggior parte dei consumatori. Anche per questo la popolazione ha perduto i valori e le regole tradizionali che nel passato guidavano l'alimentazione, dalla conoscenza dei cibi al loro uso. Con la scomparsa della tradizione, mai come oggi si può constatare un vuoto culturale sui cibi e i metodi con i quali sono prodotti. Approfittando del vuoto culturale alimentare si è sviluppato un edonismo alimentare, prima timido, poi progressivo fino a divenire dilagante. Un edonismo alimentare che, sostenendo mode alimentari, se non è stato una delle cause del caos alimentare, lo ha tuttavia facilitato e ne ha accelerato l'espansione. Il vuoto culturale lasciato dalla scomparsa delle tradizioni non è stato colmato dalle regole dietetiche particolari, terapeutiche e soprattutto preventive, di tipo medicale, proposte da una medicina consapevole (vedi il caso del dilagare delle diete). Sotto alcuni aspetti, anzi, le regole dietetiche mediche, che hanno come obiettivo l'individuo ammalato più che quello sano, hanno contribuito ad aggravare timori, paure e fobie alimentari. Il caso del colesterolo ne è un tipico esempio.

La cucina è quindi divenuta un luogo al tempo stesso desiderato e temuto e il cibo croce e delizia, tanto da pensare che "se senza mangiare si muore, mangiando si rischia di morire". Mai come oggi non solo il consumatore, ma la società tutta, al cibo chiede sicurezza, non solo nel senso di una mancanza di pericoli, ma soprattutto nel senso di verità. Una sicurezza che gli permetta di distinguere il vero dal falso, il pregiudizio dal certo e che gli consenta di uscire dal caos alimentare di cui ognuno, spesso se non quasi sempre inconsciamente, sente la presenza incombente.

La cucina è tecnica, la gastronomia è un'arte. Non confondiamo gli alimenti con la cucina e la gastronomia. Anche se gli alimenti sono strettamente collegati alla cucina ed entrambi alla gastronomia, questi tre elementi sono profondamente diversi e confonderli porta a conseguenze dannose e al tempo stesso colpevoli. Non distinguere gli alimenti dalla cucina e questa dalla gastronomia è una colpa, anzi un peccato, laico, ma pur sempre peccato, e di tipo culturale. Gli alimenti sono gli indispensabili mezzi e strumenti della cucina, che è cultura. Quest'ultima si sublima nella gastronomia, che è arte. Un'affermazione al tempo stesso banale e provocatoria, ma non lontana dal vero e che chiarisce un problema spesso dimenticato dei rapporti tra alimenti, cucina

e gastronomia e che ha ostacolato lo sviluppo di un'indispensabile critica gastronomica. La cucina, in quanto tecnica, può essere oggetto d'apprezzamenti, oggettivi e soggettivi, di valutazioni sociali, economiche, sanitarie e d'altro tipo, ma non di una critica. O per lo meno la parte di critica che può essere esercitata su di una cucina riguarda quella quota d'arte che vi è in essa e, com'è stato più volte affermato, l'arte è anche la ricerca del bello che, a sua volta può essere riportato allo splendore del vero. In tutto nell'ambito di una critica e di un'estetica gastronomica.

La critica esamina gli uomini e i risultati delle loro attività per scegliere, selezionare, distinguere il bello dal meno bello, il buono dal cattivo o dal meno buono, il vero dal falso, il certo dal probabile e, per antonomasia, la critica si esercita sulle opere artistiche. Se per critica s'intende il giudizio che chiunque fa, implicitamente o esplicitamente, di un piatto o di una cucina che assaggia, tale tipo di critica esiste da sempre, e si esprime in un ambito di soggettività. Se invece si parte dal presupposto dell'autonomia della gastronomia, come arte, e come attività anche creativa dello spirito, distinta da altre attività, e soprattutto si vuole, per quanto possibile, obiettarne i giudizi e riportarli a criteri sufficientemente chiari, quindi utili se non indispensabili per un'educazione al gusto, allora la critica gastronomica è ancora agli albori. D'altra parte la stessa critica delle opere letterarie e di altre arti comincia ad albeggiare con G.B. Vico ed ha il suo pieno sviluppo col Romanticismo. In quest'ultimo significato la critica è un'attività tutta moderna, come l'estetica, alle cui vicende è strettamente connessa. L'esame o, meglio lo studio di un'opera gastronomica, singola (un piatto) o complessa (un pranzo) o di un movimento culturale gastronomico per giungere ad un giudizio sul loro valore nel campo della soddisfazione dei sensi e dello spirito, quindi della loro bontà e dunque di un certo tipo di bellezza e verità, può essere chiamato critica estetica, che inizia ad essere esercitata anche nella gastronomia ed ovviamente non prescinde, anzi presuppone un altro genere di critica, quella storica. Qualsiasi critica si basa sull'accertamento dei fatti sui quali si esercita che occorre ricondurre, per quanto possibile, alla forma più vicina all'originale e quindi al vero. Si tratta di un'operazione d'individuazione e di eliminazione di errori, omissioni, travisamenti, inserzioni incongrue ed ingiustificate, operate in precedenza sulla forma originale, in quella che può essere individuata come critica testuale dell'opera gastronomica. Occorre inoltre accertare i fatti che spiegano, e in un certo senso giustificano, l'opera gastronomica stessa, pur senza determinarla: le situazioni ambientali e storiche, la sua evoluzione nel tempo e la diffusione e fortuna in ambienti e culture diversi da quelli d'origine, gli influssi che esercitò su altre culture gastronomiche e su altre opere gastronomiche: in altre parole quella che si può chiamare fortuna di un'opera gastronomica. Le attività ora indicate concernenti la critica testuale e la conoscenza dei fattori che hanno determinato la fortuna di un'opera gastronomica rientrano nella critica storica gastronomica.

stronomia è un'arte, un'affermazione che oggi ha sempre più una risposta positiva, con lo sviluppo di una critica gastronomica. Ogni arte, infatti, deve avere la sua critica ed anzi si può arrivare al paradosso che può sembrare che sia la critica a trasformare la tecnica in arte. Anche se l'arte greca non aveva, o pare non avesse una critica, almeno ufficiale, era un'arte d'altissimo livello e su questo non vi è alcun dubbio. Non è tuttavia possibile negare che è stata la critica a valorizzare molti aspetti dell'arte greca, come di altre arti, ma soprattutto a porre in luce i valori delle cosiddette arti minori e delle arti povere. Se la gastronomia è un'arte, e lo è, è un'arte che, indipendentemente da una sua classificazione in "maggiore" o "minore", utilizza materiali poveri e soprattutto transeunti, se non effimeri, che durano l'attimo di un pasto. Ma non era così anche la musica, soprattutto prima della scoperta della scrittura musicale e prima della nascita e dello sviluppo della critica musicale, quando l'opera musicale durava il breve spazio di tempo in cui era eseguita?

La critica gastronomica è ancora agli inizi e non la si può confondere con le sempre più numerose e discutibili guide che affastellano notizie dei generi più diversi su ristoranti e trattorie o posti del mangiare dei diversi paesi, giudicati in modo arbitrario o comunque soggettivo. Una conferma si ha anche dalla comparazione dei giudizi (non critici se a questo termine si vuole dare una componente d'obiettività, di ripetibilità e quindi anche d'educazione gastronomica) che sono quanto mai difformi tra le diverse guide. La critica gastronomica, anche perché agli inizi, si deve confrontare con la cucina, intesa come tecnica, e con gli alimenti, materie prime indispensabili dei fatti gastronomici. Un confronto che spesso porta a commistioni non corrette, perché non sempre facili e di giudizio univoco, nelle condizioni pratiche, tra la cultura materiale, l'artigianato, l'arte. Una critica, quella gastronomica, che per svilupparsi deve continuamente confrontarsi con le materie e in altre parole con gli alimenti, le tecniche di cucina, ma anche di produzione, conservazione e trasformazione degli alimenti, e soprattutto con le cucine nel loro insieme, per arrivare ad individuare, su base oggettiva e quindi anche con funzione educativa, il valore del buono e, sotto alcuni aspetti, anche del bello.

Parte essenziale della Civiltà della Tavola, della quale l'Accademia Italiana della Cucina è al tempo stesso fautrice e custode, è la ricerca della verità culinaria e gastronomica, che non può avvenire senza una solida critica della cucina e della gastronomia. La critica della cucina si rivolge soprattutto alla componente tradizionale, mentre quella della gastronomia si apre anche all'innovazione. La gastronomia, inoltre, non è contro la tecnica, ma attraverso la critica va oltre la tecnica per costruire nuove regole. La critica, d'altra parte, contribuisce allo sviluppo dell'arte della gastronomia, seleziona l'ottimo, espelle gli eccessi, guida l'evoluzione alimentare.

Con una corretta educazione del gusto è possibile arrivare ad una critica gastronomica, che tuttavia non può essere la somma di giudizi sulla grammatica e sulla sintassi di un piatto o di un pasto. Inoltre, come sono necessarie delle

regole di grammatica e di sintassi, sono altrettanto necessarie regole nella preparazione dei cibi e in pratica nella cucina. Se un piatto ed un pranzo possono venire giudicati secondo determinati parametri di una corretta tecnica culinaria, in modo analogo a quanto viene già ampiamente fatto per i vini, è possibile stabilire dei criteri uniformi e standardizzati di critica gastronomica? Un interrogativo, quest'ultimo, che si collega ad un fatto che è sotto gli occhi di tutti: e cioè che uno stesso piatto, pranzo o attività di un determinato cuoco sono diversamente giudicati dai singoli gastronomi. Tipici sono i differenti giudizi che risultano nelle numerose guide gastronomiche pubblicate in Italia o i diversi punteggi attribuiti agli stessi piatti da diversi gastronomi riuniti alla stessa tavola, come avviene ad esempio nelle riunioni conviviali dell'Accademia Italiana della Cucina, con una varietà di giudizi, che non può essere superata da una "media", comunque ottenuta od elaborata.

A parere di chi scrive, una tecnica come la cucina può essere oggetto di regole più o meno prestabilite con norme che sono state codificate, tanto che si dice "a regola d'arte". Sulla cucina, come per i vini, si può quindi arrivare a dare dei criteri di giudizio che possono portare a giudizi abbastanza uniformi e basati sulla corretta applicazione della ricetta, una buona esecuzione delle diverse procedure culinarie (per fare un esempio banale, che la pasta sia al giusto punto di cottura...), ecc. Come per ogni altra attività artistica, anche per la gastronomia non è invece possibile stabilire delle regole a priori e la diversità dei giudizi non solo è inevitabile, ma è l'essenza stessa della gastronomia. Sia pure con qualche precisazione e soprattutto nell'ambito di una discussione.

Una precisazione è necessaria, rifacendosi alla già citata ed indispensabile distinzione tra cucina e gastronomia. Sulla gastronomia, che è anche invenzione, non si possono dare giudizi in base a regole prefissate, ma questo non significa che si debba cadere nell'arbitrio più sfrenato, basato su giudizi apodittici. A parere di chi scrive, l'indispensabile libertà di critica deve accompagnarsi ad una discussione. La critica gastronomica deve quindi essere seria, onesta, non finalizzata e soprattutto non strumentalizzata. Un criterio apparentemente semplice, ma non sempre applicato, anche se è alla base del pensiero di diverse Accademie, come quella Italiana della Cucina, nelle quali la discussione e il confronto dovrebbero esserne l'essenza stessa. Se non vi è discussione, ma c'è accademia. Con la discussione è inoltre possibile che compaiano "scuole" di critica gastronomica diverse tra loro, ma non è sempre stato così per altre forme artistiche? Una ricchezza comunque alla quale la gastronomia non deve rinunciare.

L'Accademia per una gastronomia a salvaguardia della salute

Il susseguirsi con un ritmo incalzante di scandali alimentari e la diffusione di una progressiva paura del cibo non può essere affrontata e tanto meno risolta solo con la pur indispensabile estensione, peraltro sempre a campione, di sistemi di autocontrollo, e controllo, ma diviene assolutamente indispensabile il ricupero di una sana cultura gastronomica.

Come nel passato il controllo dei rischi alimentari è passato attraverso le regole alimentari e la gastronomia, ancor oggi e nel futuro la cultura gastronomica è assolutamente indispensabile e da qui le proposte dell'Accademia Italiana della Cucina per un'alimentazione che si richiama alla tradizione.

SCELTA DEGLI ALIMENTI

- **Utilizzo** di alimenti legati al territorio e rifiuto di quelli di origine anonima o sconosciuta. La gastronomia inizia dalla scelta degli alimenti e dalla conoscenza della loro origine. Conoscere l'origine degli alimenti permette di controllare gran parte dei rischi sanitari.
- **Ricupero** della biodiversità alimentare tradizionale con il ritorno all'utilizzo di alimenti vegetali (ad esempio ortaggi) e di origine animale (ad esempio frattaglie) ora sempre più rari o di difficile reperimento. Una cucina basata sulla biodiversità alimentare non è soltanto migliore sotto l'aspetto gastronomico, ma permette di utilizzare importanti attività extra-nutrizionali, nutraceutiche e di tipo probiotico di molti alimenti.
- **Protezione** delle varietà di alimenti a rischio di estinzione, di fronte al dilagare delle monoculture, vegetali ed animali, tecnologiche e biotecnologiche e sempre più profondamente modificate. Nella enorme varietà degli alimenti oggi si riconosce una altrettanto grande diversità di presenza di aromi, sostanze, principi attivi, ecc., di grande importanza per la salute umana (attività probiotiche, antiossidanti, ecc.).
- **Valorizzazione** dei sistemi tradizionali di coltivazione dei vegetali ed allevamento degli animali. Negli alimenti vegetali (coltivazioni biologiche) e di origine animale (allevamenti tradizionali e non industriali) una migliore qualità si associa ad un più efficace controllo dei rischi.
- **Uso prioritario** dei sistemi tradizionali di produzione degli alimenti. In particolare negli alimenti fermentati (pane, salumi, formaggi, vini, birra, ecc.) non utilizzare additivi chimici e procedimenti artificiali di maturazione, pur non rifiutando le applicazioni delle migliorate conoscenze alle fermentazioni e alla riduzione dei rischi sanitari.

- **Bando** alle additivazioni e fortificazioni nutrizionali con molecole inorganiche, di sintesi e non biologiche.
- **Rifiuto** dei cibi “ristrutturati” e delle bevande artificiali.
- **Ostracismo** ai cibi ottenuti attraverso processi di “riciclaggio” industriale degli alimenti, con particolare riguardo al “riciclo proteico” e al “riciclo lipidico”.

USO DEGLI ALIMENTI

- **Mantenimento** della varietà alimentare tradizionale in ogni piatto, pranzo, stagione e territorio, anche attraverso un intelligente ricupero di ricette, menu e riti tradizionali, depositari di antica e collaudata saggezza.
- **Salvaguardia** della biodiversità culinaria e gastronomica. L'uso di diversi componenti alimentari nella stessa preparazione gastronomica costituisce la base di una importante protezione nutrizionale, tramite l'inter-supplementazione tra alimenti diversi.
- **Diluizione** dei rischi sanitari alimentari attraverso i sistemi collaudati dalla tradizione. Il mantenimento dei sistemi di cottura tradizionali, evitando eccessivi sconfinamenti innovativi, e l'utilizzo di dosi discrete di molti alimenti attraverso la tradizionale diversificazione dei singoli alimenti è un efficace strumento di valorizzazione degli alimenti e di riduzione dei rischi.
- **Uso alimentare** delle preziose attività protettive degli alimenti “freschi”, ad iniziare dalle erbe aromatiche fresche. In questi cibi sono infatti presenti “molecole strategiche” di elevato potere sanitario (antiossidante, immunostimolante, antinfettivo, ecc.).

EDUCAZIONE

- **Educazione contro l'appiattimento**, l'omogenizzazione e l'omologazione del gusto e per il ricupero di sapori e di sensazioni gustative (“palatabilità”) tradizionali e depositarie di antica saggezza.
- **Sviluppo di una critica gastronomica** indirizzata a recuperare, mantenere e sviluppare un'alimentazione che, seguendo una tradizione alimentare, per il suo valore culturale e gastronomico sviluppi anche una protezione sanitaria basata su di una lunga esperienza nutrizionale.

Giovanni Ballarini

Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina

Bibliografia di riferimento

- Amministrazione Provinciale di Milano - *Contraffazione e falso "Made in Italy"* - Milano, 2006.
- Ariès P. - *Il buon gusto è compatibile con la modernità* - in *Il Gusto - Servitium*, Gorle BG, 2001.
- Ballarini G. - *Il falso alimentare* - in C. Stroppa (a cura di) - *Turismo e Società. Contributi per un'analisi sociopsicologica* - Aracne, Roma 2006.
- Ballarini G. - *Il tradimento dei gastronomi* - Giornata di studio della Delegazione di Roma dell'Accademia Italiana della Cucina - Quaderno n. 42, Milano, 2001.
- Ballarini G. - *Tracciabilità e rintracciabilità nella ristorazione collettiva* - in AA. VV. - *Le sfide dell'abbondanza - Etica, cibo e salute* - Parma, aprile 2005.
- Ballarini G. (a cura di) - *Tradizione e tradimenti alimentari* - Centro Studi "Franco Marengli" dell'Accademia Italiana della Cucina, Milano, luglio 2003.
- Bordieu P. - *La distinction* - Ed. de Minuit, 1979.
- CNEL - *La falsificazione del made in Italy alimentare e dei vini di qualità* - aprile 2004.
- Correra P. - *La repressione dei falsi alimentari* - marzo 2008.
- Creti D. - *Il falso Mady in Italy* in La Madia Travefood - giugno 2001.
- De Giovanni G. - *Le etichette dei prodotti alimentari - Guida pratica per imprese e addetti alla vigilanza - Principi generali, Prodotti e singole categorie, Le normative di riferimento* - Seconda Edizione - Edagricole, Bologna 2007.
- FEDERALIMENTARE - *Cibo italiano, tra imitazione e contraffazione* - Centro Studi - Roma, dicembre 2003.
- INDICAM - *Le aziende e la contraffazione: per una strategia integrata di contrasto* - Il Mulino, Bologna 1999.
- Mena D. e Tarabbia M. - *Produzione e qualità delle carni nel quadro dell'igiene dei prodotti alimentari* - Editrice Taro, 2008.
- Novari G., Del Lungo T., Hidri A. - *L'onda lunga della contraffazione - Una panoramica a tutto campo dell'arcipelago della contraffazione e delle strategie tecnologiche per contrastarla* - Fratelli Frilli Editori, Genova 2007.
- Pelosi P. - *Aromi alimentari: l'inganno dei nostri sensi* - in: AA. VV. - *I falsi alimentari* - Convegno della Delegazione di Pisa Valdera dell'Accademia Italiana della Cucina - Edizioni ETS, Pisa 2008.
- Sacco S. - *Nuclei antisofisticazione e sanità dell'Arma dei Carabinieri* - tesi di laurea anno accademico 2006-2007 - Università agli Studi di Firenze.
- Salidu S. - *La repressione del falso alimentare* - in: AA. VV. - *I falsi alimentari* - Convegno della Delegazione di Pisa Valdera dell'Accademia Italiana della Cucina - Edizioni ETS, Pisa, 2008.
- Staglianò R. - *L'impero dei falsi* - Laterza, Bari 2006.
- Yonnet P. - *Jeux, modes et masses* - Ed. Gallimard, 1985

EDIZIONE:
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
VIA NAPO TORRIANI 31, 20124 MILANO

REALIZZAZIONE EDITORIALE:
STUDIO RICCIARDI & ASSOCIATI
VIA CASALE DI TOR DI QUINTO 1, 00191 ROMA

FINITO DI STAMPARE
NEL MESE DI NOVEMBRE 2008 PRESSO LA TIPOGRAFIA:
GRAFICA GIORGETTI SRL
VIA DI CERVARA 10, ROMA