



I prodotti bandiera

Le eccellenze gastronomiche del Belpaese conquistano sempre di più i mercati internazionali: dall'America all'Asia sono infatti le più richieste, e la nostra cucina è diventata un mito globale. Merito di grandi chef, ma soprattutto delle nostre 4.698 specialità regionali. Molto imitate ovunque

ANTONIO SCUTERI

Frank Sinatra ne era ghiotto a tal punto da inventarsi spesso improbabili impegni di lavoro in Italia per andarlo a mangiare direttamente a Genova, nel ristorante Zeffirino. E tanto gli piaceva quel gustoso pesto genovese, da farselo regolarmente spedire in aereo negli Stati Uniti. Erano gli anni Cinquanta, e forse la cucina italiana era un mito ancora solo per emigrati e oriundi, celebri o anonimi, alla ricerca dei profumi di casa. Per il resto del mondo, però, la vera grande cucina internazionale era quella francese, con i suoi riti e la sua già lunga e codificata tradizione. Certo, Louis Armstrong andava pazzo per i cannoli siciliani e Ava Gardner per i tortellini del ristorante Pappagallo di Bologna. E come loro tante star e viaggiatori internazionali amavano le nostre ricette. Ma di fatto quella italiana era una cucina che si poteva assaggiare quasi esclusivamente in loco. E raramente i nostri prodotti varcavano i confini.

A distanza di 60 anni il panorama si è completamente rovesciato: i piatti italiani sono diventati linguaggio comune, un akoinè gastronomica condivisa anche da chi in Italia non ha mai messo piede. Un mito globale, lo ha definito l'antropologo Marino Niola, che è cibo quotidiano nei paesi anglosassoni, la cucina più amata in Brasile, il gusto sognato dai nuovi ricchi delle tigri asiatiche e dalla ricca borghesia russa. Per non parlare del Giappone, con il suo via vai di giovani aspiranti cuochi che arrivano come stagisti nei nostri ristoranti a carpire i segreti che poi esportano nel loro paese (solo a Tokyo si sfiorano i mille ristoranti italiani). Merito dei nostri cuochi, certo. E delle infinite varianti regionali e locali che fanno sì che non esista una sola cucina italiana, ma una miriade. Un puzzle di sapori nel quale ognuno può trovare la sua tessera preferita. Ma merito anche, e forse soprattutto, degli "ambasciatori" che abbiamo saputo mandare in giro per il mondo: i nostri prodotti d'eccellenza. Da vini regali come il Barolo o il Chianti (anche se i più venduti all'estero sono il Prosecco e il Moscato) all'olio extravergine, dal prosciutto di Parma ai pelati San Mar-



zano, dalla mozzarella di bufala campana al Parmigiano Reggiano. El' elenco potrebbe continuare molto alungo: ogni regione ha i suoi campioni da mettere in gara, più di ogni altra nazione del mondo. A tutt'oggi sono 4.698 le specialità alimentari censite, con Toscana e Campania a fare la parte delleone. Un successo anche economico che neppure la crisi globale è stata finora in grado di arrestare. Anzi: nel 2012 abbiamo esportato prodotti agroalimentari per 25 miliardi di euro, con una crescita del 7% rispetto all'anno precedente. In alcuni paesi l'incremento è stato a doppia cifra: più 42% in Thailandia ed Emirati Arabi, più 35% in Messico, 30% in Arabia Saudita, 18% in Cina e 17% in Russia. E leggendo le statistiche si scopre, tra

le altre cose, che la metà del vino prodotto in Italia viene venduto all'estero, che il Grana Padano è il formaggio più venduto al mondo, che l'annuale asta del tartufo bianco si svolge in contemporanea ad Alba e ad Hong Kong (dove raggiunge quotazioni stratosferiche). Oppure che il megastore alimentare Eataly aperto da Oscar Farinetti nel centro di New York è subito entrato nella top ten delle attrazioni più visitate della Grande Mela.

Tutto bene, quindi? Non esattamente, perché il cibo italiano, proprio a causa del suo stesso successo, è sotto assedio. Anzi, un duplice assedio: da un lato i prodotti contraffatti (i pelati fatti con pomodori cinesi, i prosciutti con maiali turchi, la mozzarella di bufala senza latte di bufa-

la); e dall'altra l'invasione dei mercati internazionali da parte dei cosiddetti prodotti "italian sounding", realizzati all'estero ma con nomi che evocano una provenienza italiana, dal Parma Ham canadese alla Mozzarella Sorrento americana, dal Prisecco sloveno all'Italia pasta egiziana. Tutto ciò si traduce in un danno annuale, per l'agroalimentare italiano, di circa 60 miliardi di euro. Basti pensare che il 66% dei prosciutti venduti come italiani sono fatti con maiali allevati all'estero; che il 50% delle mozzarelle hanno latte o cagliate straniere; e che su quattro prodotti italiani venduti all'estero, tre sono falsi. Al primo posto della ben poco onorevole classifica dei prodotti più taroccati troviamo i pelati San Mar-

La crisi non frena l'export agroalimentare, che nel 2012 ha fatturato 25 miliardi di euro, con una crescita del 7% rispetto all'anno precedente

Il formaggio più venduto al mondo è il Grana Padano, l'asta del tartufo bianco si svolge ad Alba e Hong Kong, dove arriva a quotazioni altissime

zano. Seguiti dal Parmigiano Reggiano, il formaggio italiano più famoso del mondo. E infatti non si contano i tentativi di imitazione, e il tentativo di utilizzare il termine Parmesan non come indicazione geografica tipica, ma come aggettivo per descrivere un'intera categoria di prodotti, realizzati in numerosi paesi stranieri. Eppure basterebbe ricordare che già a metà '800 il Parmesan era noto come "cheese made in Italy, very nutritious", come si legge nell'*Isola del Tesoro* di Robert Louis Stevenson, quando il dottor Livesey rivela di conservare, nella sua tabacchiera d'argento, non tabacco, ma appunto un tocco di nutriente Parmesan cheese.



IN USA PARMESAN IN BRASILE PARMESAO

Al secondo posto fra i prodotti made in Italy falsificati all'estero c'è il Parmigiano Reggiano: i cloni si chiamano Parmesan cheese, Reggianito oppure Parmesao brasileiro

L'OLIO D'OLIVA SPREMITA D'INGANNO

Simbolo della dieta mediterranea, l'olio extravergine d'oliva è imitato da prodotti come Pompeian olive oil o Romulo. Anche se oggi le normative sull'etichetta sono molto più severe

le imitazioni

Extravergine pelati & Co: falsi all'attacco



IL SAN MARZANO È IL PIÙ TAROCCATO

Al primo posto fra i prodotti più falsificati troviamo i pelati San Marzano. In Cina esistono imitazioni dall'aspetto esteriore identico al nostro, ma profondamente diverse nel contenuto



l'aceto balsamico

Solo sette vitigni selezionati per un concentrato prezioso



Prodotto esclusivamente nelle province di Modena e Reggio Emilia con mosto d'uva cotto o concentrato che proviene solo da sette vitigni tipici. Si distinguono tre tipologie: l'aceto balsamico tradizionale di Modena Dop (Denominazione origine

protetta dal 2000); l'aceto balsamico di Modena Igp (Indicazione geografica protetta dal 2009); l'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia Dop (dal 2000). Nel suo curriculum vanta più di un primato, tra cui quello di essere il prodotto italiano più esportato all'estero e quello che prima di ogni altro ha avuto un riconoscimento legislativo nel lontano 1933. Va sottolineato inoltre che nel 1980 i produttori di aceto balsamico di Modena erano solo quattro (di cui tre ancora attivi) mentre oggi sono 79.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

(schede di francesca alliana bronner)

il pesto genovese

Basilico dop e olio ligure tutti i segreti nel mortaio



È un tipico condimento originario della Liguria (in dialetto ligure: *'pestu'*) il cui ingrediente base è il basilico o, meglio, il basilico di Prà (Dop dal 2005), quartiere di Genova. Secondo la tradizione sono sette in tutto gli ingredienti per fare

il vero pesto alla genovese: foglie (le più piccole) di basilico di Prà, olio extravergine di oliva ligure, pinoli italiani, Parmigiano Reggiano o Grana Padano, Pecorino sardo, aglio di Vessalico, sale marino grosso. L'uso di materie prime di pregio fa la differenza. Viene "pestato" tradizionalmente con il pestello di legno nel mortaio di marmo, anche se oggi quello che si trova in commercio è per lo più prodotto col frullatore. In entrambi i casi l'olio va aggiunto solo alla fine. Prima di condirci la pasta va diluito con l'acqua di cottura.

la mozzarella di bufala

Morbida e appagante la first lady che viene dal Sud



Pur essendo una tipicità campana, la sua produzione si estende anche a varie zone del Lazio e ad alcuni comuni del Molise e della Puglia. Dalla forma tondeggiante "mozzata" a mano (da cui il nome) e un peso che può variare

dai 10 grammi ai 3 chili, questo formaggio a pasta filata, prodotto con latte fresco di bufala della razza mediterranea italiana, ha una struttura a foglie sottili. I primi esempi risalgono all'anno Mille, ma la diffusione su larga scala arriva solo nel XVIII secolo grazie ai Borboni, che realizzarono presso la Reggia di Caserta, una delle residenze italiane della Real Famiglia spagnola, il primo imponente allevamento di bufale e un caseificio sperimentale. Un primo proficuo esempio di investimento all'estero.



il Parmigiano Reggiano

Quel godimento a scaglie
osannato da Boccaccio



Prodotto nell'area tra Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna e Mantova con latte proveniente dalle stesse zone, questo formaggio a pasta minutamente granulosa - gustoso e non piccante - non si taglia ma si "scaglia" con il tipico

coltellino a mandorla. Una forma di Parmigiano può arrivare a pesare anche 40 chili e ha una stagionatura che va dai 12 agli oltre 30 mesi. Ne parla già Boccaccio nel Trecento nel *Decamerone*, come una delizia da paese del Bengodi: "... *et eraui una montagna di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stauan genti che niuna altra cosa fecevan, che fare maccheroni, e raviuoli, e cuocergli in brodo di capponi, e poi gli gittauan quindi giù, e chi più ne pigliaua, più se n'aveva...*".

il prosciutto di Parma

Benessere a fettine
per mantenersi giovani



Carne di suino e un pizzico di sale: sono gli unici ingredienti del prosciutto di Parma, unitamente alle caratteristiche climatiche ottimali per la stagionatura, che si può ritenere completa dopo 12 mesi dall'inizio della lavorazione.

Il risultato è un prosciutto dolce e delicato, da gustare in tanti modi anche se la sua migliore espressione è semplicemente accompagnato dal pane. Tanti i benefici nutrizionali: pochi grassi, molti sali minerali, vitamine del gruppo B e proteine facilmente digeribili che lo rendono un alimento adatto a tutti. Soprattutto gli sportivi possono contare sull'azione detossificante e antifatica degli aminoacidi ramificati utili a riparare i danni muscolari. La presenza di antiossidanti naturali come la vitamina E e di selenio ne fa un nemico naturale dei radicali liberi.

il pomodoro San Marzano

Da rosso ornamentale
a condimento amatissimo



Coltivato nell'area tra Avellino, Napoli e Salerno, il pomodoro dell'Agro Sarnese Nocerino è ottenuto da piante della varietà San Marzano 2 e Kiros. Trova la sua migliore espressione come pelato e si distingue per la classica forma

piccola, allungata e il colore rosso vivo. Si narra che il primo seme di pomodoro San Marzano sia arrivato in Campania nel 1770 come dono del viceré del Perù al Re di Napoli, il quale lo fece piantare nell'area che oggi coincide con San Marzano sul Sarno, dove ha trovato le condizioni ottimali per lo sviluppo. Per circa un secolo fu considerato prettamente una pianta ornamentale e il suo impiego in cucina si è diffuso solo dopo la prima metà dell'Ottocento.



PER SAPERNE DI PIÙ

www.prosciuttodiparma.com

www.aicig.it



I'anniversario

50 anni di successi per il re dei salumi



Il 2013 è l'anno del Giubileo d'oro per il "re dei prosciutti", la cui corona ducale compie appunto 50 anni, così come il suo Consorzio, che dal 1963 ha fatto molta strada. All'epoca le aziende erano 23

e marchiavano appena 53.000 prosciutti l'anno. Oggi sono circa 150 e la produzione raggiunge i 9 milioni di pezzi l'anno, con un giro d'affari al consumo che sfiora il miliardo e mezzo di euro. Tra i motivi di soddisfazione c'è quello di essere il prodotto della salumeria italiana più venduto all'estero: il fatturato export della Dop di Parma vale infatti 231 milioni di euro, più di quanto realizzato da prosciutto cotto, mortadella e würstel messi assieme. I festeggiamenti per il Giubileo proseguono dal 6 al 22 settembre con il XVI Festival del prosciutto di Parma, coordinato da Fiere di Parma, che per questa edizione propone tante iniziative ad hoc fra mostre, concerti, degustazioni e menu dedicati in 50 locali. Informazioni: tel. 0521.218889