

LA STORIA

Bollino ai ristoranti e app Il milanese che combatte il falso «made in Italy»

*Hanno superato il test 79 locali nel mondo su 107
Dalla «Zottarella» al «Borgonzola», i casi più diffusi*

■ Guerra a «Borgonzola», «Zottarella» e le tante imitazioni dei prodotti made in Italy nel mondo. L'imprenditore milanese Fabrizio Capaccioli ha lanciato nel 2019 la sua battaglia alla contraffazione alimentare. Ha ideato il bollino «ITA0039» a cui è seguita una mappa dei ristoranti «100% italiani» dall'antipasto al dessert e su 107 ispezionati 28 sono stati bocciati. Con la app dedicata si possono controllare anche i prodotti sugli scaffali.
servizio a pagina 4

GIÀ BOCCIATI 28 LOCALI SU 107 NEL MONDO

L'app che difende il «Made in Italy»

Un milanese ha creato bollino e mappa dei ristoranti che usano cibi non «tarocchi»



Capaccioli **Impegno**
Basta un prodotto fake per negare il certificato ai locali **Abbiamo chiesto il patrocinio all'ex ministro, ci riproveremo**

STORPIATURE

Dal «Parmesao» al «Borgonzola», i falsi in tavola e sugli scaffali

ALLEATI

L'imprenditore in campo con Coldiretti contro l'agropirateria alimentare

Chiara Campo

■ «C'è bisogno che la nostra nazione esporti all'estero e per farlo bisogna difendere la qualità. È la qualità che distingue i prodotti italiani dagli altri che cercano di copiarci in malo modo». Così il neo ministro Francesco Lollobrigida nei giorni scorsi ha cercato di spiegare perchè alla tradizionale denominazione del ministero

all'Agricoltura è stata aggiunta la «Sovranità alimentare». Ha suscitato dibattito in Italia ma si chiama così in Francia ed era una richiesta avanzata anche da Coldiretti. C'è chi da tempo, almeno dal 2019, si è inventato uno strumento per difendere i prodotti italiani nel mondo. L'imprenditore milanese Fabrizio Capaccioli ha lanciato dalla città capitale della ristorazione la sua battaglia

alla contraffazione alimentare, in particolare contro il cosid-



Superficie 80 %

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 6901 - L.1679 - T.1679

06901

detto «Italian sounding», il trucchetto di richiamare nel nome prodotti italiani (vedi la «Zottarella», il «Borgonzola» o il «Parmesan») sperando che il cliente non faccia caso alla differenza. L'«agropirateria» ha un giro d'affari stimato in circa cento miliardi di euro all'anno. Capaccioli è a capo della società di certificazione Asacert e ha ideato il bollino di qualità «Ita0039 Italian Taste», che attesta l'originalità dei ristoranti italiani in giro per il mondo, oltre che in Italia. In collaborazione con Coldiretti, traccia la provenienza prodotti utilizzati nei locali e assegna (o rigetta) la certificazione che garantisce al cliente di trovarsi in un ristorante che serve in tavola solo prodotti made in Italy, dall'antipasto al dessert. «Basta un prodotto "fake" per negare il bollino - spiega - e per assegnare il punteggio valutiamo anche il menu», perché la pizza all'ananas ad esempio è un'interpretazione un po' troppo libera della ricetta più italiana che c'è, «l'impiego di personale italiano, la scelta degli arredi». Capaccioli ha ideato anche un'applicazione (app ITA0039) dove vengono caricati solo i ristoranti con bollino Asacert («non vogliamo creare liste nere ma white

list, per valorizzare chi crede nell'italianità e la diffonde nel mondo» specifica). Gli italiani in viaggio all'estero che non vogliono avventurarsi nella cucina tipica locale possono consultare la mappa. E i controlli non si limitano ai ristoranti, si può utilizzare la app anche per controllare la provenienza dei prodotti direttamente sugli scaffali dei supermercati. Per ora sono iscritte quasi 860 persone - Capaccioli le chiama «sentinelle del made in Italy», ma i numeri sono in crescita. La categoria più scansionata è quella dei sughi e condimenti per la pasta.

Nel corso del 2021 Asacert ha ispezionato 107 ristoranti nel mondo che chiedevano il bollino «Ita» ma solo 79 lo hanno ottenuto, negli altri c'era almeno un prodotto che richiamava il made in Italy ma era un'imitazione. Dei 28 esclusi, quattordici si trovano in Inghilterra (Londra, Manchester, Leeds, Liverpool, Leicester, Bristol e Birmingham), gli altri a Bangkok, Berna, Parigi, Barcellona e Istanbul. La mozzarella è il prodotto più taroccato (con storpiature come Zottarella appunto) seguita da altri formaggi come Parmigiano Reggiano e Grana Padano (che possono diventare Parmesao,

Reggianito, Grana Pompeana), seguono provolone e pecorino romano, ottenuto con latte di mucca e non di pecora. Il podio dei prodotti fake? Al primo posto con il 40% i latticini, al secondo col 30% i salumi (con il salame in testa e a seguire la mortadella, che nelle etichette perde spesso una «l» e diventa «Mortadela», ha provenienze geografiche false o carne diversa dal suino). Terzo posto per i sughi, con il 15% del totale. La classifica dei falsi prosegue con il vino (10%), nel mirino in particolare il Prosecco trovato - tra le varie versioni - come «Kressecco», «Prosek» o «Perisecco», e l'imitazione del pesto (5%) che sia negli Usa che in Europa si può trovare con lo Spacy Thai Pesto o come «Basil Pesto» in Sudafrica.

Per rafforzare il valore del «bollino» Coldiretti e Capaccioli avevano avanzato la richiesta di patrocinio all'ex ministro dell'Agricoltura Patuanelli, poi è caduto il governo Draghi e il processo si è fermato. «Torneremo assolutamente alla carica con il neo ministro - spiega l'ad - e vogliamo creare un Osservatorio del "no fake food". La nostra app, scaricabile gratuitamente, diventerà un sistema di raccolta dei dati nel

06901

06901

06901



ISPEZIONI
Per ottenere il
bollino di Asacert
bisogna
superare il test
anche sul menu