

L'ente certificatore lancia con Coldiretti un protocollo e sguinzaglia ispettori sui mercati

E' vero italiano? Lo dice un'app

Così Asacert certifica l'origine di cibi e ristoranti all'estero

DI ANDREA SETTEFONTI

Arrivano un protocollo e una app per certificare i ristoranti italiani all'estero e per verificare l'italianità dei prodotti acquistati fuori dall'Italia.

Si chiamano «**ITA0039 | 100% Italian Taste Certification**» (stesso nome per protocollo e app) e sono il cuore di una iniziativa di **Asacert**, un ente autonomo accreditato dallo Stato, che dal 2019 promuove insieme con **Coldiretti** la certificazione dei ristoranti italiani all'estero.

L'applicazione è gratuita per gli smartphone e consente di rintracciare l'italianità dei prodotti che si trovano sugli scaffali dei supermercati.

Fabrizio Capaccioli, amministratore delegato di Asacert, spiega a *ItaliaOggi* il senso del progetto: «Ci siamo resi conto che il mondo della ristorazione italiana all'estero non è soggetta a verifiche di italianità. Possono essere usati prodotti non made in Italy, anche se il ristorante dice di essere italiano e si chiama con nomi o termini italiani. Così, abbiamo realizzato un protocollo volontario; il ristorante che chiede di aderire viene sottoposto alla verifica dei nostri ispettori. Questi vanno a caccia di anomalie, come l'impiego di prodotti non italiani, o peggio ancora, di produzioni *italian sounding*. Oppure verificano la non italianità dei menù». In che senso? «Non sarà mai dichiarato italiano un ristorante dove si fa la pasta alla Car-

bonara con la panna o dove si serve una bistecca di Chianina quando la carne non è di Chianina, ma inglese o di altre provenienza», chiosa Capaccioli.

Al momento, i ristoranti certificati con i bollino **100% Italian** sono quasi 80 su 107 complessivamente ispezionati; tra questi, gli ultimi arrivati sono due ristoranti in Cina e uno in Australia.

In parallelo al protocollo di certificazione, come detto Asacert ha realizzato una applicazione, sia per trovare i ristoranti certificati, sia per verificare l'origine di un prodotto: «Attraverso la lettura del barcode posto sull'etichetta si può controllare se un prodotto sia italiano o meno. È anche possibile caricare una foto sull'app; ci arrivano così le segnalazioni delle nostre "sentinelle". Poi l'annuncio: «Quest'anno produrremo un rapporto sul *fake italian* proprio con i dati della nostra app: la categoria più scansionata è quella dei sughi, seguita dalla pasta confezionata», spiega Capaccioli.

Ma c'è di più. **ITA0039 | 100% Italian Taste Certification** ha anche l'ambizione di essere un modo per promuovere i veri prodotti italiani: «Si possono unire i piccoli produttori della filiera **Coldiretti**, come abbiamo fatto a Matera nel 2019, e proporle le produzioni ai ristoranti nel mondo, attraverso una piattaforma di contatto», spiega l'ad Asacert; «I piccoli, da soli, non avrebbero la forza per farsi conoscere all'estero», conclude.

© Riproduzione riservata



Fabrizio Capaccioli

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3041 - L.1721 - T.1721



Superficie 39 %