

LA TASK FORCE

La crociata di Lollobrigida contro i nemici del cibo italiano

ALBERTO GRANDI a pagina 17

LA TASK FORCE PER L'ITALIANITÀ

La crociata di Lollobrigida contro i nemici del cibo italiano

ALBERTO GRANDI
STORICO

Lo governo italiano ha deciso di combattere con tutte le sue forze contro la pasta scotta ovunque si trovi nel mondo. Verrebbe voglia di parlare di guerra assurda, ma in questo lungo e terribile anno, segnato dalla sanguinosa e reale guerra all'Ucraina scatenata da Vladimir Putin, la terminologia militare risulterebbe del tutto fuori luogo. Ci aggrapperemo quindi alla storia e ci limiteremo a parlare di tragicomica crociata. Perché in ogni caso non si tratta di una guerra combattuta con fucili e cannoni, per fortuna, ma con armi generalmente non letali come il guanciale, la pasta di grano duro o il Parmigiano Reggiano.

Salvare pizza e spaghetti

Il ministero per la Sovranità alimentare vuole istituire una task force che operi in territorio straniero, ma forse si dovrebbe dire nemico, e che con rapidi blitz ben preparati sia in grado di liberare centinaia di piatti di spaghetti alla carbonara tenuti in ostaggio da cuochi crudeli armati di panna, oppure sottrarre innocenti pizze napoletane che ogni giorno sono costrette a subire il trattamento inumano di chi si ostina a proporle con sopra grosse fette di ananas. La nostra sensazione è che la sacrosanta iniziativa del prode ministro Francesco Lollobrigida sia purtroppo tardiva: dopo decenni di trascuratezza, dettata forse dall'eccessiva generosità che contraddistingue il nostro popolo, sarà impossibile ristabilire la purezza gastronomica che i ristoranti italiani nel mon-

do hanno ormai perduto. Abbiamo insegnato a cucinare a tutti e adesso ci ripagano deturpando le nostre immortali ricette, scolpite nei marmi della gloria imperiale di Roma. Trenette al pesto col basilico argentino, bucatini all'amatriciana con la pancetta e la cipolla, tiramisù con biscotti canadesi e così via... come si può sopportare oltre questo continuo oltraggio? Da quello che si è intuito, il progetto del ministero, supportato dalla Coldiretti, è quello di fermare una volta per tutte un tale scandalo e quindi di formare un certo numero di valutatori che alla fine di un corso specifico conosceranno a memoria tutti i disciplinari di tutte le specialità italiane, ad esempio sapranno indicare senza esitazioni tutti gli ingredienti e le modalità di preparazione del ragù alla bolognese e soprattutto il formato di pasta con il quale si potrà abbinare, che ogni volta che ci si condisce uno spaghetti muore una casalinga nella città delle due Torri.

Un duro lavoro

Questi valutatori dovranno andare in giro per il mondo a testare i ristoranti italiani per verificare l'effettiva corrispondenza con la tradizione gastronomica italiana. Come si capisce, è un lavoro duro, ma qualcuno lo dovrà pur fare... Io, che sono votato al sacrificio, mi candido fin da questo momento a far parte di questo team di coraggiosi assaggiatori e sono disposto a correre il rischio di mangiare ogni giorno linguine spezzate a metà o lasagne con il Cheddar... Quello che non si capisce è cosa potranno fare i componenti della task force, una volta appurata la non corrispondenza tra i piatti proposti da questi ristoranti e la vera tradizione italiana. Po-

tranno fare una scenata? Rubare qualche posata per creare un danno all'usurpatore di italianità, denunciare il proprietario del locale per millantato credito? A questo proposito, il pensiero non può non andare alla celebre scena di Checco Zalone nel film *Quo Vado?*, quando scopre che il cuoco norvegese butta la pasta nell'acqua ancora fredda e quindi decide di smontare la scritta "Italian Restaurant" che campeggia sulla porta del locale. Le parole del ministro vanno esattamente in questa direzione: «Dobbiamo dire basta ai ristoranti che si dicono italiani e utilizzano prodotti che non lo sono, basta a cuochi che non sanno cucinare italiano e diventano, spesso, oggetto di barzelletta». L'obiettivo è ripartire dalla difesa del modello italiano nel mondo: «Lo possiamo fare riconoscendo, anche attraverso un disciplinare, quelli che sono i veri ristoranti italiani all'estero. Il governo è al lavoro su un nuovo progetto che lanceremo da qui a poco». Coldiretti e la maggioranza di centrodestra si sono già dichiarate appagate da questo progetto. Ad esempio, la parlamentare di Fratelli d'Italia Chiara Colosimo non ha aspettato un secondo ed esternare la propria approvazione: «Fa benissimo il ministro Lollobrigida a difendere il nostro marchio nel mondo. Si chiama interesse nazionale». Resta da capire quale sia la minaccia per l'in-



teresse nazionale se un ristorante italiano in Inghilterra mette in menù i "meatballs spaghetti".

I problemi in Italia

In realtà, questa grottesca iniziativa ministeriale, come era del tutto prevedibile, ha scatenato l'entusiasmo di alcuni, pochi a dire il vero, e ha generato molte perplessità in altri, fino ad arrivare al vero e proprio dileggio da parte di alcuni parlamentari dell'opposizione. Tra questi, uno dei più caustici è stato il deputato di Italia viva Luigi Marattin, che ha fatto a sua volta il paragone con il film di Checco Zalone. A stretto giro ha risposto il ministro in persona, ricordando come questa iniziativa non faccia altro che riprendere un progetto avviato quando sulla sua poltrona sedeva proprio la renziana Teresa Bellanova. La cosa più interessante, però, sarebbe sapere se siano previste o meno ispezioni anche per i ristoranti italiani in Italia, che molto spesso propongono una cucina di livello qualitativo ancor più basso di molti ristoranti italiani all'estero. Se la scelta degli ingredienti è un discrimine in Belgio, in Giappone o in Australia, non si capisce perché non lo debba essere anche a Viterbo, Cosenza o Bolzano. Così come il rispetto di una mitologica tradizione debba essere intransigente all'estero, mentre possa essere molto flessibile dentro i confini nazionali; che sanzioni applicherebbe, ad esempio, la task force di Lollobrigida nei confronti di un Gualtiero Marchesi che nella sua carbonara metteva la panna, o di un Carlo Cracco, che per sua stessa ammissione nell'amatriciana mette l'aglio?

Andrà a finire che per mangiare un piatto di lasagne come si deve ci toccherà andare a Lugano.

©R. PRODUZIONE RISERVATA

LE ARMI DEL
MINISTRO

Controllare l'estero con un disciplinare

VITALBA AZZOLLINI

GIURISTA

03041

03041

Il governo vuole contrastare l'*Italian sounding* nella ristorazione.

«Basta ai ristoranti che si dicono italiani e utilizzano prodotti che non lo sono» ha detto il ministro dell'Agricoltura e della sovranità alimentare, Francesco Lollobrigida.

«Basta a cuochi che non sanno cucinare italiano e diventano, spesso, oggetto di barzelletta».

Ciò andrebbe fatto — secondo il titolare del dicastero — «riconoscendo, anche attraverso un disciplinare, quelli che sono i veri ristoranti italiani all'estero. Il governo è al lavoro su un nuovo progetto che lanceremo da qui a poco».

Italian sounding

Con l'espressione inglese "*Italian sounding*" si definisce l'uso improprio di segni distintivi e descrizioni informative e promozionali — riferimenti geografici o linguistici, immagini o combinazioni cromatiche (come il tricolore) e così via — che si rifanno in qualche modo all'Italia. La conseguenza è quella di indurre ingannevolmente il consumatore ad attribuire a certi prodotti caratteristiche di qualità italiana che in realtà non posseggono.

Un intervento di contrasto all'*Italian sounding* si è avuto con il cosiddetto decreto Crescita, che nel 2019 ha introdotto una serie di misure volte a proteggere il made in Italy e a favorirne la promozione sui mercati esteri.

Il disciplinare

Ora Lollobrigida vuole agire in difesa dell'italianità nel mondo attraverso un disciplinare attraverso cui evitare che qualunque esercizio di ristorazione possa dirsi italiano senza rispettare le direttive imposte dal governo.

Lascia perplessi, innanzitutto, che l'esecutivo voglia occuparsi pure di chi fa impresa all'estero, specie considerato che imprenditori italiani spesso si spostano altrove

proprio per sfuggire all'invasività delle regole nazionali. Inoltre, quali saranno i destinatari del disciplinare?

Cioè cosa intende Lollobrigida per ristorante italiano? È un ristorante che propone classiche ricette italiane? Oppure ove si usano solo prodotti italiani?

Peraltro, la pretesa dell'utilizzo di questi ultimi in giro per il mondo si scontrerebbe con la politica del chilometro zero, che prevede l'uso solo di prodotti locali a fini di sostenibilità ambientale.

Questioni pratiche

Soprattutto, non è chiaro come il progetto che ha in mente Lollobrigida possa essere realizzato.

Si esclude che il governo italiano abbia il potere di imporre all'estero norme di legge nazionali: la sovranità, inclusa quella alimentare, può essere esercitata all'interno dei propri confini, non in paesi terzi.

È probabile che il ministro non si riferisca a vere e proprie norme, ma a un insieme di indicazioni cui dovrà conformarsi chi voglia ottenere una certificazione di "italianità".

In ogni caso, desta perplessità il fatto che Lollobrigida pretenda di stabilire ciò che è ristorazione italiana e ciò che non lo è.

Ospitalità italiana

Il progetto del ministro sembra ricalcare un'iniziativa già esistente, il marchio "Ospitalità Italiana", che però non prevede alcun coinvolgimento del governo.

Come si legge sul sito dell'Istnat, Istituto Nazionale Ricerche Turistiche, «Ospitalità Italiana è un'iniziativa del Sistema delle Camere di Commercio che, dal 1997, garantisce al consumatore standard qualitativi sulle imprese ricettive e ristorative certificate». La certificazione attesta la garanzia del rispetto di requisiti definiti in un disciplinare.

Un sistema di rating tramuta tali requisiti in Kpi (Key Performance Index), indicatori che consentono di verificare se l'azienda è idonea a

ottenere la certificazione, analizzando il livello che essa raggiunge in quattro aree (qualità del servizio, promozione del territorio, identità, notorietà).

Per i ristoranti all'estero c'è un apposito elenco di regole, che individua requisiti obbligatori per ottenere l'attestazione di qualità, previo iter di valutazione.

Tra queste, la presenza di almeno una persona che sappia parlare italiano; presenza di almeno un cuoco di provata formazione ed esperienza in cucina italiana.

Serve anche un menu composto per almeno il 50 per cento da piatti della tradizione gastronomica italiana; una carta dei vini che includa almeno cinque etichette Dop o Igp.

Ci sono, poi, requisiti non obbligatori, ma che contribuiscono al punteggio finale: tra questi, l'utilizzo di prodotti Doc-Dop-Igp nell'elaborazione dei piatti del menu o la presenza di elementi decorativi identificativi del made in Italy o dell'*Italian style*.

Se Lollobrigida ha in mente un'idea simile, perché duplicare un'iniziativa sperimentata da anni?

E perché si arroga competenze delle quali non si comprende il fondamento in diritto? Forse vuole dare un senso al suo ministero, il cui senso continua a sfuggire?

© RIPRODUZIONE RISERVATA

