

A Natale i varesini preferiscono il pranzo fuori casa, attenzione al rischio tarocco

VARESE, 23 dicembre 2019 – Pranzo fuori casa per sei varesotti su dieci: **quasi il 60% degli intervistati colgono l'occasione per mangiare fuori casa** soprattutto alla ricerca dei piatti tipici della tradizione locale, nella propria città o in vacanza in Italia e all'estero. E' quanto emerge dall'indagine Coldiretti/Ixe' **"Il Natale nel piatto"** presentata in occasione dell'Assemblea nazionale, con la preparazione dei piatti sbagliati per aiutare a non cadere nelle trappole.

Il rischio "tarocco" riguarda soprattutto l'estero ma anche le località nazionali più turistiche dove è bene tenersi alla larga – precisa la Coldiretti prealpina – dai quei ristoranti che offrono ricette stravolte come la cotoletta alla milanese preparata con carne di pollo o maiale, fritta nell'olio di semi al posto della carne di vitello fritta nel burro e fuggire rapidamente di fronte ad una locanda che offre spaghetti alla carbonara con prosciutto cotto al posto del guanciale e formaggio grattugiato al posto del pecorino romano.

Tra i piatti più traditi ci sono – continua la Coldiretti provinciale – la tipica caprese servita con formaggio industriale al posto della mozzarella di bufala o del fiordilatte ma non mancano i casi di pasta al pesto proposta con mandorle, noci o pistacchi al posto dei pinoli e con il formaggio comune che sostituisce l'immane parmigiano reggiano e il pecorino romano. Un inganno che colpisce anche la tradizione siciliana con la pasta alla norma preparata spesso con semplice formaggio grattugiato al posto della

ricotta salata. Ma tra i falsi culinari più spacciati figurano anche – precisa Coldiretti Varese – il tiramisù con la panna al posto del mascarpone e gli spaghetti alla bolognese, una invenzione per stranieri completamente sconosciuta nella città emiliana. Un pericolo che riguarda l'Italia ma soprattutto l'estero proprio nei ristoranti italiani sono serviti ingredienti Made in Italy taroccati in più di due piatti su tre e ad essere portate in tavola sono le più bizzarre versioni delle ricette tradizionali per non parlare poi della pizza che viene offerta nelle versioni più inimmaginabili, da quella hawaiana con l'ananas a quella di pollo.

Proprio per identificare i veri ristoranti italiani e proteggerli dai fake e dall'utilizzo di prodotti tricolori tarocchi arriva la prima carta d'identità ideata da Coldiretti e Asacert, azienda di certificazione e ispezione con esperienza pluriennale e accreditamenti internazionali. Grazie a un apposito protocollo basato sulla rispondenza dei fornitori, dei menù e della carta dei vini, sarà infatti possibile identificare i ristoranti – precisa Coldiretti – che sono davvero italiani e non solo di nome e di “facciata”, ovvero sul piano delle materie prime, dello staff e soprattutto della tradizione culinaria e della proposta enogastronomica. La certificazione “ITA 0039 | 100% ItalianTaste” è nata, infatti, dalla necessità di difendere, promuovere e valorizzare il patrimonio agroalimentare italiano, non solo a livello di prodotto ma anche sul piano della distribuzione enogastronomica. *“La mancanza di chiarezza sulle ricette Made in Italy offre terreno fertile alla proliferazione di prodotti alimentari taroccati all'estero che valgono 100 miliardi di euro e causano un danno economico e di immagine alle esportazioni di prodotti agroalimentari tricolori originali”* conclude il presidente di Coldiretti Varese **Fernando Fiori**.