



## ***Agroalimentare - Pasta, Coldiretti: da chicken fettuccine a beefaroni, orrori a tavola***

**Roma - 27 giu 2023 (Prima Notizia 24) Taroccate nel mondo ben 6 ricette Made in Italy su 10.**

Dagli spaghetti con polpette in lattina ai rigatoni con pollo e pesto, 6 italiani su 10 (60%) in viaggio all'estero per lavoro o in vacanza si sono imbattuti almeno una volta in piatti e ricette improponibili e specialità Made in Italy taroccate. E' quanto emerge dall'analisi Coldiretti/Notosondaggi in riferimento alla protesta dei patrioti della cucina italiana, dagli attivisti della pastasciutta ad alcuni ristoratori, contro lo stravolgimento dei piatti tipici del Belpaese. E gli esempi di questa galleria degli orrori a tavola – spiega Coldiretti – non mancano, soprattutto nel mondo anglosassone: dal cappuccino bevuto mentre si mangia un piatto di spaghetti al pesto agli “Spaghetti and Meatballs” con le polpette di carne, dai “Beefaroni”, rigatoni in lattina con sugo di carne, al “Zesty Robusto Italian”, uno strano condimento, dalle “Chicken Fettuccine” con il pollo ai “Rigatoni with chicken and pesto” con pollo e pesto, dal Parmesan vegetariano fino alla Bologna con carne di maiale e di manzo, senza dimenticare – continua la Coldiretti - la pizza con l'ananas o lasagne servite con la ricotta. Non è un caso – sottolinea Coldiretti - che la ricetta più popolare negli Usa sia “macaroni and cheese” e si ottiene cucinando la pasta con una salsa a base di formaggio, molto spesso cheddar di produzione Usa. Per non parlare della carbonara che negli States preparano col bacon al posto del guanciale e la panna o lo yogurt per dare consistenza o il pesto che viene usato come una salsa da usare su tutto, dai crostini al pane fino al pollo. Esistono anche – precisa Coldiretti - varianti di ricette della tradizione popolari come la bruschetta che negli Usa si è trasformata nel garlic bread con il pane imbottito di pezzi di aglio o annegato nel burro aromatizzato all'aglio. E se in Italia il condimento immancabile è a base di olio extravergine di oliva, all'estero si usa spesso l'olio di soia. Una flessibilità che riguarda anche i piatti più semplici della tradizione tricolore come la caprese con la versione americana che utilizza la mozzarella di produzione locale, molto diversa da quella italiana e non solo nella forma. “La mancanza di chiarezza sulle ricette Made in Italy offre terreno fertile alla proliferazione di falsi prodotti alimentari italiani che hanno raggiunto nel mondo l'astronomica cifra di 120 miliardi di euro ed è anche per questo che è importante fare chiarezza sulla cucina italiana nel mondo con il riconoscimento come patrimonio Unesco” sottolinea il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel precisare che “al valore culturale si aggiunge quello economico ed occupazionale per il Paese”. La candidatura della pratica della cucina italiana per l'iscrizione nella Lista rappresentativa dei patrimoni culturali immateriali dell'umanità dell'Unesco – ricorda Coldiretti - arriva dopo l'approvazione da parte del Governo del Disegno di Legge su “Disposizioni organiche per la valorizzazione, la promozione e la tutela del Made in Italy che prevede l'istituzione di un ente per la certificazione di qualità a favore della ristorazione italiana all'estero con

ben l'87% degli italiani che ritiene importante per verificare la reale origine dei piatti serviti.

*(Prima Notizia 24) Martedì 27 Giugno 2023*