

Oggi in Fiera i cloni dei piatti lombardi **Milaneza e Cambozola: il menu dei tarocchi**

■ ■ ■ ■ TOMMASO FARINA

■ ■ ■ ■ Per fortuna che Milano è famosa per il risotto. Qualche stratega portoghese in vena di imitazioni ha pensato di escogitare la Pasta Milaneza. E il Provolone Valpadana, un oriundo meridionale naturalizzato lombardo da decenni, ha pure lui il suo clone: viene dal Wisconsin.

Non solo Parmesan dunque nella piccola mostra che Coldiretti inaugura oggi nel padiglione 5 della Fiera di Rho-Però, e che sarà visibile per i prossimi tre giorni: tutta una piccola compilation dei "migliori" falsi della produzione agroalimentare lombarda e italiana. Si tratta di un giro d'affari che sottrae ai produttori italiani circa 50 miliardi di euro di vendite all'anno. E per la Lombardia, dove si produce metà del latte nazionale, si può capire come la faccenda sia tutt'altro che indolore.

E che c'è di lombardo nell'inquietante paniere di queste allegre contraffazioni? Il Salame Milano made in Usa: negli stati a stelle e strisce facevano gli schizzinosi nell'importare la mortadella, evidentemente la roba italiana preferiscono farsela in casa. (...)

■ ■ ■ ■ (...) E questo è niente: non manca l'arcinoto Parmesan australiano, che ci riguarda perché il **Parmigiano Reggiano** vede la luce anche nell'Oltrepò mantovano. Nonché, dicevamo, il provolone del Wisconsin, prodotto peraltro da casari d'origine italiana. E il Cambozola? In Italia non può vendersi con questo nome, ma in Germania, dove lo fanno, sì: è una specie di Brie con le erborinature e le muffe del celebre cacio lombardo.

«Tutti questi falsi danneggiano produttori e consumatori», spiega Arianna Giuliodori, segretario nazionale Coldiretti Giovani Impresa. Perché? «L'agropirateria sottrae mercato ai produttori, e i consumatori esteri sono spesso abilmente raggirati con etichette tricolori, o pitturate con le colline toscane».

