



C
O
M
O
-
C
o
l
d
i
r
e
t
t
i
s
o
s
t
i
e
n

e la proposta di riconoscimento dell’Unesco della ‘vera pizza’ quale patrimonio dell’umanità e si impegna nella raccolta di firme, con una petizione che tutti i cittadini potranno sottoscrivere sia presso gli uffici zona sul territorio (Como/Grandate, Lecco, Menaggio, Merate) sia presso i Mercati di Campagna Amica delle due province.

“Il riconoscimento dell’Unesco avrebbe un valore straordinario per l’Italia che è il Paese dove più radicata è la cultura alimentare e la pizza rappresenta un simbolo dell’identità nazionale - spiegano il presidente e il direttore della federazione interprovinciale Coldiretti Fortunato Trezzi e Francesco Renzoni - È chiaro che garantire l’origine nazionale degli ingredienti e le modalità di lavorazione significa difendere un pezzo della nostra storia, ma anche la sua distintività nei confronti della concorrenza sleale”.

“La pizza napoletana - sottolinea la Coldiretti - dal 4 febbraio 2010 è stata ufficialmente riconosciuta come Specialità tradizionale garantita dall’Unione Europea, ma ora l’obiettivo è quello di arrivare ad un riconoscimento internazionale di fronte al moltiplicarsi di atti di pirateria alimentare e di appropriazione indebita dell’identità.

L'adesione della Coldiretti alla campagna accompagna la petizione lanciata sulla piattaforma Change.org insieme all'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e alla fondazione UniVerde dell'ex ministro dell'Agricoltura Alfonso Pecoraro Scanio, per garantire pizze realizzate a regola d'arte con prodotti genuini e provenienti esclusivamente dall'agricoltura italiana e combattere anche l'agropirateria internazionale”.

Un rischio diffuso all'estero e un'occasione per fare chiarezza anche in Italia dove quasi, emerge dai dati di Coldiretti, due pizze su tre (63 per cento) sono ottenute da un mix di farina, pomodoro, mozzarelle e olio provenienti da migliaia di chilometri di distanza senza alcuna indicazione per i consumatori. “Troppo spesso viene servito un prodotto preparato – prosegue la Coldiretti – con mozzarelle ottenute non dal latte, ma da semilavorati industriali, le cosiddette cagliate, provenienti dall'est Europa, pomodoro cinese o americano invece di quello nostrano, olio di oliva tunisino e spagnolo o addirittura olio di semi al posto dell'extravergine italiano e farina francese, tedesca o ucraina che sostituisce quella ottenuta dal grano nazionale”.





Job day!

giovedì 30 maggio

PER IL NUOVO CENTRO DI PRODUZIONE DEL FRESCO A GIUSSANO

In Italia sono stati importati nel 2013 ben 481 milioni di chili di olio di oliva e sansa, oltre 80 milioni di chili di cagliate per mozzarelle, 105 milioni di chili di concentrato di pomodoro dei quali 58 milioni dagli Usa e 29 milioni dalla Cina e 3,6 miliardi di chili di grano tenero con una tendenza all'aumento del 20 per cento nei primi due mesi del 2014.

Un fiume di materia prima che - sostiene la Coldiretti - ha purtroppo compromesso notevolmente l'originalità tricolore del prodotto servito nelle 50 mila pizzerie presenti in Italia che generano un fatturato stimato di 10 miliardi, ma non offrono alcuna garanzia al consumatore sulla provenienza degli ingredienti utilizzati.