



ASSOCIAZIONE SVIZZERA
PER I RAPPORTI CULTURALI ED ECONOMICI
CON L'ITALIA
BASILEA

conferenza del

prof. Giovanni Ballarini

su

Agropirateria: falsi prodotti alimentari italiani

martedì 18 maggio 2010, 18:30, in un'aula dell'Università di Basilea, Petersplatz 1

La conferenza sarà preceduta (inizio ore 18:00) dall'Assemblea generale ordinaria.

Giovanni Ballarini è prof. emerito dell'Università degli studi di Parma e presidente della Accademia Italiana della Cucina (AIC) impegnata in prima linea a tutela della qualità e della sicurezza oltre che della tradizione alimentare italiana. Il prof. Ballarini ha tra l'altro pubblicato il libro *Il falso in tavola*. Il libro traccia un quadro allarmante di quelle che sono le tecniche di sofisticazione alimentare e di manipolazione degli alimenti che danneggiano la salute e anche l'identità culturale gastronomica del nostro Paese. Mai come oggi il Consumatore al cibo non chiede solo nutrimento, ma soprattutto sicurezza. La sicurezza del cibo è una delle maggiori esigenze della moderna società industriale e lo sarà ancora di più in un modello postindustriale al quale ci stiamo avvicinando. Ma c'è un altro aspetto che dovrebbe preoccupare e cioè la contraffazione dei prodotti italiani che seppur protetti da DOP e IGT continua al di fuori dell'UE. Negli USA si vendono prodotti alimentari copiati o contraffatti per un valore di 17,7 miliardi di dollari di cui solo 1,5 miliardi sono prodotti originali italiani. La beffa è che *Sarvecchio parmesan* del Wisconsin è stato dichiarato il miglior formaggio degli USA. Senza dimenticare la pizza che gli americani credono di aver inventato come dice il nome spiccatamente angloamericano. Ma non si deve andare lontani per trovare manipolazioni, basti pensare ai così detti oli di oliva extravergine che si trovano negli scaffali della grande distribuzione: spesso si tratta di oli lampanti deodorati o rettificati. Non solo prodotti vengono contraffatti ma anche ricette e, purtroppo, non solo all'estero ma anche in ristoranti italiani: su 530 segnalazioni di ricette "taroccate", ben 360 arrivano dal nostro paese. La ricetta più falsificata, in Italia e all'estero, è la carbonara. A seguire la pasta al pesto, le lasagne alla bolognese, il risotto alla milanese, la costoletta alla milanese e il tiramisù. Per chi non vuol sbagliare trova sul sito dell'AIC un database di oltre 2.000 ricette regionali per rispettare la tradizione in cucina. L'Accademia pubblica dal 1961 una guida ai ristoranti d'Italia, che dal 1986 ha acquisito regolare cadenza annuale. Il titolo è "I ristoranti dell'Accademia".

Difendiamo le ricette della tradizione e i prodotti che stanno alla loro base in attesa della morte, annunciata?, della cucina molecolare. Il fatto che Ferran Adrià, il cuoco più famoso al mondo, osannato ma anche criticato per la cucina molecolare, abbia deciso di prendersi una pausa di riflessione di due anni (terrà chiuso il ristorante El Bulli in Costa Brava) potrebbe essere un sintomo.

Ordine del giorno dell'Assemblea

1. Approvazione del verbale dell'Assemblea generale del 9 giugno 2009
2. Rapporto del presidente sulle attività del 2009; approvazione del rapporto
3. Conti annuali 2009 e relazione del revisore; approvazione dei conti
4. Varia

NOTA. Il verbale dell'ultima assemblea è in rete nel nostro sito (vedi sotto). Per arrivarci basta premere il pulsante *Assemblea* e poi l'icona dell'ASRI a sinistra in basso con l'indicazione *ultimo verbale*.

Per il comitato ASRI di Basilea, dott. Pier Giorgio Ferrini, Im Rehwechsel 22, 4102 Binningen. Sito ASRI www.asri-basilea.ch, e-mail info@asri-basilea.ch