

# AGROPIRATERIA: UN KIT PER FALSIFICARE I PIÙ NOTI FORMAGGI ITALIANI

**ENRICO CINOTTI**

in collaborazione con

**il salvagente**

Dal kit per produrre false mozzarelle di bufala - che si aggiunge ai fai-da-te per ottenere un "finto Parma" e per taroccare il Chianti - al pane illegale, fatto in laboratori senza autorizzazione.

Nel nostro Paese le frodi alimentari sono diventate un vero e proprio business che vale, stando ai dati del 2013, ben 14 miliardi di euro all'anno. Il bottino, specie in tempi di crisi, è così ghiotto che la mafia nostrana stanno penetrando con facilità nel tessuto industriale, appropriandosi delle linee di produzione e controllando tutto fino anche alla distruzione. I settori più a rischio sono quelli di frutta e verdura, ma anche gli altri non sono immuni. È il quadro emerso dal rapporto Agromafie 2013, presentato dalla Coldiretti il 20 ottobre scorso a Cernobbio (CO). Stando ai dati raccolti dall'associazione dei coltivatori, dal 2007 al 2013 le frodi in tavola sono aumentate del 170%. Non solo: nei primi nove mesi dell'anno in corso sono stati sequestrati beni e prodotti non a norma per un valore di 335,5 milioni di euro. Numeri che fanno davvero passare l'appetito.

L'agropirateria non conosce più limiti. Recentemente sono stati messi in vendita kit per falsificare i più famosi formaggi italiani, dalla mozzarella di bufala, al Parmigiano Reggiano passando per il Pecorino Romano. In Rete è possibile acquistare tutto il necessario per la preparazione la truffa in tavola. Le confezioni promettono di ottenere una mozzarella in appena 30 minuti e gli altri formaggi italiani in soli due mesi. I kit contengono recipienti, colini, garze, termometri, piccole presse oltre a lipasi ed

altre polveri, e garantiscono di ottenere prodotti caseari ben identificati che sono una chiara contraffazione dei nostri più celebri formaggi.

I kit per la produzione di Parmigiano o di Pecorino messi in vendita da una ditta inglese costano ben 102,38 sterline pari a 120 euro mentre quello per la "Mozzarella Cheese" costa 25 sterline, pari a 30 euro circa. Nelle confezioni, oltre agli arnesi di rito, compresa una piccola pressa per i formaggi "duri", vengono riportate tutte le istruzioni per diventare mastri caseari in poche ore, sono consigliate le dosi di latte e non mancano dei veri e propri incitamenti. "La mozzarella - si legge nelle istruzioni stigmatizzate dalla Coldiretti - non è il formaggio più facile da fare e richiede un po' di pratica per perfezionare l'operazione di estensione della cagliata. Se i vostri primi due tentativi sono deludenti non fatevi scoraggiare. Sarete ricompensati". Oltre il danno, si direbbe, anche la beffa.

Oltre al kit inglese c'è quello americano: "30 Minute Mozzarella Ricotta Kit", prezzo 24,95 dollari (18 euro circa). Nella confezione, il piccolo agropirata, potrà trovare tutto quello che serve: con 3,75 litri di latte, acido citrico, caglio, acqua e sale e alcune semplici norme per lavorare la cagliata si ottiene, in barba al *made in Italy* come denuncia Coldiretti, una "perfetta" falsa mozzarella e una falsa ricotta da degustare *immediatamente* al termine della lavorazione. Per questo la Coldiretti ha chiesto un intervento immediato delle autorità nazionali e comunitarie per fermare il preoccupante fenomeno dei kit pirata. ■

