



## Cibi italiani contraffatti, nasce certificazione ristoranti all'estero

30 ottobre 2019 | cibo italiano, made in italy, Mottadella, Parmesan "Il patrimonio agro-alimentare italiano è unico al mondo ed uno dei più contraffatti. L'economia del nostro Paese risente in maniera drastica e drammatica di questo; il prodotto derivante da Italian Sounding si stima intorno ai 50 miliardi di euro l'anno, circa 140 milioni al giorno di produzione fake Italia. Tutto questo all'interno di un sistema, quello della ristorazione che sfugge ad ogni tipo di controllo. Nessuno ha la certezza di trovarsi in un ristorante effettivamente italiano, che invece utilizza il parmesan e la mottadella. Abbiamo sviluppato un protocollo di certificazione dei nostri ristoranti all'estero per supportare la vera autenticità del Made in Italy e il vero prodotto italiano all'interno della ristorazione". Lo ha detto stamattina a Non Stop News Fabrizio Capaccioli, spiegando come i prodotti italiani più contraffatti nel mondo siano il parmigiano reggiano, il Chianti e il prosciutto. Il rappresentante di Conformia, associazione che raggruppa società di ispezione e certificazione, ha aggiunto: "Non è solo il modo di tutelare l'utente, ma di valorizzare il prodotto Made in Italy di cui dobbiamo essere orgogliosi".