

# Sui falsi made in Sardinia l'isola paga prezzi altissimi

Nuoro, denunciate nuove contraffazioni e presentazioni ingannevoli di prodotti  
Denuncia della Coldiretti: «Rischio di agromafia, ma ci sono anche altri pericoli»

**di Paolo Merlini**  
► NUORO

C'è l'olio di Sardegna prodotto in Spagna o in Grecia, la peretta sarda di latte olandese, il vino simil cannonau della rinomata cantina barbaricina che arriva dalla Sicilia o lo pseudo vermentino vinificato a Bolzano, il pane carasau impastato e cotto a Pordenone. E il pecorino romeno (non è un refuso: è un pecorino romano, il formaggio più esportato dell'isola, ma prodotto a Timisoara, in Transilvania). Potrebbe continuare a lungo l'elenco di cibi che sfruttano l'immagine più genuina e tradizionale dell'isola per ritagliarsi importanti fette di mercato: nazionale e internazionale, ma anche interno della Sardegna.

Come difendersi da un fenomeno in continua crescita, non immune nei casi più gravi da falsi alimentari che potrebbero mettere a rischio la salute dei consumatori? Se n'è parlato ieri al seminario "Contraffazione alimentare e made in Italy" organizzato dalla Coldiretti in collaborazione con la Camera di commercio, il cui presidente **Agostino Cicalò** in apertura d'incontro ha segnalato il danno economico derivante da quella che nel migliore dei casi è concorrenza scorretta verso chi produce in modo certificato e trasparente. «È un furto alle imprese – ha detto – che sottrae risorse e ricavi». Ancora più duro **Simone Cualbu**, presidente della Coldiretti interprovinciale Nuoro e Ogliastra: «Diciamo agromafia e pensiamo a stereotipi datati, invece l'abbiamo anche in casa. È un fenomeno liquido, come dice il magistrato Gian Carlo Caselli, capace di insinuarsi dappertutto e ledere gli interessi di produttori e consumatori». Come fronteggiarlo? «Con la qualificazione e la certificazione – di-

ce Cualbu – etichette in cui sia scritto chiaramente che si tratta di prodotti sardi, e non solo confezionati nell'isola». Il giornalista **Pasquale Porcu**, coordinatore dell'incontro, ha snocciolato alcune cifre delle contraffazioni. «In Italia l'industria del falso alimentare fattura 14 miliardi l'anno. Qualche esempio: due prosciutti su tre venduti nel nostro territorio non sono italiani, i pomodori pelati sono in larga parte cinesi. E nell'isola il discorso non cambia: dal pecorino romano che in realtà è romeno, al Montepulciano d'Abruzzo che per anni abbiamo bevuto come cannonau. La bottarga? In larga parte viene da Orbetello, ma spesso da Grecia, Nord Africa e Brasile», ha continuato Porcu, che ha posto l'accento sulle crescenti intolleranze alimentari prima sconosciute.

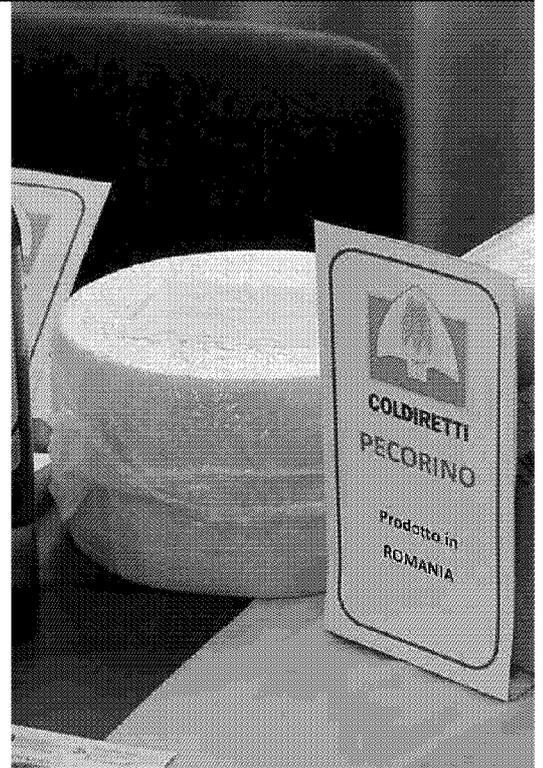
Il fatto paradossale è che il fenomeno è incentivato anche dalle regole sulla libera circolazione delle merci stabilite dall'Unione europea, come ha evidenziato il magistrato **Andrea Baldanza**, vice presidente del comitato scientifico dell'Osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura e sul sistema agroalimentare, nato lo scorso anno per iniziativa della Coldiretti e presieduto da Gian Carlo Caselli. Nate per favorire lo scambio di prodotti nazionali, le norme Ue hanno incentivato una delocalizzazione selvaggia.

«Così è diventato legale vendere come italiano un olio prodotto in Puglia con olive greche, o un vino nostrano fatto da uve coltivate all'estero. L'Ue non pone regole, anzi ostacola la tracciabilità. La chimica, poi, oggi consente di alterare qualsiasi prodotto e di renderlo somigliante, nell'aspetto e nel gusto, a ciò che si vuole imitare. Per questo occorre puntare sui marchi del territorio, dal Dop all'Igp». Un concetto rimarcato da **Maria Ibba**, direttore generale di Laore Sardegna, l'agenzia regionale per lo sviluppo dell'agricoltura. «Nell'isola abbiamo sette marchi d'origine a fronte di ben 150 prodotti tradizionali. È un giacimento da sfruttare». Inevitabile, nelle parole di **Battista Cualbu**, presidente regionale Coldiretti, un riferimento alla recente inchiesta sulla truffa degli agnelli che ha coinvolto il consorzio Igp, ora rinnovato negli organi di controllo: «Ora l'importante è che nella filiera gli onesti non paghino per colpe altrui».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



# ALIMENTARE » CONCORRENZE SLEALI



Un controllo alimentare dei carabinieri del Nas in un porto dell'isola. A lato, due esempi di prodotti venduti per sardi ma realizzati all'estero o con materie prime di altri territori