

Casalini e la battaglia contro il made in Italy contraffatto

di Thomas Bendinelli



Imprenditore originario di Orzinuovi, Antonio Casalini è il nuovo presidente di UnionAlimentari Brescia e nazionale: la verticale di Confapi che unisce oltre duemila piccole e medie imprese del settore alimentare. Ha lanciato una nuova iniziativa per contrastare il falso made in Italy: «L'Italia, che non c'è».

a pagina 9

Corriere della Sera Giovedì 28 Dicembre 2017

9

Economia

L'intervista

di Thomas Bendinelli



Tutela Il progetto di UnionAlimentari vuole tutelare i prodotti e gli alimenti made in Italy contro le contraffazioni

Antonio Casalini, 65 anni, originario di Orzinuovi, tra i dirigenti del gruppo Midi-Lazzaroni, da qualche mese è il nuovo presidente di UnionAlimentari Brescia e nazionale, la verticale di Confapi che unisce oltre duemila piccole e le medie imprese del settore alimentare. In prossimità delle feste ha lanciato una nuova iniziativa a livello nazionale per contrastare il falso made in Italy, dal titolo emblematico: «L'Italia, che non c'è».

Antonio Casalini, come mai una campagna su questo tema?

«Guardi, a volte si sottolinea la dimensione del problema ma ci sono tanti prodotti taroccati che stanno portando via fatturato alle nostre imprese. Stime ministeriali di-

L'iniziativa

«L'Italia, che non c'è» è il titolo della proposta a tutela del vero made in Italy oltreconfine

che il danno dei prodotti alimentari spacciati come italiani ma non tali ammontano a 6 miliardi solo per la copertura di Dop e Igp, che crescono a 40 se si considera tutto il comparto. Oltre al fatto che questo non è ovviamente giusto, spesso abbiamo anche un problema di scarsa qualità dei prodotti e, non ultimo, di mancata occupazione: stando alle stesse stime sui fatturati stiamo parlando di 300 mila occupati che non ci sono».

Il problema non è nuovo: come mai proprio adesso?

«La goccia è stata una grossa piattaforma on line (Amazon, segnalata all'antitrust per problemi di etichettatura, ndr) che si è giustificata dicendo che non è loro responsabilità preoccuparsi della provenienza dei prodotti. A me sembra assurdo e per questo abbiamo avviato una campagna chiedendo la collaborazione di tutti i cittadini, invitando a segnalarci essi stessi situazioni anomale. Quando si va all'estero e un prodotto ci sono troppe ban-

Cibi e produzioni made in Italy «Basta fake, valgono 6 miliardi»

Il progetto di Antonio Casalini, neopresidente di UnionAlimentari



La nomina Antonio Casalini è il nuovo presidente di UnionAlimentari

dire tricolore o parole italiane deve scattare il campanello d'allarme».

A proposito di qualità dei prodotti: anche l'Italia non è affatto esente da qualche scandalo.

«Sono casi isolati. Abbiamo uffici di repressione frodi, i Nas, Ats molto attente a quali materie prime vengono utilizzate, a come vengono prodotti e conservati. Direi che il sistema italiano di controllo della qualità funziona bene».

Ma il Made in Italy non è concepito a volte un po' elastico, con i casi limite di chi dice che tutta la filiera deb-

La biografia

CHI È

Originario di Orzinuovi, 65 anni, tra i dirigenti del gruppo Midi-Lazzaroni, Antonio Casalini è il nuovo presidente di UnionAlimentari Brescia e nazionale, la verticale di Confapi che unisce oltre duemila piccole e le medie imprese del settore alimentare

ba essere italiana per poter definire un prodotto 100% italiano?

«Di sicuro è necessario che ci sia un approfondimento e un maggiore dialogo per arrivare a definizioni condivise. So anche che è dal 1700 che in Italia si importa una parte di grano dal Canada perché non è come quello italiano. Così come so che non c'è latte a sufficienza per fare tutti i formaggi o altro che facciamo. Il Made in Italy è sicuramente una grande capacità di trasformazione della materia prima: senza trasformazione non c'è cibo».

Per l'agroalimentare come sarà il 2018? Anche negli anni di crisi in realtà non è andata male.

«Vero, la situazione è abbastanza buona e lo sarà anche nel prossimo futuro, quello che è più evidente è che i consumi stanno cambiando. Meno carne e più vegetali, più cibo integrale, più biologico in genere. Fortunatamente gli imprenditori si stanno adattando molto rapidamente al contesto mutato. E siamo solo agli inizi: con l'inizio del 2018 diventa legale, in Italia e in Europa, il consumo di un certo numero di insetti e novel food. All'inizio ci sarà curiosità o poco più, ma fra dieci o 15 anni sarà sicuramente più diffuso. Anche solo per questo-

ni

di

sostenibilità

del

pianeta».

L'agroalimentare è settore molto importante anche a Brescia: 2018 positivo anche qui, quindi?

«Di sicuro, sono pronto a scommettere che il ciclo positivo continuerà anche a Brescia e che aumenteranno le esportazioni. Poi, certo, qualche incidente di percorso per qualcuno magari ci sarà».

Esportazioni non è solo andare con la valigia all'estero: sempre più è anche e-commerce.

«Una grande opportunità, da sviluppare con la dovuta attenzione però perché la qualità del Made in Italy pre-suppone controlli dei prodotti e della provenienza. E se questo è già difficile riuscire a farlo in Italia, figuriamoci su piattaforme globali».

Il 2018, così hanno annunciato ministri delle politiche agricole e dei beni culturali, sarà l'anno del cibo italiano.

«Così hanno deciso, non so bene in cosa questo si tradurrà nel concreto, ma so che è sicuramente positivo. Il cibo italiano è davvero una grande ricchezza e legare questo con la grande offerta culturale del Paese è una immensa potenzialità, fino ad oggi ben poco sfruttata».

© RIPRODUZIONE RISERVATA