

# Un blog contro la contraffazione

È online il blog [www.concorrenzaalea-le.it](http://www.concorrenzaalea-le.it). Il nuovo strumento lanciato dal Sistema camerale per combattere la contraffazione dell'agroalimentare tricolore. Sono i «veri» ristoranti italiani nel mondo, ambasciatori del made in Italy oltreconfine, i primi destinatari di questo speciale social network realizzato dall'Isnart, l'Istituto nazionale ricerche turistiche di Unioncamere. Un punto di informazione prezioso per conoscere attraverso articoli, normative, video e testimonianze i rischi legati all'industria del falso. E non solo. Attraverso il blog, infatti, i ristoratori possono anche segnalare direttamente all'Isnart le truffe di cui sono stati vittima. Un'arma in più per dichiarare «guerra» al business della contraffazione alimentare. Un fenomeno che si traduce per le nostre imprese in una perdita di fatturato vicina ai 50 miliardi di euro e in potenziali 300 mila posti di lavoro in meno. Basti pensare che l'Italian sounding e i falsi made in Italy interessano ben 2 prodotti alimentari su 3 venduti nei più disparati paesi del mondo. Ma si tratta in ogni caso di un calcolo approssimato per difetto, poiché non tiene conto dei potenziali rischi per la salute e dei danni di immagine sul Sistema Paese. Perché da sempre la qualità è un simbolo di

stintivo premiante della vera cucina e dell'accoglienza tricolore in Italia come all'estero che va promossa e salvaguardata. Così come fa il Sistema camerale anche attraverso il marchio Ospitalità italiana che, da anni, certifica le strutture ricettive e i ristoranti italiani nel mondo che fanno del made in Italy il loro standard per competere sul mercato. E

tare un ferreo disciplinare che ne esalta l'italianità. Dieci regole ben dettagliate che vanno dalla proposta gastronomica alla mise en place, dall'accoglienza alla carta dei vini, dall'esperienza e la competenza ai prodotti Dop e Igp. Nella convinzione che a tavola come nella stanza di un albergo si promuove il Belpaese e le straordinarie prelibatezze del suo



oggi il progetto lanciato oltreconfine da Unioncamere nel 2010 in collaborazione con i ministeri degli Esteri, dello Sviluppo economico, delle Politiche agricole, dei Beni culturali e del Turismo, nonché con l'ausilio delle Camere di commercio italiane all'estero, identifica oltre mille ristoranti della buona tavola autenticamente italiana all'estero. Perché per fregiarsi del marchio gli operatori del settore devono dimostrare di rispet-

territorio. Per questo da sette anni Ospitalità Italiana premia l'eccellenza dell'accoglienza tricolore. Vincitori assoluti dell'ultima edizione del concorso nazionale, sono l'Hotel Joli di Palermo e il ristorante Soffritto Italian Grill di Newark (Usa). A consegnare il prezioso riconoscimento nazionale sono stati il presidente dell'Isnart, Maurizio Maddaloni, e il presidente di Unioncamere, Ferruccio Dardanello, nel corso della premiazione che si è tenuta nei giorni scorsi a Roma nella storica cornice degli Horti Sallustiani alla presenza del ministro del Turismo, Massimo Bray e del presidente dell'Enit Pierluigi Celli. Le strutture premiate sono state portate in cima alla classifica direttamente dai turisti che, tramite email, hanno votato gli alberghi, gli agriturismi e i ristoranti presso i quali hanno personalmente soggiornato o mangiato. Perché la qualità è un'esperienza unica che si «gusta» sul campo.

*Loredana Capuozzo*