

Dal Lambrusco ai piatti vegetariani, il made in Italy che piace agli inglesi

di Micaela Cappellini



Cosa cercano i *food lover* inglesi in Italia? Dopo il boom del Prosecco, sono a caccia di nuovi vini: per esempio, il Labrusco e il Primitivo. Ma ai produttori italiani che esportano in Gran Bretagna chiedono un occhio di riguardo in più per il packaging sostenibile e maggiore scelta di piatti vegetariani. I consigli arrivano da esperti più che qualificati: una è Judith Batchelar, la direttrice Brand di Sainsbury's, il secondo gruppo di supermercati del Regno Unito. L'altra è Natasha Linhart, ad di Atlante, il buyer che per conto di Sainsbury's gestisce l'acquisto di tutti i prodotti alimentari italiani (oltre a selezionare specialità europee e asiatiche per conto di Coop, Conad, Carrefour, Esselunga e Aldi in Italia). In questi giorni le due manager si trovano a Bologna, per incontrare i partner italiani e conoscerne di nuovi.

«Del cibo e delle bevande italiane - spiega Judith Batchelar, di Sainsbury's - apprezziamo soprattutto l'aspetto tradizionale delle ricette e il fatto che molti prodotti hanno l'origine protetta. Nessuno dubita della reputazione del cibo made in Italy, né può sostenere che gli standard non siano elevati. Noto, però, che rispetto al trend che va per la maggiore in Gran Bretagna, nel vostro Paese non viene prestata abbastanza attenzione al tema delle allergie alimentari e delle intolleranze».

L'Italia poco attenta alle diete speciali? «Eppure - sostiene la ceo di Atlante - i vostri produttori avrebbero molto da offrire sia ai vegetariani che ai cosiddetti flexitari, cioè coloro che non intendono eliminare del tutto la carne dalla loro dieta, ma che vogliono ridurre le quantità consumate. La tradizione alimentare italiana è fatta di verdure, pasta, cereali: tutti ingredienti perfetti per chi vuole meno carne».

La Gran Bretagna è la patria delle etichette a semaforo, quelle che mettono il bollino rosso sui cibi che hanno un contenuto troppo elevato di grassi o di zuccheri. Quelle che - lo ricorda sempre la Coldiretti - bocciano il Parmigiano e promuovono la Coca Cola Light. Quelle che l'agroindustria italiana combatte da sempre sui tavoli internazionali. «In Gran Bretagna - ricorda la manager di Sainsbury's - abbiamo adottato queste etichette nel 2005 e ormai abbiamo accumulato una certa esperienza in merito. Devo dire che i consumatori sono portati a tenerne conto: per esempio, a parità di yogurt o di cereali per la colazione, scelgono quelli con il semaforo verde. Per ora, l'indicazione del semaforo resta facoltativa, ma in Parlamento c'è una legge che vuole renderla obbligatoria e quando passerà, tutti dovranno adattarsi».

E la tanto temuta Brexit? «Sono certa che per l'export di alimentari made in Italy non sarà un problema - assicura la manager di Atlante - perché i consumatori inglesi non smetteranno di mangiare italiano. Anzi, credo addirittura che il made in Italy verrà avvantaggiato: se Brexit porterà un aumento dei prezzi dei beni importati, i prodotti italiani di base come la pasta o la salsa di pomodoro finiranno col sembrare i più economici».

<https://www.ilsole24ore.com/art/dal-lambrusco-piatti-vegetariani-made-italy-che-piace-inglesi-AC0cyDb>