Per vincere la sfida della globalizzazione l'Italia del buon cibo si affida sempre di più alla burocrazia. Dopo la sfilza di doc (per i vini), di dop (per formaggi e salumi), arriva anche l'S.T.G., la specialità tradizionale garantita che 'proteggerà'' la vera pizza napoletana e molte altre produzioni tipiche, dalle imitazioni. Dopo un lungo travaglio è stato redatto e presentato all'UE (per l'approvazione definitiva) un disciplinare che racconta come e con cosa si fa la vera, originale 'napoletana'. Un regolamento minuzioso che descrive anche come il pizzaiolo deve versare il sale sul pomodoro "con movimento a spirale". Il tutto per ottenere il riconoscimento di S.T.G. (specialità tradizionale garantita).

Affidare alla carta la tutela di una produzione tipica non e' il massimo. Sono gia in molti a dubitare che una pizzeria col bollino S.T.G. darà al consumatore la certezza di mangiare una pizza come quella descritta nel disciplinare, anche perchè gia ci sono stati casi eclatanti,gia segnalati, con tanto di bollino, dove il pizzaiolo “certificato” impastava pizze senza glutine in contemporanea con quelle 'normali', contaminando cosi' i prodotti riservati ai celiaci. Sarà anche questa l’enesima commedia burocratica?

Rezarta Selam Eminaj - DEApress