



## **SÜDDEUTSCHE ZEITUNG - L'INTERVISTA A FABRIZIO CAPACCIOLI: LA CERTIFICAZIONE ITA0039 GARANTISCE I VERI RISTORANTI ITALIANI ANCHE IN GERMANIA**

*Chi non cucina correttamente i piatti tradizionali non raggiungerà mai lo status di "vero italiano". Questo l'incipit con cui il Süddeutsche Zeitung decide di aprire l'articolo pubblicato il 6 Gennaio. L'intervista di Ulrike Sauer al Managing Director di ASACERT, Fabrizio Capaccioli, è l'occasione per aprire una finestra sull'autenticità del cibo italiano nei ristoranti in Germania.*

Un panorama che apre una duplice prospettiva: se da un lato il popolo teutonico apprezza particolarmente la cucina italiana, dall'altro la qualità e la rispondenza ai criteri dettati dal gusto e dalla vera tradizione culinaria del Belpaese, lasciano fortemente a desiderare.

**ARTICOLO ORIGINALE** - <http://sz.de/1.4745987>

### **ARTICOLO TRADOTTO a cura di ASACERT**

Chi non cucina correttamente i piatti tradizionali non raggiungerà mai lo status di "vero italiano": un'azienda controlla i ristoranti all'estero e li identifica.

Molti tedeschi hanno un rapporto quasi intimo con il loro ristorante italiano. Ciò che viene servito in alcuni ristoranti italiani spesso però rovina l'appetito dei conterranei dello Stivale. In cima alla lista nera dei piatti tradizionali "riversitati" troviamo gli spaghetti alla carbonara. Davanti a un piatto di panna in cui la pasta galleggia, gli italiani sono disgustati. La cremosità della carbonara deriva unicamente dal tuorlo d'uovo.

Molti dei 90.000 italiani che vivono all'estero nel mondo non stanno meglio. "Ai francesi piacciono i nomi italiani, ma non vogliono perdere il gusto francese", afferma Riccardo Bernabei, che cucina al Libertino di Parigi. Ora, la storia dell'alterazione della buona cucina italiana è lunga: la pizza con ananas o il parmigiano sui frutti di mare sono solo alcuni esempi di quello che gli italiani vivono da decenni come un insulto al loro patrimonio gastronomico. La novità è il tentativo di fermare la falsificazione.

L'ente di certificazione di origine milanese ASACERT ha avviato la certificazione dei ristoranti all'estero che promuovono la vera cucina italiana. Viene verificato se i prodotti utilizzati sono effettivamente di origine italiana, gli esaminatori valutano inoltre il menu e le ricette, tenendo in considerazione anche il personale in cucina e in sala. Chi supera l'audit si può definire "vero italiano" e mostrare il marchio "ITA0039 | 100% Italian Taste". Un'app segnala i ristoranti certificati.

100% ITALIAN TASTE CERTIFICATION BY ASACERT GROUP  
ITALY - UNITED KINGDOM - UNITED ARAB EMIRATES - CHINA - CZECH REPUBLIC  
SLOVAK REPUBLIC - INDIA - SAUDI ARABIA - IRAN - PAKISTAN - INDONESIA  
LEBANON - REPUBLIC OF SINGAPORE - GEORGIA - NIGERIA - BRAZIL  
info@asacert.com - www.asacert.com

Il fondatore di ASACERT, Fabrizio Capaccioli, spiega: "Ci sono molti falsi nel settore della ristorazione in tutto il mondo, che usano solo l'etichetta italiana e contro i quali dobbiamo proteggerci". Mentre l'origine del cibo al dettaglio è soggetta a severi controlli, il settore della ristorazione evita qualsiasi ispezione, afferma. Ha lanciato l'iniziativa insieme al Ministero dell'Agricoltura e all'associazione degli agricoltori Coldiretti.

ASACERT assegna un punteggio da zero a 100. I ristoranti verificati devono raggiungere almeno il 40 per cento per ricevere il certificato. Particolare attenzione è rivolta agli ingredienti utilizzati: "è sufficiente trovare un prodotto contraffatto in cucina per non superare l'audit" afferma Capaccioli. Anche l'assenza di personale italiano in cucina rende impossibile raggiungere la certificazione. ASACERT ha verificato i primi 60 ristoranti nel Regno Unito, a dieci ristoranti è stato impossibile consegnare la certificazione. L'assessment è ovviamente volontario. L'interesse è molto. "Molti vogliono allontanarsi dagli emulanti che fanno sfigurare la cucina italiana all'estero", afferma Capaccioli.

Per ulteriori informazioni: [italiantaste@asacert.com](mailto:italiantaste@asacert.com)