

L'Intervista

Tutte
le interviste
su
city.it



Il business halal

Cosa vuol dire

● I prodotti halal sono quelli che rispondono ai dettami della legge islamica. Soprattutto per quanto riguarda la corretta macellazione degli animali e la lavorazione dei cibi. Ma le regole della sharia investono anche altri prodotti, come yogurt e cosmetici.

La certificazione

● Se un'azienda italiana vuole aprirsi ai mercati dei Paesi musulmani - in grande sviluppo e continua espansione - è necessario che la merce esportata abbia una certificazione ad hoc che garantisca che sono Islam-compatibili. La certificazione serve anche per poter vendere prodotti halal sul mercato nazionale.

1,5 milioni di persone

● Il mercato dei cibi halal in Italia. Nel mondo invece questi prodotti hanno oltre 1 miliardo di consumatori.

5 miliardi di euro

● Il giro d'affari sviluppato dai prodotti halal solo in Italia. Se si considera tutto il mondo la cifra schizza a 560 miliardi di dollari (circa 422 miliardi di euro).

Lo studio legale P&A Legal, di cui l'avvocato Paolo Greco è managing partner, ha stretto un accordo con "Halal Italia", ente italiano per la certificazione islamica, per fornire consulenza e assistenza alle aziende italiane.

Anche ai musulmani piacciono le lasagne

Paolo Greco

● **Avvocato italiano, da 9 anni vive in Libia. Il suo studio legale aiuta le aziende a investire nel Paese islamico. Puntando sui prodotti halal.**

In cosa consiste il progetto del suo studio?

Assistiamo aziende italiane che producono principalmente prodotti gastronomici nell'ottenimento della "certificazione halal", cioè di compatibilità con le norme e i principi del diritto islamico. A cui tutti i fedeli musulmani devono attenersi.

Che caratteristiche deve avere un cibo halal?

Se parliamo di carne - quindi di tutti i prodotti che ne derivano: sughi pronti, ragù delle lasagne, ripieno dei tortellini, salumi - è fondamentale che la macellazione sia fatta in un certo modo.

Cioè?

L'animale deve essere ucciso con un taglio reciso e continuo a una certa altezza della gola. È simile alla macellazione kosher, cioè ebraica, ma molto diversa dalla nostra che è per stordimento. Da noi l'animale è ucciso quando è privo di sensi, qui quando è vigile. Ma di

"Assistiamo le aziende italiane che producono prodotti gastronomici e non solo nell'ottenimento della certificazione halal"

fatto perde i sensi al massimo in 2 minuti.

Gli animalisti non saranno contentissimi...

Eh, sì. Infatti quando la Coop, a Roma e a Livorno, ha provato a sostenere un'iniziativa del genere è stata contestata duramente. C'è da dire però che anche lo stordimento non è indolore. Poi parliamo di animali che nascono per finire a bocconcini!

Ucciderli in maniera halal apre invece le porte a un mercato non indifferente.

E che sta crescendo moltissimo. Solo in Italia i consumatori sono 1,5 milioni e il giro d'affari di questi prodotti è di 5 miliardi di euro. E da noi il fenomeno migratorio delle comunità islamiche è ancora ridotto: in Francia i dati si moltiplicano. Nei Paesi arabi si elevano all'ennesima potenza!

Quando avete pensato a questo business?

Ci occupiamo di diritto commerciale nei Paesi arabi. Quindi fortemente influenzato dalla religione: il Corano è un testo sacro che legifera molto sulla vita quotidiana. Abbiamo assistito un'azienda italiana nella costruzione di un mattatoio industriale in Libia: conforme agli standard Ue ma che fosse pure halal. Da qui, l'idea di proporre alle nostre aziende la certificazione per prodotti esportabili nei Paesi islamici.

Senza certificazione che fine fanno le merci?

A un imprenditore italiano la Libia aveva chiesto delle pizze surgelate. Lui ha pensato bene di mandare anche il suo cavallo

di battaglia: la pizza con la carne macinata. È finita in pasto ai pesci!

Lei vive in Libia dal 2002. Nella sua esperienza la nostra cucina ha successo?

Eccome! La adorano. Soprattutto i primi piatti. E la pizza, ovvio. Ma insomma, non stiamo parlando di persone "strane" o alieni. Nei Paesi islamici sono normalissimi: impazziscono per la nostra cucina come in tutto il mondo! Solo che loro devono seguire gli obblighi religiosi.

Ma i prodotti halal sono solo gastronomici?

No: sono tutti quelli che hanno una componente di carattere animale. Quindi anche i cosmetici che hanno alcuni enzimi: tutta la filiera deve essere certificata perché le musulmane possano usare una certa crema.

Il nodo della questione insomma gira tutto intorno alla macellazione?

Alla macellazione e all'assenza di alcool e carne suina. Questo, per tornare al cibo, influenza lo yogurt.

Lo yogurt?!

Sì: contiene una gelatina che viene dal maiale e negli yogurt halal ovviamente non c'è. Infatti hanno una consistenza diversa, sono simili a budini. Questo ha ricadute, per esempio, anche sul modo di pubblicizzarli: da noi si punta sulla cremosità, qui non vale. Sembra una sciocchezza ma non lo è: fino a qualche anno fa i mercati islamici non avevano grande capacità d'acquisto. Ora sono in pieno sviluppo: il

prezzo del petrolio continua a salire, non c'è stata crisi e sono "vergini", non c'è grande competizione. Se vogliamo entrarci dobbiamo tenere conto di tutto, pure dello yogurt.

Oltre che economicamente, i Paesi islamici ora sono pronti anche culturalmente a importare prodotti dall'estero?

Certo, e sempre di più. Vedono la tivù, c'è il web, iniziano a godere dei "vantaggi" della vita moderna come cibi surgelati o precotti.

Ma il sapore dei prodotti halal cambia rispetto a quello che conosciamo noi?

Leggermente. Ma pochissimo: come cambia fra Coca Cola e Pepsi Cola, per dire.

Lei ha 31 anni e da 9 sta in Libia. Come è la sua vita da emigrato?

Eh, lavoro tanto! La Libia è molto particolare. Diciamo che, da straniero, la prudenza è d'obbligo in ogni cosa. Intendiamoci, è un Paese tranquillo ma è tutto molto ovattato.

In che senso?

Non ci sono pericoli specifici ma ogni comportamento deve essere ben ponderato. Per esempio: non si va in giro a fare foto a destra e a manca. Non è vietato, ma ti espone al rischio di fotografare qualcosa che magari non devi. O la sera, dopo una certa ora, è meglio stare a casa: un po' non sai dove andare, non c'è nessuno, un po' perché rischi di esporti a controlli infiniti.

Va al cinema?

Non ci sono cinema. Né teatri, né concerti, né pub, né luna park... i caffè sì, solo di giorno.

Ma lei può andare per strada mano nella mano con sua moglie?

Sì, non me lo vieta nessuno. Però poi mi guardano tutti.

Insomma, fa una vita molto ritirata.

Sì, una vita da pensionato che però ti garantisce di evitare scocciature e stare tranquillo. In fondo è un po' come vivere a Lecce, la mia città, 20 anni fa.

Angela Geraci
angela.geraci@rcs.it

"I Paesi islamici sono ormai pronti ad aprirsi ai prodotti di importazione. E la nostra cucina è apprezzatissima"