



La lavorazione della mozzarella

E parte anche una campagna di informazione e marketing

Ora il «latte tutelato»

Il marchio territoriale contro la crisi del settore

UN marchio tutelerà il latte prodotto nel Lazio che secondo tutte le analisi effettuate negli ultimi due anni è indenne da qualsiasi contaminazione. La decisione di creare un marchio locale, con ricadute soprattutto sulle aziende zootecniche e casearie del sud pontino (che sono la realtà più importante della regione), è stata assunta ieri al termine del tavolo tecnico sulla crisi del settore caseario dovuta all'allarme diossina nella mozzarella di bufala della Campania. Lo scoglio più importante, però, è adesso quello del mercato. L'assessore regionale, Valentini, ha annunciato che partirà una «vasta operazione di marketing» associata ad accordi con la grande distribuzione e i mercati regionali. E intanto è stata sollecitata la convocazione di un tavolo nazionale ai Ministeri della salute e dell'Agricoltura per esporre i problemi del Lazio nell'ambito della crisi che coinvolge la produzione e la vendita della mozzarella. Anche la Confederazione italiana agricoltori è

intervenuta sulla vicenda del marchio. Il segretario regionale, Alessandro Salvadori, ha detto che «la Cia accetta la sfida lanciata dall'assessore Valentini per la costruzione di un progetto di filiera e la realizzazione del marchio di qualità del latte made in Lazio». Per quanto l'intervento della Regione sia stato tempestivo non è facile rendere subito riconoscibile e affidabile agli occhi dei consumatori il «nuovo marchio territoriale». Soprattutto ai fini della ripresa della vendita di mozzarella. Le aziende bufaline della provincia di Latina, come si sa, aderiscono in larghissima parte al Consorzio della mozzarella di bufala campana dop. Il marchio «Lazio» può indirettamente aiutare anche i caseifici campani, poiché ingenti quantitativi di latte pontino vengono conferiti alle aziende di trasformazione campane e la tracciabilità potrebbe, nei fatti, tranquillizzare i consumatori, posto che sulla qualità e la sicurezza del latte laziale non ci sono dubbi.