

PRODUZIONI di QUALITÀ

RIMASTO UNO DEI POCHI SETTORI IN CRESCITA, QUELLO DELLA PRODUZIONE DELLE MOZZARELLE DI BUFALA ATTRAVERSA UN PERIODO DI DIFFICOLTÀ.



In seguito agli avvenimenti che hanno investito il settore bufalino negli ultimi tempi con il verificarsi di alcuni casi irregolari -sebbene estranei alla geografia della provincia- si sente oggi da parte dei produttori, dei rivenditori e delle varie associazioni, la necessità di fare assoluta chiarezza a riguardo di un prodotto che storicamente rappresenta un comparto di riconosciuta rilevanza nell'economia pontina, specie in considerazione del peso rappresentato dall'elevato fattore qualitativo della produzione

lattiero-casearia del territorio. La paura principale è quella di una generalizzazione da parte del mercato a riguardo dei dubbi, per quanto controversi e almeno in parte smentiti, che hanno affossato recentemente la vendita della mozzarella campana. È voce di appena un mese fa quella che arriva dai produttori del Consorzio mozzarella campana dop e parla di cali delle vendite del 35 per cento in due mesi, con picchi del 60 per cento negli ultimi giorni e con perdite che il Consorzio per la tutela valuta in 30 milioni di euro. L'export della mozzarella di bufala campana dop vale 48 milioni di euro, e ci si può ben rendere conto del danno subito se solo si pensa al blocco dei mercati orientali che per un periodo ha dovuto subire. Al ventisette marzo risale invece un tavolo di filiera lattiero-caseario convocato in Regione



dall'assessore all'agricoltura, che ha cercato di limitare i danni attraverso l'adozione di un marchio di qualità che identifichi la produzione di Latina e Frosinone e maggiori controlli nei caseifici per accertare la provenienza delle materie prime adoperate. È ora, invece, il momento del rilancio definitivo, di un'orgogliosa presa di

posizione affinché possano ricrearsi le condizioni favorevoli al settore in grado, attraverso la diffusione e la conoscenza dell'alta qualità delle materie prime utilizzate, di restituire allo stretto fiducia, competitività ed un corretto posizionamento nello scenario economico nazionale ed internazionale. In questa ottica si pone il convegno del 27 aprile nell'ambito della XXIII Mostra Agricola Campoverde di Aprilia in cui hanno partecipato i rappresentanti a livello provinciale e regionale della realtà socio-economico-sanitaria del territorio ed al quale ha fatto seguito una degustazione di prodotti bufalini, organizzato in collaborazione con il locale Comitato Saperi e Sapori, nato nel 2002 nella provincia di Latina per volere di Coldiretti, Confcommercio, Confcooperative, Lega delle cooperative e dell'associazione Wigwam. Come recita il nome stesso, l'associazione si propone di promuovere una maggiore conoscenza dei prodotti enogastronomici pontini, mettendone in luce il radicamento nel territorio e le connessioni con gli usi, i costumi e le tradizioni culinarie.



L'ARRIVO DELLA BUFALA

È arrivata direttamente in redazione la bufala. Non una notizia senza alcun fondamento, falsa o inventata, insomma non una bufala in senso largo ma una vera e propria bufala; una mozzarella per intenderci. Il pacco proveniva dalla Camera di Commercio, i produttori di mozzarella associati hanno deciso di inviare una confezione di tale magnifico prodotto a tutte le redazioni.

Un'operazione di marketing intelligente che abbiamo apprezzato, soprattutto dopo l'assaggio. Avevamo già dedicato l'attenzione dovuta al fatto che la mozzarella pontina a differenza di quella campana non corresse alcun rischio dal punto di vista ambientale ma ci è piaciuto dedicare ancor più spazio ad un settore che rappresenta un vanto per il nostro territorio.