

Dop. Obiettivo: crescere all'estero

Regole più severe per la mozzarella di bufala campana

■ La mozzarella di bufala campana Dop (500 milioni di fatturato) è pronta al cambio di disciplinare. Le modalità di produzione non solo non si toccano, ma diventano ancora più restrittive, mentre si punta a modifiche finalizzate ad adeguare l'offerta alla richiesta crescente soprattutto da paesi esteri e molto lontani. Ad annunciare la svolta è stato il direttore del Consorzio di tutela, Pier Maria Sacconi, intervenuto con il ministro delle Politiche agricole, Maurizio Martina, e il presidente della Coldiretti, Roberto Moncalvo alla presentazione del libro di Paolo Russo, della commissione Agricoltura della Camera, dedicato all'eccellenza campana.

Il nuovo disciplinare, già approvato dal Cda, e che sarà nei prossimi giorni presentato all'assemblea dei soci, prevede che negli stabilimenti che producono mozzarella Dop possa entrare solo latte di bufala Dop. Sarà inoltre allargato lo spazio dell'etichetta per valorizzare le confezioni, mentre la vera innovazione riguarda la logistica con un diverso trattamento per i prodotti artigianali rispetto a quelli più industriali e orientati all'estero. Si pensa, per esempio, al prodotto finito congelato. Si tratta di novità che riguardano solo il canale horeca. Sacconi ha spiegato che per trasportare la mozzarella di bufala Dop negli Stati Uniti il costo è elevatissimo, circa 10 euro al chilogrammo. Da qui l'idea di alleggerire le confezioni eliminando l'acqua se si tratta di prodotti che dovranno essere cotti. La tipica eccellenza campana sta macinando numeri importanti sul fronte dell'export: il 30% raggiunge infatti i mercati

esteri. La produzione continua ad aumentare: nel 2016 ha messo a segno +7,2% (44,3 milioni di kg) che si aggiunge al +8,8% dell'anno precedente. Performance che fanno salire la mozzarella campana Dop sul podio dei tre formaggi a marchio Ue con le migliori performance. Una produzione che ha attratto anche i giovani che rappresentano oggi il 34% dei 5 mila dipendenti. Un prodotto con grande appeal, come tutte le grandi eccellenze del made in Italy, deve fare i conti con contraffazione e rischi di adulterazione. In par-

LE INNOVAZIONI

Negli stabilimenti entrerà solo latte Dop, nuove confezioni per il mercato degli Stati Uniti, allo studio il congelamento per l'horeca

ticolare su quest'ultimo fronte - ha detto Russo - è necessario porre la massima attenzione per tutelare un prodotto che ha sconfitto camorre e malattie, diossine ed emergenza rifiuti e che oggi è riuscito a coniugare al meglio tradizione, ricerca e innovazione. Per il ministro Martina non si deve abbassare la guardia. Molte cose sono state fatte (il 19 aprile entra in vigore l'etichetta super trasparente su latte Uht e formaggi), ma le sfide sono dietro l'angolo «su controlli, tracciabilità, rapporto tra produzione e territorio bisogna guardare avanti».

Il presidente della Coldiretti, Roberto Moncalvo, ha rilanciato la richiesta di accelerare il varo della nuova normativa che riscrive i reati alimentari.

An.Cap