

Mozzarella di Bufala Dop, una su tre finisce all'estero

Nel 2016 quasi una mozzarella di bufala Campana Dop su tre è finita sulle tavole all'estero dove cresce l'apprezzamento per il formaggio italiano a denominazione di origine che fa segnare lo scorso anno il maggior incremento della produzione, con un balzo del 7,2% per un totale di 44,3 milioni di chili.

E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti divulgata in occasione della presentazione di "Sua Eccellenza" il libro sulla Mozzarella di Bufala Campana di Paolo Russo presidente della Commissione Agricoltura della Camera nella XVI legislatura e primo firmatario di numerose proposte di legge d'interesse agricolo, presentato dall'autore nel corso di un incontro con Pier Maria Sacconi, Direttore Consorzio di Tutela della Mozzarella di bufala campana Dop, Roberto Moncalvo, Presidente di Coldiretti e Maurizio Martina, Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali.

Un successo reso possibile grazie al lavoro di circa 1400 allevamenti impegnati quotidianamente a produrre latte nel rispetto delle regole della "mozzarella di bufala campana Dop", che è il primo formaggio a Denominazione di origine protetta del Sud con un valore al consumo di quasi 700 milioni di euro realizzati anche grazie al prestigio conquistato all'estero dove sono diretti circa 13 milioni di chili all'anno. Con le esportazioni crescono le falsificazioni in tutti i continenti dal sud America all'Australia ed anche nell'Unione Europea.

"Il 30% della produzione di mozzarella di bufala Campana Dop finisce all'estero principalmente in Germania, Francia, Gran Bretagna e Stati Uniti dove le possibilità di mercato potrebbero moltiplicarsi con una decisa azione di tutela della denominazione dai prodotti di imitazione", ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che occorre difendere una filiera che fattura oltre 300 milioni e coinvolge 15mila persone, di cui il 34% composto da giovani e con oltre un addetto su tre donna".

"La situazione potrebbe aggravarsi con il via libera dell'accordo CETA, l'accordo di libero scambio, che consentirà al Canada di produrla ed esportarla negli Stati Uniti che sono il maggior mercato fuori dall'Europa" denuncia l'autore del libro Paolo Russo. "Tocca al legislatore garantire, attraverso un'assoluta tracciabilità, l'utile d'impresa agli allevatori della mozzarella di bufala campana Dop, senza i quali si perderebbe irreparabilmente la specificità di un prodotto che potrebbe essere realizzato, domani, indifferentemente a Toronto, a Pechino o a Bangkok", afferma Paolo Russo nel sottolineare che "Sua eccellenza", è un viaggio "nella storia di un Paese che ha fatto dell'agricoltura di qualità il suo fiore all'occhiello. Un percorso che fotografa il lavoro degli allevatori nelle stalle e quello dei trasformatori, che rende conto dell'abnegazione di quanti operano negli organismi preposti alla tutela, dal Consorzio alla politica, alle forze dell'ordine. C'è la storia di un prodotto che ha sconfitto camorre e malattie, diossine ed emergenza rifiuti".

“La mozzarella di bufala campana Dop è un valore che sa trasformarsi in lavoro, in impresa orgogliosa ed appassionata, così evidenziando - come fa Paolo Russo – riferimenti storici, economici, normativi e raccogliere casi concreti di frode. In particolare su quest’ultimo fronte è necessario porre la massima attenzione. Un prodotto così rinomato è ancora più a rischio di contraffazione, proprio perché di interesse per il mercato mondiale”, dichiara il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina.

“Stiamo lavorando alle modifiche del disciplinare per renderlo più rigoroso e attento ai consumatori”, conclude il direttore del Consorzio di Tutela Pier Maria Sacconi nel precisare “solo latte Dop nelle aziende e nuova tipologia di prodotto destinata ai canali Horeca”.