

È in pieno corso il dibattito sulla proposta di modifica del disciplinare di produzione della Mozzarella di Bufala Campana Dop. Diamo voce alle ragioni dei due fronti contrapposti

Bufala Frozen: perchè sì

Il presidente di Consorzio di Tutela: così si valorizza l'intera filiera bufalina

di Domenico Raimondo*

Le proposte di modifiche al disciplinare di produzione della Mozzarella di bufala campana Dop rappresentano un pacchetto di misure innovative, che va inquadrato nel suo complesso e non singolarmente. L'obiettivo del Consorzio di Tutela è rendere più competitivo il comparto, che deve essere capace di affrontare le sfide del mondo globale.

La prima delle modifiche approvate dall'assemblea del Consorzio, e a cui in questi mesi di dibattito non è mai stata data rilevanza, riguarda la richiesta di inserire nel disciplinare la possibilità per i caseifici iscritti alla Dop di acquistare esclusivamente latte bufalino certificato della zona di origine.

Si tratta di un grande passo in avanti per la valorizzazione del comparto bufalino dell'area Dop. Il consumo di Mozzarella di bufala campana Dop è in costante aumento grazie anche alla crescita delle esportazioni e degli utilizzi professionali, fra cui sono da segnalare il canale Horeca e quello dell'industria alimentare dei piatti pronti, in primis come ingrediente caratterizzante della pizza di alta qualità. Questi canali rappresentano il 35 per cento delle vendite di bufala Dop.

È dal mercato che arriva pertanto la seconda novità del disciplinare, che punta a introdurre la possibilità per la Mozzarella di bufala campana Dop di essere condizionata e commercializzata anche a temperature negative (-18°C) o in atmosfera modificata. È il capitolo che viene semplificato come "frozen". In realtà si tratta di una modalità di conservazione del prodotto che non incide sugli aspetti produttivi.

La proposta consente di stabilizzare le caratteristiche sensoriali e funzionali della Mozzarella Dop per un tempo più lungo e quindi di favorire l'ampliamento del mercato di utilizzo professionale, con una conseguente valorizzazione di tutta la filiera bufalina. È a questi segmenti che sono rivolte le proposte di modifica.



Prove sperimentali svolte dal Consorzio hanno confermato che il condizionamento a temperatura negativa permette di ottenere una Mozzarella di bufala che rispetta pienamente le caratteristiche di qualità previste dalla Dop. Da un punto di vista tecnologico, dunque, non c'è alcun rischio che la mozzarella congelata sia penalizzata per gusto e consistenza. Inoltre questa tecnica permetterà di favorire una migliore e più efficiente gestione dell'export sulle lunghe distanze, organizzando meglio il carico e la logistica, con relativa riduzione dei costi di spedizione, e potrà eventualmente consentire anche la spedizione via mare, con notevole abbattimento dei costi. Perché, mi chiedo, tutto questo non dovrebbe avvenire?

In nome di quale fraintesa difesa della tradizione bisognerebbe rinunciare a far crescere il nostro comparto? La filiera bufalina non è un elemento di folklore italiano, ma un'eccellenza del Made in Italy agroalimentare apprezzata in tutto il mondo, che dà lavoro a 15mila addetti e fattura quasi 600 milioni di euro. Il Consorzio è il primo a tutelare la tradizione secolare di questo prodotto, tanto che, sempre nel pacchetto di modifiche al disciplinare, è prevista l'introduzione della dicitura "lavorata a mano" per valorizzare i piccoli produttori e la lavorazione artigianale.

L'iter delle modifiche è stato avviato già da diversi mesi. Finora abbiamo ottenuto i pareri favorevoli della Regione Campania e della Regione Lazio, che hanno recepito la validità della nostra linea di azione a favore del comparto. Dovrà esprimersi prossimamente il ministero delle Politiche agricole. Una volta concluso l'esame a livello nazionale il ministero stesso invierà il dossier a Bruxelles per l'esame e la successiva pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea. Allora diventeranno operativi i cambiamenti proposti e potrà iniziare una nuova fase di ulteriore crescita per tutti gli attori della filiera bufalina.

* Presidente Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop



Bufala Frozen: perchè no

L'allevatore-casaro: novità che porterebbero all'alterazione e dequalificazione del prodotto

di Filippo Morese*

allevatore bufalino e di produttore di Mozzarella di Bufala Campana Dop, ma prima ancora quale consumatore ed assaggiatore Onaf di formaggi.

Occorre puntare sulla piena applicazione del sistema di tracciabilità del latte bufalino, obbligatorio per legge (L. 116/2014), che oggi presenta non poche disfunzioni a causa della sua parziale applicazione, nonché dell'assenza di controlli puntuali e della conseguente mancanza di sanzioni pur previste dal legislatore. Ritengo che il sistema di tracciabilità abbia contribuito significativamente in questi anni ad una maggiore trasparenza dell'intero settore, consentendo una crescita del prezzo del latte di bufala alla stalla con un indubbio beneficio per gli allevatori ed in termini di sicurezza della materia prima per i consumatori.

È questa la via maestra da seguire: quella di una sempre maggiore trasparenza del settore e qualità del prodotto. Non imbrocchiamo la scorciatoia del prodotto congelato che rischia di dequalificare a tal punto la Mozzarella di Bufala Campana Dop da causarne la scomparsa. Che senso avrebbe infatti tutelare ancora un formaggio che rinunci a tutte le sue principali caratteristiche distintive?

La principale motivazione dei sostenitori della mozzarella congelata è quella di riuscire a raggiungere consumatori di mercati lontani quali Giappone, Cina, Corea. Tali consumatori ritengo dovranno continuare a sostenere un prezzo per l'acquisto del prodotto fresco Dop, che copra gli elevati costi del

trasporto aereo, altrimenti dovranno "accontentarsi" di una mozzarella di latte di bufala congelata sì, ma non Dop.

Le proposte di modifica del disciplinare vanno quindi respinte al mittente. È questa la posizione della maggioranza degli allevatori bufalini e di tanti piccoli e medi trasformatori, che fin dall'inizio è stata condivisa e strenuamente sostenuta da Confagricoltura e che, grazie al crescente dissenso nell'opinione pubblica e sui giornali di settore, sta riscuotendo sempre maggiori consensi anche nel mondo politico: la Commissione Agricoltura della Regione Campania ha licenziato il 10 ottobre un Atto di indirizzo con il quale chiede alla Giunta regionale di ritirare il parere sostanzialmente positivo alle modifiche proposte dal

Consorzio di Tutela, la Regione Lazio ha inviato una nota di parziale modifica del parere positivo già espresso, mentre le Regioni Puglia e Molise hanno bocciato senza mezzi termini l'intero impianto delle modifiche proposte.

Ritengo quindi fondamentale continuare su questa strada anche a livello nazionale in vista dell'adunanza pubblica che il ministero dell'Agricoltura dovrà convocare prima di esprimere il proprio parere a Bruxelles. L'Onaf ed i suoi tanti iscritti sono sicuro condividano questa mia posizione e potranno contribuire autorevolmente a sostenerla nelle sedi opportune.

* Allevatore di bufale a Pontecagnano Faiano (Salerno) con caseificio aziendale "Taverna Penta", socio del Consorzio di tutela della Mbc Dop

