



## COMUNICATO STAMPA

*Mozzarella Dop, ricerca di Nomisma per il Consorzio di Tutela  
Colto e gourmand: ecco l'identikit del consumatore europeo  
E l'80% considera il prodotto Dop di qualità superiore*

24 settembre 2021 – Ha un titolo di studio elevato, un reddito medio-alto, figli minori di 12 anni, ama viaggiare, è stato in Italia almeno una volta e ricerca il valore aggiunto del marchio Dop come garanzia di qualità elevata. È l'identikit del consumatore tipo di mozzarella di bufala campana Dop in Francia, Germania, Spagna e Regno Unito, emerso dallo studio effettuato da Nomisma per il Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop.

«L'obiettivo dell'indagine commissionata era di comprendere il posizionamento del prodotto nei principali Paesi europei subito dopo la fase acuta della pandemia. Abbiamo chiesto di analizzare percezione, notorietà e propensione all'acquisto da parte del consumatore», spiega il direttore del Consorzio di Tutela, **Pier Maria Sacconi**.

I risultati confermano l'appel internazionale della Bufala Dop, con notevoli potenzialità di crescita, come sottolinea il responsabile del settore agroalimentare di Nomisma e autore dell'indagine, **Denis Pantini**: «Considerando le previsioni di crescita del Pil stimate dalla Commissione Europea per il biennio 2021-22 (+4,2% nel 2021 e +4,4% nel 2022) si prevede un incremento dei redditi medi e del numero di famiglie appartenenti alle middle-upper class, soprattutto nei Paesi target dello studio. Le prospettive di mercato per la Mozzarella di Bufala Dop, dunque, non possono che essere positive. Anche la maggior diffusione dei consumatori di Mozzarella Dop tra Generazione Z, Millennials, e Generazione X rappresenta una garanzia di continuità per le vendite future, con ulteriori prospettive di crescita».

**La ricerca sarà presentata dal Consorzio in anteprima al Festival del Giornalismo Alimentare di Torino il 28 settembre** alle ore 11 nella sede del Circolo dei Lettori, nel corso del panel dal titolo "Il Made in Italy che piace all'Europa: il caso Mozzarella di Bufala Campana Dop", che sarà trasmesso anche in diretta streaming sul sito e sui canali social del festival.



*«I Paesi presi in considerazione sono anche i principali mercati per l'export della Bufala Campana, che nel 2020 ha raggiunto il 37%, pari a quasi 20mila tonnellate di prodotto, segnando un +9,7% rispetto al 2019»*, commenta il direttore Sacconi.

**All'estero la mozzarella a marchio Dop rappresenta un sinonimo di maggior qualità per i consumatori:** in un confronto tra gli user dei 4 mercati target, la percentuale di chi dichiara superiore per qualità il prodotto Dop rispetto alla non Dop va da un 60% nel caso di Regno Unito e Germania fino all'80% in Francia e Spagna.

Dall'analisi emergono anche indicazioni importanti per il futuro: *«Innanzitutto i consumatori chiedono una sempre maggior attenzione alla sostenibilità, intesa sia come tutela ambientale che come benessere animale. Questa attenzione rappresenta una delle principali eredità lasciate dal Covid a livello mondiale. Già prima della pandemia, la sensibilità del consumatore verso questi aspetti era in crescita, ma ora sta diventando una conditio sine qua non»*, fa sapere Pantini. E il Consorzio sta già lavorando a un ampio progetto sul benessere animale in collaborazione con organizzazioni agricole, associazioni ed enti di categoria.

Lo studio fotografa anche più in generale la performance dell'Italia in Europa. Il Belpaese, insieme alla Francia, figura al primo posto tra i Paesi che producono i formaggi di maggiore qualità secondo i consumatori europei. Ma rispetto ai diretti competitor, **l'Italia vanta il prezzo medio all'export più elevato:** 6,9 euro/kg contro i 3,2 euro/kg della Germania, i 4 euro/kg dei Paesi e Bassi e i 4,6 euro/Kg della Francia. *«Ciò discende dal ruolo rilevante che i prodotti Dop detengono nel nostro paniere alimentare Made in Italy. Nel caso dei formaggi, basti pensare che il valore alla produzione delle indicazioni geografiche italiane supera i 4,5 miliardi di euro contro i 2,4 miliardi di quelle francesi»*, conclude Pantini.