



COMUNICATO STAMPA

*Mozzarella Dop, record di citazioni nei menu dei ristoranti
Ma il Consorzio avverte: troppi prodotti fake nella ristorazione*

Dal 7 ottobre missione alla fiera Anuga in Germania
Previsti nuovi controlli contro l'Italian sounding

2 ottobre 2023 - La Mozzarella di Bufala Campana è il formaggio a denominazione di origine protetta più presente e più correttamente citato con l'acronimo "DOP" nei menu dei ristoranti italiani. Il primato arriva dalla ricerca promossa da Afidop (l'associazione dei formaggi Dop e Igp italiani) e realizzata dalla società Griffeshield, che ha valutato l'entità e le modalità con cui i formaggi Dop sono riportati nei menu, dalla denominazione del prodotto al logo fino alla stagionatura.

La Bufala Campana è presente nel 90 per cento dei menu esaminati e l'acronimo "DOP" è riportato nel 46,5 per cento dei casi, come elemento distintivo rispetto a una mozzarella generica. L'indagine è stata condotta su un campione di 21.800 ristoranti ed è stata presentata nei giorni scorsi alla presenza del **ministro dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare, Francesco Lollobrigida**. I numeri segnalano significative potenzialità di crescita nel segmento del fuori casa, tenendo conto che il 58 per cento dei consumatori italiani ritiene importante la presenza del marchio sui propri acquisti alimentari e il 40 per cento è disposto a spendere dal 5 al 10 per cento in più per avere un prodotto certificato.

Il Consorzio di Tutela esprime soddisfazione per i risultati della ricerca, ma allo stesso tempo lancia l'allarme: *"Troppo spesso, purtroppo, la*



citazione del nostro prodotto nei menu dei ristoranti è solo uno specchietto per le allodole, con l'obiettivo di attirare soprattutto turisti, senza che in realtà venga servita una vera mozzarella Dop", sottolinea **il direttore del Consorzio, Pier Maria Saccani**. Lo testimonia l'esito dell'operazione *"E...state senza pensieri 2023"*, condotta nei principali luoghi delle vacanze durante la stagione estiva appena conclusa. Dal lavoro svolto dal settore Vigilanza del Consorzio emerge che l'evocazione della mozzarella di bufala campana Dop è stata una costante, soprattutto nei menu dei locali. Troppi i prodotti fake nella ristorazione.

Nel corso dei controlli si è scoperto che **i turisti venivano ingannati anche nella famosa piazzetta di Capri, meta del lusso e del jet set internazionale**, dove un ristoratore indicava nei menu pizze con mozzarella di bufala campana Dop, ma in realtà le preparava con mozzarella vaccina pugliese. Identico raggiro in un locale vicino al Duomo di Amalfi. Invece, in un ristorante sul mare a Ischia Porto, la tipica "caprese" era realizzata con mozzarella mista, a prezzi esorbitanti e inspiegabili. Al termine dell'operazione sono stati controllati 14 punti vendita e segnalate 13 violazioni più una diffida: in pratica il 100% delle verifiche ha riscontrato irregolarità. Sono stati sequestrati 150 chili di prodotti non a norma ed elevate sanzioni amministrative per 45mila euro.

E dal 7 all'11 ottobre il Consorzio volerà in Germania per partecipare alla fiera Anuga di Colonia, nella collettiva di Afidop con gli altri grandi formaggi Dop italiani. Per l'occasione sono previsti nuovi controlli internazionali durante la kermesse per contrastare il fenomeno dell'Italian sounding. Solo nel primo semestre 2023, il Consorzio ha già effettuato **450 rilievi** all'estero, principalmente in Europa.

"I risultati della ricerca e dei nostri controlli – sottolinea Saccani – testimoniano che i consumatori richiedono sempre di più i prodotti Dop, ma la risposta, purtroppo, in numerosi casi è solo scriverlo nei menu dei ristoranti. Ci sono le sigle, insomma, ma spesso non c'è il prodotto vero. Il nostro Paese sta vivendo un vero e proprio boom dei flussi turistici dall'estero e gli stranieri hanno voglia di assaggiare l'autentico Made in Italy. Proporre invece prodotti fake danneggia l'immagine non solo della Bufala Campana, ma più in generale del comparto agroalimentare che punta tutto sulla qualità. Il nostro Consorzio ha moltiplicato gli investimenti in vigilanza e continuerà a farlo, ma i controlli non potranno



mai bastare. C'è bisogno di lavorare in rete con le istituzioni, tutti insieme per favorire la corretta informazione e la conoscenza dei prodotti autentici. In tal senso, un plauso va all'avvio dell'intesa tra Afidop e Fipe, che intende proprio puntare all'elaborazione di linee guida per promuovere le produzioni certificate all'interno dei menu dei pubblici esercizi, incentivandone il consumo".

