



COMUNICATO STAMPA

Napoli capitale della mozzarella di bufala Il 24 e 25 settembre il primo congresso internazionale

18 settembre 2024 – Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca: Napoli diventa la capitale mondiale della mozzarella di bufala campana. Il 24 e 25 settembre i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera arriveranno in città per la prima conferenza internazionale sulla mozzarella di bufala e i prodotti lattiero-caseari, inserita nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli.

Un evento di alto profilo scientifico, organizzato dal Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

I lavori inizieranno il 24 settembre alle ore 9 nell'aula congressi dell'Università "Federico II" in via Partenope a Napoli con un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, **Francesco Lollobrigida** e gli interventi del rettore della Federico II, **Matteo Lorito**, che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, **Domenico Raimondo**.

I TEMI

Saranno illustrate le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto a livello internazionale. Dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall'utilizzo dell'intelligenza artificiale, di un settore che è diventato un motore economico del Mezzogiorno. Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale, si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. Sarà inoltre rilanciato l'impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori.

I NUMERI



La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 431mila le bufale, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla mozzarella di bufala campana Dop. Circa 1400 allevamenti producono latte idoneo alla produzione della Dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di Tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro (fonte Svimez, 2019). Un “unicum” che desta interesse nel mondo.

IL PROGRAMMA

La due giorni è stata divisa in tre macro-aree: la zootecnia, la tecnica di produzione e l'economia, evidenziando come questi fattori si intersecano nel mondo lattiero-caseario. Si tratta di temi centrali per un confronto a più voci che ha l'ambizione di gettare le basi per una sempre più ampia e proficua collaborazione internazionale nel settore.

La giornata di martedì 24 settembre ospiterà in mattinata la sessione dedicata alla zootecnia. In questa prima parte si discuteranno le migliori tecniche di allevamento, fase fondamentale per garantire al consumatore prodotti non solo di qualità, ma che abbiano anche la potenzialità di prevenire o essere validi aiuti nel trattamento di patologie. In quest'ottica sono diversi gli studi dedicati alle proprietà del latte di bufala, che saranno presentati nel corso dei lavori. Guardando al futuro, si discuterà anche di come poter utilizzare al meglio i nuovi strumenti a disposizione (AI, tecnologie di precisione).

Nel pomeriggio, il dibattito sarà dedicato alla tecnologia casearia: dalla qualità dell'oro bianco ai suoi tratti distintivi fino alle particolari innovazioni che hanno reso la bufala campana così unica, al confronto con altri prodotti passati, presenti e futuri, come i cibi prodotti in laboratorio e quelli derivanti da fonti proteiche alternative. In questo complesso scenario, come si posizionerà il nostro sistema agroalimentare, e che impatto avranno i novel food sulla nostra qualità di vita? Sono solo alcune delle domande a cui gli studiosi tenteranno di dare risposte.

Mercoledì 25 settembre, invece, si aprirà la terza sessione, in cui si tratteranno temi di natura economico-sociale con riferimento al mercato locale e globale, fino a discutere della creazione di valore nelle filiere agroalimentari, di sostenibilità ambientale, economica, sociale. Ma al centro del dibattito ci saranno anche temi di grande attualità, come l'azione di contrasto all'avanzata del cibo sintetico e le problematiche legate all'utilizzo del termine “latte” per contraddistinguere il prodotto di origine animale rispetto a quelli di origine vegetale.

I RELATORI

Alla “First International Conference on Buffalo Mozzarella and Milk Products” parteciperanno ospiti provenienti non solo dall'Italia, ma anche da India, Stati Uniti, Europa, Australia, Nuova Zelanda e Brasile, in rappresentanza del gotha del settore lattiero-caseario mondiale. Tra i principali relatori si segnalano:

Alexander Anton, segretario dell'Associazione lattiero-caseario europea (Eda).



Antonio Auricchio, presidente dell'Associazione dei formaggi italiani Dop e Igp (Afidop).

Maria Luisa Balestrieri, docente del Dipartimento di Medicina di Precisione dell'Università della Campania "Vanvitelli".

Otavio Bernardes, già presidente dell'Associazione brasiliana allevatori bufalini.

Piercristiano Brazzale, presidente della Federazione Internazionale Latte (Fil).

Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli.

Jaime Castaneda, vicepresidente del Consorzio statunitense delle Comuni Denominazioni.

Pier Sandro Cocconcelli, docente dell'Università Cattolica.

Michael D'Occhio, docente dell'Università di Sidney.

Cristiano Fini, presidente nazionale della Cia.

Tim Groser, dal 2016 al 2018 ambasciatore della Nuova Zelanda Negli Stati Uniti.

Giovanni Guarneri, presidente di Confcooperative.

Carmen Iemma, allevatrice.

Antonio Limone, direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

Ettore Prandini, presidente nazionale Coldiretti.

Angela Salzano, ricercatrice del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali della Federico II di Napoli.

Rupinder Singh Sodhi, presidente dell'Associazione lattiero-casearia indiana.

Paolo Zanetti, presidente Assolatte.

INIZIATIVE A LATERE

Corsi, visite guidate, degustazioni: ricco anche il calendario di iniziative collaterali alla scoperta del territorio di origine della mozzarella di bufala campana Dop.

Il 22 e 23 settembre saranno due giorni di pre-congresso. Gli ospiti internazionali potranno partecipare a un corso relativo alle tecniche più innovative ma allo stesso tempo tradizionali per la produzione di formaggi, con un particolare focus sulla mozzarella di bufala campana, con un approccio sia teorico che pratico. Il corso si svolgerà nelle Regie Cavallerizze della Reggia di Caserta, sede del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP.

Il congresso vivrà infine un'appendice giovedì 26 settembre, quando i partecipanti avranno l'occasione di essere protagonisti di un tour in un allevamento e due caseifici, per conoscere da vicino il sistema di produzione della Bufala Campana



Dop. Tutte le informazioni sul congresso sono disponibili sul sito internet www.bmmp2024.it.