



COMUNICATO STAMPA

Dal congresso sulla mozzarella di bufala la nuova road map per il futuro del settore lattiero-caseario: il documento congiunto delle organizzazioni internazionali sarà portato al G7 di Ortigia

25 settembre 2024 – Sarà portato all’attenzione del G7 dell’Agricoltura, in corso a Ortigia, il documento finale della “First International Conference on Buffalo Mozzarella and Milk Products”, condiviso dai rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario, arrivati da Europa, Usa, Brasile, India e Nuova Zelanda.

Il documento richiama la necessità di dire basta ad attacchi indiscriminati e fake news sulle produzioni agroalimentari, anche di eccellenza; rilancia il No ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in laboratorio; invoca un Sì invece a una maggiore trasparenza in etichetta a tutela del consumatore, con l’indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale e utilizzare correttamente i termini “latte” e “formaggio”, tema su cui è necessaria una regolamentazione unificata a livello mondiale, unita all’impegno per comunicare i benefici derivanti dai comparti agroalimentari.

È questa la “road map” per il futuro del settore lattiero-caseario, emersa dalla due giorni congressuale, conclusasi oggi a Napoli, su iniziativa del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana Dop e dell’università “Federico II” di Napoli”. Duecento partecipanti hanno affollato l’evento nella sala congressi dell’ateneo in via Partenope, decretando il successo della prima iniziativa del genere.

Partendo dall’analisi delle priorità nell’ambito della filiera della mozzarella di bufala campana Dop, si è giunti a conclusioni che ampliano orizzonte e raggio d’azione del comparto.

“I sistemi agroalimentari e in particolare il settore zootecnico sono additati come responsabili di inquinamento e sofferenze per gli animali. Questa critica indistinta guarda ad agricolture profondamente diverse da quella italiana ed europea, dove il



contributo alle emissioni è tra i più bassi al mondo e il livello di benessere animale senza dubbio il più elevato”, sottolineano i promotori.

Nel mirino anche i cibi artificiali: “Questa distorsione della realtà – proseguono – anziché puntare ad esportare le regole e le buone pratiche europee nel resto del mondo, apre la strada ai promotori dei cibi in laboratorio, che viene presentata come la via per nutrire il mondo senza inquinare. In realtà la prospettiva dei cibi artificiali e in particolare dei prodotti artificiali di carne in vitro non solo ha un impatto ambientale spesso stimato come superiore a quello degli allevamenti, ma anche un riverbero sociale negativo in quanto consegnerebbe la produzione di cibo nelle mani di pochi possessori di risorse e tecnologie. Inoltre, le preoccupazioni sanitarie rispetto ai rischi che la produzione di cibo artificiale su larga scala presenta (e che fino ad oggi ne hanno impedito l’industrializzazione anche laddove sono arrivate delle approvazioni) rendono i cibi artificiali meno sicuri, non fosse altro perché il genere umano è abituato da millenni a diete derivate da prodotti della natura e della campagna”.

Infine, il documento mette l’accento sulla richiesta di maggiore trasparenza verso il consumatore, che si estende oltre la questione dei cibi artificiali e coinvolge tutti i prodotti che tentano di imitare quelli zootecnici, *“in particolare, l’uso della denominazione latte per le bevande a base vegetale stride con questo bisogno di chiarezza”*, si sottolinea ancora nel documento.

Il congresso internazionale è il preludio del “World Buffalo Congress”, il congresso mondiale sulla bufala, che l’Italia tornerà ad ospitare nel 2026 proprio a Napoli. Un’altra testimonianza della valenza internazionale che ha oggi la filiera della mozzarella di bufala campana Dop.