



COMUNICATO STAMPA

Mozzarella Dop, delegazione Fao ed esperti al Consorzio Focus sul sistema di tracciabilità e poi filatura “live” alla Reggia

21 febbraio 2025 – Una delegazione dell’Organizzazione delle Nazioni Unite per l’Alimentazione e l’Agricoltura (Fao) e di esperti di indicazioni geografiche, provenienti da Paesi di tutto il mondo, ha fatto visita oggi al Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, nella sede delle Regie Cavallerizze della Reggia di Caserta. L’iniziativa fa parte del programma collaterale della conferenza internazionale “Prospettive globali sulle Indicazioni Geografiche”, organizzata dalla Fao, dal Ministero dell’Agricoltura e dalla Fondazione Qualivita, che si conclude oggi a Roma ed è stata incentrata sui temi dell’innovazione e della sostenibilità.

Gli ospiti sono ricercatori, accademici e operatori del settore, designati dai rispettivi Paesi per la conferenza, diventata l’occasione per far avanzare il dialogo internazionale sia sull’importanza delle indicazioni geografiche sia sugli sviluppi degli studi sulla sostenibilità.

Nella sede del Consorzio sono arrivati cinquanta esperti, provenienti dall’associazione per la cooperazione tecnica ed economica tra Cina ed Europa (Ceatec), dall’istituto francese per la ricerca e la cooperazione in agricoltura (Cirad), dal ministero dell’Agricoltura della Turchia, da Paesi africani come Algeria, Benin, Camerun, Madagascar e Zimbabwe, poi da Stati Uniti, Israele, Argentina, Brasile e ancora Giappone, India, Indonesia, mentre sul versante europeo hanno partecipato rappresentanti di Germania, Svizzera, Albania, Olanda e Portogallo, oltre che dell’Italia.

Tutti hanno avuto la possibilità di immergersi in un vero e proprio “mozzarella tour experience”, con il racconto della storia della Bufala Dop, del ruolo e del lavoro di tutela e promozione svolto dal Consorzio dal 1981. In particolare, è stato illustrato il funzionamento del sistema di tracciabilità della filiera, unico in Europa, che consente di poter risalire da una singola mozzarella fino alla partita di latte con cui è stata prodotta. Momento clou della giornata è stata la dimostrazione di filatura dal vivo,



realizzata dal **maestro casaro Mimmo La Vecchia**, tra lo stupore degli ospiti. Il tour ha coinvolto anche la Reggia di Caserta, meta di una visita guidata della delegazione, in collaborazione con la Direzione del monumento, a conferma della sinergia istituzionale sul territorio.

“Siamo orgogliosi di aver potuto accogliere tanti esperti del settore provenienti da ogni continente, a cui abbiamo potuto mostrare il nostro saper fare, quel mix straordinario di storia, imprenditoria e cultura che ha sancito il successo nel mondo della mozzarella di bufala campana Dop. Il nostro impegno per la sostenibilità e la trasparenza verso il consumatore ha avuto una attenzione internazionale che premia i nostri sforzi. Tutti sono andati via con l’emozione nel cuore e la voglia di ritornare presto a conoscere ancora meglio i luoghi della Bufala Dop”, commenta il presidente del Consorzio, **Domenico Raimondo**.