

SCENARI

Mozzarella di bufala Dop: lo sviluppo dell'export passa tutto dalla ricerca

La Mozzarella di Bufala Dop offre un'ampio ventaglio di garanzie sul piano produttivo che ora bisogna meglio comunicare al mercato e ai consumatori finali. È questo il principale messaggio trasmesso dal direttore del Consorzio della Mozzarella di Bufala campana nell'audizione tenuta nei giorni scorsi a Roma dinanzi alla Commissione parlamentare di inchiesta contro i fenomeni della contraffazione.

L'universo della Mozzarella di bufala campana Dop, nonostante la crisi ha chiuso il 2015 con una produzione in crescita dell'8,5% (a quota oltre 41mila tonnellate) e un giro d'affari all'origine che ha raggiunto i 330 milioni di euro (+6,5%) risultati che collocano la Mozzarella di bufala Dop, per fat-

Saccani: innovare trasporti e logistica per toccare mercati lontani

urato, al terzo posto tra i prodotti alimentari a denominazione d'origine alle spalle di colossi come il Parmigiano reggiano e il Grana padano. In aumento anche le esportazioni che oggi coprono il 31% del giro d'affari complessivo con in prima fila come principali clienti la Germania (che assorbe il 27% delle spedizioni) seguita dalla Francia (25,7%), dal Regno Unito (11,5%), gli Usa (9,3%).

Aumentano vendite ed export e cresce la vigilanza E

in linea con il progressivo rafforzamento produttivo e di mercato ma soprattutto per mettersi alle definitivamente spalle fenomeni come lo scandalo diossina o l'emergenza delle mozzarelle blu, è molto aumentata in questi anni anche l'attività di vigilanza svolta dal Consorzio tanto in Italia che all'estero. Entro i confini nazionali infatti dai 362 controlli l'anno effettuati nel 2012 lo scorso anno si è passati a 454 visite ispettive (+4% rispetto al 2014 ma +25% in quattro anni). «Ho avuto modo di spiegare ai Parlamentari - ha spiegato Saccani - che al sistema di garanzie e di controlli della Dop si aggiunge il sistema di tracciabilità del latte bufalino che è stato introdotto sul territorio nazionale da una legge del settembre 2014 e che ci consente di offrire un plus in termini di verifiche e controlli. Un ventaglio di garanzie che segna la profonda differenza tra la Mozzarella di bufala campana Dop e gli altri prodotti non a marchio».

In grande crescita anche le azioni di tutela sui mercati internazionali condotte insieme ai consorzi del Parmigiano reggiano, del Prosciutto di Parma e dell'Aceto balsamico di Modena. Un progetto ha infatti portato lo scorso anno a circa 2.500 visite ispettive (almeno 500 per ognuna delle 4 denominazioni interessate) coinvolgendo circa 10mila referenze sugli scaffali della grande distribuzione europea. «La contraffazione della Dop - ha detto il presidente della

Commissione anticontraffazione, Mario Catania - è un fenomeno che va contrastato con decisione in quanto il prodotto manipolato perde le caratteristiche qualità nutrizionali, con grave danno non solo per il consumatore ingannato, ma anche per l'intera filiera di produttori onesti».

Al di là della tutela per sviluppare ulteriormente l'export a questo punto è però decisiva anche la ricerca. «Possiamo anche pensare di aprire nuovi mercati come il Sudafrica - ha aggiunto il direttore del Consorzio - ma occorre avere strumenti idonei sul piano della logistica e del trasporto che garantiscano l'integrità di un prodotto deperibile in un viaggio lungo. E le risposte non possono che venire dalla ricerca. Insomma, non basta immaginare uno sbocco nuovo occorre anche avere gli strumenti tecnici per garantire la qualità degli approvvigionamenti». •

GIORGIO DELL'OREFICE

