

## **Coldiretti; Mozzarella di bufala non conosce confini "Sbarca" nei 5 Continenti**

*Comunicato - 04/08/2016 - Napoli - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)*

La mozzarella di bufala si conferma ambasciatrice dei sapori della Campania in Italia e nel mondo. Prosegue anche nel 2016 il trend positivo di vendite. Da dati rilevati presso i produttori Coldiretti si registra un incremento che va dall'8 al 12%, con una media di circa il 10% rispetto all'anno precedente. L'estate è il periodo dell'anno in cui esplodono i consumi, grazie agli abbinamenti con i prodotti freschi di stagione nelle innumerevoli declinazioni culinarie che consente la mozzarella. Nel mese di luglio infatti – informa Coldiretti Campania – sono triplicati i volumi di produzione e di vendita. Nel 2015 la produzione certificata Dop è stata di 41.295.000 chilogrammi. Gli italiani sono i primi consumatori, ma all'estero l'oro bianco campano piace sempre di più. L'export della mozzarella di bufala campana ormai raggiunge i cinque continenti del pianeta, dagli Emirati Arabi agli Stati Uniti, dal Giappone all'Australia e ovviamente l'Europa, assorbendo circa il 30% della produzione totale e con un trend in crescita. In particolare dal Nord Europa arrivano sempre più richieste di prodotti con certificazione biologica. «Il sistema di qualità della mozzarella di bufala campana Dop – spiega Gennarino Masiello, presidente di Coldiretti Campania e vicepresidente nazionale – ha consentito di tracciare il latte di bufala dalla stalla al caseificio. Il prodotto finito può arrivare ad identificare persino l'animale che ha prodotto il latte. Un livello di controllo che offre ai consumatori garanzie straordinarie su quello che portano a tavola, lasciando alle spalle le rappresentazioni negative e ingiustificate del passato. Se la tracciabilità ha consentito questo cambio di passo, occorre proseguire su questa strada e tenere alta la guardia sui controlli. Un prodotto tracciato aiuta a garantire la salubrità di quello che si mangia, ma è anche l'unico presidio efficace per difenderci dalle frodi e dai furti d'identità». Coldiretti conduce una forte battaglia per impedire l'uso di polvere di latte nella produzione di formaggio e yogurt perché questo, come si intuisce facilmente, metterebbe a rischio un patrimonio gastronomico custodito da generazioni, con effetti sul piano economico, occupazionale ed ambientale». La Campania possiede oltre l'80% della produzione di mozzarella di bufala, il resto è diviso tra basso Lazio, Molise e Puglia. Caserta si conferma la provincia con la maggiore produzione, seguita da Salerno. La mozzarella è profondamente legata alla storia del territorio. La parola deriva dal termine "mozzare", operazione praticata tradizionalmente a mano nella fase finale della lavorazione. «Mozzarella» appare per la prima volta in un testo di cucina citato del XVI secolo. Ma già nel XII secolo i monaci del monastero di San Lorenzo in Capua (Caserta) usavano offrire per la festa del santo patrono una "mozza o provatura". I Borboni favorirono la crescita degli allevamenti tanto da crearne uno nella tenuta reale di Carditello, dove nella

met&grave; del &#39;700 insediarono anche un caseificio. Nella piana del Volturno ed in quella del Sele esistono ancora le antiche bufalare, costruzioni circolari in muratura con al centro un camino per la lavorazione del latte.

*Comunicato - 04/08/2016 - Napoli - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)*