

Coldiretti; Mozzarella di bufala Grandi numeri presentati col Ministro Martina

Comunicato - 25/03/2017 - Napoli - www.cinquerighe.it

«Il libro di Paolo Russo storicizza il valore della mozzarella di bufala, in particolare quella campana dop. Un prodotto straordinario ed inimitabile, nonostante le truffe milionarie che girano l'Europa e il mondo. Una filiera che esporta il 30% della produzione all'estero, che finisce principalmente sulle tavole di Germania, Francia, Gran Bretagna e Stati Uniti. Paesi sempre più innamorati della nostra mozzarella e dove una forte tutela della denominazione potrebbe far crescere un fatturato che supera i 300 milioni e dà lavoro a 15mila persone, per un terzo giovani e con un addetto su tre donne».

Commenta così Gennarino Masiello, vice presidente nazionale di Coldiretti e presidente della federazione campana, la presentazione del libro di Paolo Russo «Sua Eccellenza», presentato ieri sera a Roma presso la sede nazionale a Palazzo Rospigliosi. Proprio all'eccellenza del made in Italy e del made in Campania è dedicata la pubblicazione del presidente della Commissione Agricoltura della Camera nella XVI legislatura e primo firmatario di numerose proposte di legge d'interesse agricolo. Nel 2016 quasi una mozzarella di bufala Campana Dop su tre è finita sulle tavole all'estero dove cresce l'apprezzamento per il formaggio italiano a denominazione di origine (Dop) che fa segnare lo scorso anno il maggior incremento della produzione, con un balzo del 7,2% per un totale di 44,3 milioni di chili. E quanto emerge da una analisi della Coldiretti divulgata in occasione della presentazione del testo di Russo, presentato dall'autore insieme a Pier Maria Saccani, direttore Consorzio di Tutela della Mozzarella di bufala campana Dop, Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti e Maurizio Martina, Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali.

Un successo reso possibile grazie al lavoro di circa 1.400 allevamenti impegnati quotidianamente a produrre latte nel rispetto delle regole della «mozzarella di bufala campana Dop», che è il primo formaggio Dop del Sud con un valore al consumo di quasi 700 milioni di euro realizzati anche grazie al prestigio conquistato all'estero dove - sottolinea la Coldiretti - sono diretti circa 13 milioni di chili all'anno. Con le esportazioni - continua la Coldiretti - crescono le falsificazioni in tutti i continenti dal sud America all'Australia ed anche nell'Unione Europea. «La situazione - denuncia l'autore del libro Paolo Russo - potrebbe aggravarsi con il via libera dell'accordo CETA, l'accordo di libero scambio, che consentirebbe al Canada di produrla ed esportarla negli Stati Uniti che sono il maggior mercato fuori dall'Europa. Tocca al legislatore garantire, attraverso un'assoluta tracciabilità, l'utile d'impresa agli allevatori della mozzarella di bufala campana Dop, senza i quali si perderebbe irrimediabilmente la specificità di un prodotto che potrebbe essere realizzato, domani, indifferentemente a Toronto, a Pechino o a Bangkok», afferma Paolo Russo nel sottolineare che «Sua

eccellenza”, è un viaggio “nella storia di un Paese che ha fatto dell’agricoltura di qualità il suo fiore all’occhiello. Un percorso che fotografa il lavoro degli allevatori nelle stalle e quello dei trasformatori, che rende conto dell’abnegazione di quanti operano negli organismi preposti alla tutela, dal Consorzio alla politica, alle forze dell’ordine. C’è la storia di un prodotto che ha sconfitto camorre e malattie, diossine ed emergenza rifiuti”. “La mozzarella di bufala campana Dop - dichiara il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina - è un valore che sa trasformarsi in lavoro, in impresa orgogliosa ed appassionata, così evidenziando come fa Paolo Russo riferimenti storici, economici, normativi e raccogliere casi concreti di frode. In particolare su quest’ultimo fronte è necessario porre la massima attenzione. Un prodotto così rinomato è ancora più a rischio di contraffazione, proprio perché di interesse per il mercato mondiale”. “Stiamo lavorando alle modifiche del disciplinare per renderlo più rigoroso e attento ai consumatori - conclude il direttore del Consorzio di Tutela Pier Maria Sacconi nel precisare - solo latte dop nelle aziende e nuova tipologia di prodotto destinata ai canale HORECA”.

Comunicato - 25/03/2017 - Napoli - www.cinquerighe.it