

AGROALIMENTARE LA SVOLTA

Mozzarella di Gioia è nato il Consorzio a tutela della Dop

● Aziende casearie e allevatori di numerosi comuni del Sudest barese e della Murgia hanno costituito, con l'atto firmato davanti a un notaio di Putignano, il Consorzio di tutela della Mozzarella Dop di Gioia del Colle. Una svolta per la difesa del protocollo di qualità e per la promozione di un prodotto che dalla provincia di Bari si lancia alla conquista dei mercati italiani ed esteri.

GALIZIA IN X>>



NUOVI ORIZZONTI NUMEROSI I COMUNI COINVOLTI: LA SODDISFAZIONE DELL'ASSO-GAL. RESPONSABILE È STATA NOMINATA CLAUDIA PALAZZO

«Il sogno ora si è avverato»

È nato il Consorzio di tutela delle aziende che operano col marchio Dop di Gioia

● «Un sogno che si avvera».

Così, Stefano Genco, presidente dell'Asso-Gal (Gruppi di azione locale) della Puglia, saluta la nascita del consorzio di tutela della Mozzarella Dop di Gioia del Colle, sancita ieri nello studio del notaio Pantaleo di Putignano, e che interessa una vasta zona di produzione e trasformazione del barese: Gioia del Colle, Putignano, Noci, Acquaviva delle Fonti, Alberobello, Altamura, Casamassima, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gravina in Puglia, Locorotondo, Monopoli, Sammichele di Bari, Santeramo in Colle, Turi; oltre i comuni di Castellana, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra e Mottola nel tarantino e Matera in Basilicata.

Dopo il riconoscimento della Denominazione di origine, decretata il 10 dicembre dello scorso anno dal Ministero per le Politiche agricole, è nato ieri il consorzio di tutela.

Tra i soci fondatori e le aziende aderenti, vi sono trasformatori, allevatori e cooperative del territorio.

Tutti hanno contribuito alla stesura del disciplinare che riprende le buone pratiche per la produzione di questo prodotto di eccellenza.

Presidente del consorzio è stata nominata Claudia Palazzo, dell'omonima casa casearia putignanese, suo vice Pietro Laterza di Putignano. Il consorzio si occuperà della valorizzazione e della promozione di questo straordinario prodotto.

L'aver unito, in un progetto consortile, diversi produttori e trasformatori viene considerato uno dei miracoli di questa iniziativa, che nasce in piena pandemia in un territorio nel quale le iniziative consortili sono sempre più rare e molte sono anche naufragate.

«Verissimo – commenta Stefano



Genco, 71enne, ex allevatore di Putignano, tra i promotori della Dop ai tempi della sua presidenza del Gal dei Trulli e delle Grotte – per questo consideriamo questo giorno storico per il settore zootecnico e lattiero caseario del territorio. Il consorzio di tutela è senza dubbio un traguardo raggiunto grazie alla coesione ed alla lungimiranza delle aziende di produzione e trasformazione che, insieme a noi, hanno lavorato alla definizione del disciplinare per valorizzare un prodotto che rappresenta un'eccellenza del nostro territorio e che meritava il riconoscimento finalmente ottenuto, avvalorato dalle "guerre" aperte dalle superpotenze del settore della Bayernland tedesca, della Grande distribuzione organizzata statunitense e

dalla Campania.

Un esempio che dimostra – prosegue Genco – che quando le strutture si mettono al servizio del territorio e credono fortemente che crescita e sviluppo siano possibili attraverso creazione di reti e sinergie produttive, i risultati arrivano.

Siamo particolarmente orgogliosi del percorso intrapreso e che ha portato a questo importantissimo riconoscimento». La mozzarella di Gioia del Colle Dop si ottiene esclusivamente da latte intero crudo di vacca ed è caratterizzata da una tecnologia di produzione basata sull'impiego di siero-innesto autoctono. Il latte proviene da 16 comuni della provincia di Bari, 6 del tarantino e 1 della Basilicata.

[an. gal.]

UN PRODOTTO SIMBOLO DEL TERRITORIO

Il consorzio punta alla tutela della Mozzarella Dop di Gioia del Colle un prodotto fondamentale per l'economia pugliese e che ormai è conosciuto in tutto il mondo