

# Per i caseifici il fatturato tocca quota 430 milioni

## Il bilancio

Esportazioni al 37%

**E** una delle prime quattro denominazioni d'origine alimentare made in Italy. È la Mozzarella di Bufala campana Dop che negli ultimi dieci anni ha messo a segno un'importante accelerazione nella crescita. Il fatturato, infatti, con i 430 milioni di euro di oggi rispetto a dieci anni fa è cresciuto del 70%.

Una tappa fondamentale di questo processo (il consorzio di tutela taglierà il prossimo 13 luglio il traguardo dei 40 anni di età), è stata la norma sulla tracciabilità del latte bufalino varata nel 2014 che, oggi, grazie a un sistema gestito dal ministero della Salute e dall'Istituto Zooprofilattico di Portici, consente di risalire dalla singola mozzarella alla partita di latte con cui è stata prodotta. In quarant'anni il metodo di lavorazione non è cambiato, ma innovazione e miglioramento nella logistica hanno consentito a questo prodotto di diffondersi sui mercati.

Nel 2020 sono state prodotte oltre 50mila tonnellate di Mozzarella di Bufala Dop e l'export ha raggiunto una quota del 37% con in prima fila mercati come Francia, Germania, Spagna, ma

anche Cina e Giappone dove cominciano a farsi sentire i primi effetti degli accordi di tutela internazionali.

Un percorso virtuoso quindi che però non è stato una passeggiata. I produttori di Mozzarella di Bufala campana Dop hanno in questi anni dimostrato di riuscire a ribaltare una situazione che nei primi anni 2000 presentava non poche difficoltà, con la mozzarella campana che ha pagato lo scotto degli allarmi ambientali e di alcune zoonosi.

«Un percorso nel quale - ha ricordato Francesco Addeo, già ordinario di Industrie agrarie all'Università Federico II di Napoli - la filiera è riuscita a compiere notevoli passi avanti sul piano tecnologico. A cominciare dalla valorizzazione della sostanza secca del latte con incremento della resa di trasformazione. Il processo di produzione da quasi interamente manuale ha visto l'introduzione di macchine per rendere più automatiche le fasi della trasformazione a garanzia di e sicurezza. Il prodotto ha raggiunto livelli medi di alta "qualità", riconoscibile dal consumatore. La lavorazione ha poi ridotto gli scarti minimizzando l'impatto ambientale determinato dallo sversamento dei reflui di caseificio, anzi si è cominciato a trattare i reflui in modo da recuperare proteine del siero e lattosio, prodotti vendibili

per usi alimentari o industriali».

In Campania sono presenti i tre quarti del patrimonio di bufale in Italia (che conta circa 400mila capi). La filiera della Mozzarella di Bufala campana Dop è costituita da circa 1.400 allevatori, per un totale di oltre 300mila capi bufalini. Complessivamente, le quattro province di Caserta, Salerno, Latina e Frosinone rappresentano oltre il 95% dei capi bufalini che fanno parte della filiera della mozzarella di bufala campana Dop.

Oggi la produzione di Mozzarella di Bufala campana Dop (concentrata per il 66% nella provincia di Caserta e per 27% in quella di Salerno) è riuscita a svolgere un ruolo trainante per l'economia dei territori: secondo le cifre del rapporto **Ismea-Qualivita** 2020 rappresenta oltre la metà dell'intero valore delle Dop e Igp in Campania (che compreso il vino è stimato in 788 milioni di euro). Ma non solo. Secondo un'analisi svolta dalla Svimez sulla filiera bufalina in Campania il giro d'affari della Bufala Dop realizzato da appena 90 aziende rappresenta l'1,4% del Pil, l'1,5% dell'occupazione totale (la filiera impiega 11.200 addetti) e il 13,4% del valore aggiunto di tutta l'industria manifatturiera delle province di Caserta e Salerno.

—G.d.O.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## I NUMERI

**430**

### Milioni di euro

La Mozzarella di Bufala campana Dop fattura nel complesso 430 milioni di euro, con una quota di export del 37 per cento

**1.400**

### Gli allevatori

La filiera è costituita da circa 1.400 allevatori, per un totale di oltre 300mila capi bufalini, concentrati per il 95% nelle province di Caserta, Salerno, Latina e Frosinone

