

Il Consorzio di tutela

Mozzarella **dop**, codice etico e rottura col passato

Lucisano: «Il nostro prodotto ora fa gola a tutti. Burocrazia e contraffattori uniti contro il Sud»

Antonio Manzo

«È come se stessimo al fronte dell'economia mondiale a combattere una battaglia per proteggere e valorizzare un prodotto italiano che fa gola a tutti i buongustai del pianeta: la mozzarella. E spesso al fronte, con tutta la forza della buona volontà, stiamo con la baionetta. E non per nostra responsabilità».

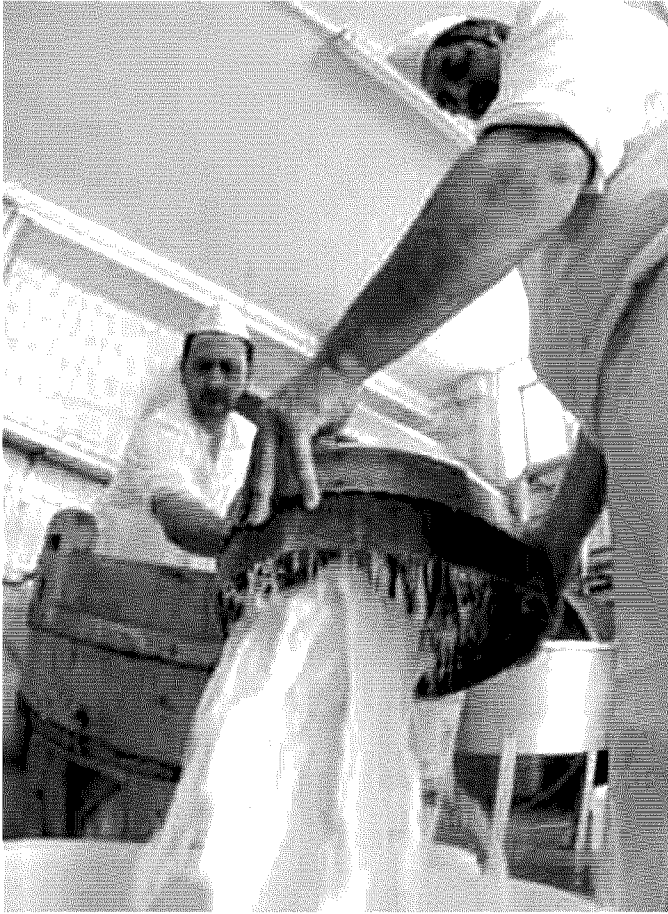
Perché la mozzarella di bufala, nonostante tutto, è un miracolo italiano. Quotidiano. Al Consorzio, da due anni, hanno cambiato strada. La rivoluzione passa per questi uffici dove dopo decenni, incredibile a dirsi, sono stati messi insieme, e per la prima volta, produttori della mozzarella e allevatori che forniscono latte di bufala. Furbisti del latte? «Da punire severamente». Furbetti della grande distribuzione? «Da scansare». Maghi della mozzarella contraffatta? «Annullarli con la qualità a qualunque costo. Con i Nas, se necessario, ma ora con il nostro codice etico». E che c'entra un codice etico per produrre mozzarella di bufala **dop**? «Chi vuole stare nel consorzio - spiega Lucisano - ogni anno ci deve consegnare un certificato antimafia pulito. Non basta il controllo di qualità sulla regola».

Anche le eredità possono pesare. «Abbiamo scontato una serie di effetti negativi del passato - racconta Lucisano - ma ora possiamo dire di aver riconsegnato un effetto trasparenza al mondo della mozzarella di bufala, una filiera che nell'economia nazionale pesa per 320 milioni, alla produzione, di fatturato l'anno». La legge istitutiva dei consorzi di tutela è una scoperta dell'Italia che vuole produrre bene sul mercato dell'agro-alimentare. E il consorzio è la quarta realtà produttiva d'Italia, sul fronte del **Dop**. Ma le leggi da sole non bastano, perché ad applicarle restano comunque gli uomini. Di qui la «rifondazione» del consorzio, un passato da accantonare senza alibi e senza esitazioni, proiezione organizzativa e gestionale diversa: insieme trasformatori e produttori del latte, un unico obiettivo, difesa del **Dop**. Da marzo scorso la «rifondazione» del consorzio aspetta che la Regione ed il ministero delle Politiche agricole dicano sì alle richieste della modifica del disciplinare del **Dop** che, se non tutelato con intelligenza, rischia perfino di far scomparire dalle tavole degli italiani la mozzarella certificata **dop**.

Il ragionamento è semplice: c'è un dato Istat secondo il quale nell'ultimo decennio la popolazione bufalina è cresciuta in maniera esponenziale del

100%. «Un dato apocalittico» dicono al Consorzio. Più latte di bufala meglio no? Nient'affatto. Perché c'è un esubero gigantesco di latte che il Csq di Vicenza, organismo che monitora il mercato, consegna cifre del 28% all'anno che aumenta fino al 40 in inverno.

Di fronte a questo esubero certificato bisogna puntare al «latte dell'area **Dop**» altrimenti quello che nella pianura padana - effetto politiche leghiste al ministero delle politiche agricole - costa meno surclasserà quello bufalino **dop**. Non solo ma la previsione normativa, per effetto di regole europee, dicono, della necessità di due stabilimenti per ogni trasformatore: uno per la trasformazione del latte bufalino prodotto in area **dop** ed un secondo per la trasformazione del latte bufalino normale. «A quel punto - osserva Lucisano - non ci vuole molto a capire che in tempo di crisi nessuno si attrezzerà con questo doppio stabilimento, di qui il ripiegò sulla produzione del latte prodotto non **Dop**. Chi vuole che si metta a trasformare il latte bufalino per produrre mozzarella con tutto quel che ne consegue per i vincoli giusti del **Dop**?». Ma al Consorzio per la tutela della mozzarella di bufala **dop** non stanno fermi. Aspettano che la Regione si pronunci per modificare il disciplinare **dop** e mandi il suo parere al ministero delle politiche agricole.



I numeri della mozzarella

164 milioni di kg
la mozzarelle consumata
in un anno dagli italiani

60%
gli italiani che la mangiano

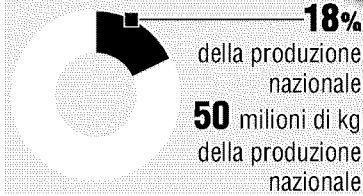
+5%
l'aumento del consumo
tra il 2008 e il 2009

46%
quella non prodotta
esclusivamente con latte fresco

DOVE È ACQUISTATA (%)

| | |
|--------------|-----------|
| supermercati | 39 |
| ipermercati | 26 |
| discount | 14 |
| al dettaglio | 21 |

DESTINATA ALL'ESTERO



208 milioni di euro
il valore dell'export
nel 2009

Fonte: Coldiretti

ANSA-CENTIMETRI

Un grande patrimonio A sinistra un momento della lavorazione classica in tini di legno a scopo dimostrativo. In basso, l'americano Creig Ramini celebrato dal New York Times per il suo progetto produttivo negli States

