

Forte messaggio dal mondo dei pizzaioli al Parlamento e al futuro governo

«Fermare l'attacco alla mozzarella di bufala dop»

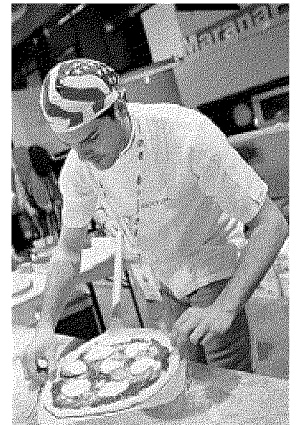
Andrea Del Bue

«La pizza è il cargo che porta i prodotti tipici italiani sulle tavole di tutto il mondo». L'immagine, incisiva, è di Pasquale D'Acunzi, presidente del Consorzio di Tutela del Pomodoro San Marzano dell'agro nocerino sarnese Dop. L'ha formulata durante il convegno dal titolo «La pizza napoletana per valorizzare e tutelare le Dop italiane. Il caso della Mozzarella di Bufala Campana», organizzato ieri nella Sala dei Trecento, alle Fiere di Parma, all'interno del Pizza World Show.

La pizza, infatti, non è solo impasto: sopra, a seconda della fantasia del pizzaiolo, ci può finire una vasta gamma di ingredienti e prodotti. Possibilmente di alta qualità. E' così che un semplice comicione di pasta, diventa veicolo del made in Italy. «Nel 1984, quando siamo nati - spiega Antonio Pace, presidente e fondatore dell'associazione Verace Pizza Napoletana -, ci siamo proposti di elevare la pizza da prodotto popolare a piatto di alta gastronomia. E' stato naturale, quindi, partire dai prodotti tutelati, come, tra gli altri, il pomodoro San Marzano e la Mozzarella di Bufala Campana. Oggi, quest'ultima rischia di scomparire per una legge ingiusta, tirata fuori da un cassetto, all'improvviso». La normativa sul banco degli imputati è la legge

Zaia (205/2008) voluta dall'ex ministro delle Politiche agricole: stabilisce che la lavorazione della mozzarella di bufala, dal 30 giugno, potrà essere effettuata solo in stabilimenti esclusivi e non destinati anche alla lavorazione di altri latticini. «Una norma che metterà in ginocchio un settore formato da 1800 allevamenti e 110 aziende di trasformazione che generano 500 milioni di fatturato all'anno - fa notare Antonio Lucisano, direttore del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop -. Già abbiamo assistito a regolamenti assurdi, primo fra tutti quello che prevede di arrivare al prodotto finito entro sole 24 ore dalla mungitura». Se si sfora, addio marchio Dop, e si procede al congelamento del latte, per realizzare una mozzarella non Dop, ma dal nome equivocabile: non «mozzarella di bufala cam-

pana», ma «mozzarella di latte di bufala». «Ora qualcuno mi deve spiegare come fa una massaia a coglierne la differenza», tuona Lucisano. E' così che decine di produttori hanno già annunciato che non lavoreranno più la mozzarella di bufala Dop, un prodotto, quindi, che rischia di scomparire. Solidarietà è stata espressa dagli altri relatori presenti al convegno moderato da Mauro Rosati, direttore della Fondazione Qualivita: Flavio Innocenzi, direttore del Consorzio di Tutela dell'Asiago Dop, e Pier Maria Saccani, segretario dell'Aicig (Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche), il quale ha concluso con un'amara considerazione: «Per risolvere i problemi, purtroppo non possiamo fare affidamento sullo Stato: ad oggi ci sono enormi lacune tecniche sia in parlamento, sia nei ministeri». ♦



Pizza, che passione Lucido D'Alessandro, pizzaiolo parmigiano, e un «collega» ieri.

