

Lo sviluppo Nel comparto lavorano 15 mila persone. La produzione è di 41 mila tonnellate. Il 34 % degli addetti è under 32

Export, boom in Campania per la mozzarella di bufala

Il polo ha fatto registrare un incremento del 36,7 per cento
Nuovi mercati in Cina, Libano, Singapore, Kuwait, Cile e Perù

DI PAOLO PICONE

È l'oro bianco della Campania, in particolare della provincia di Caserta e di Salerno. La mozzarella di bufala dop nel settore agro-alimentare locale rappresenta il vero traino, dimostrando infatti di possedere diversi elementi per vincere la sfida della competitività come un consistente know-how del capitale umano rafforzato dalla presenza di produzioni di qualità. Ciò si traduce nella presenza di importanti realtà imprenditoriali di successo. Ne rappresenta una conferma il distretto locale della mozzarella che riesce a raggiungere performance positive, in alcuni casi anche migliori di quelle del distretto benchmark nazionale. I dati parlano chiaro: nel 2015 sono tutti col segno «più» ed anche dei primi mesi del 2016 del Consorzio di tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop.

L'export registra un incremento del 36,7% sul 2014 con una quota che oggi è il 31,4% della produzione Dop. Fanno da traino Paesi come Francia, Germania, Regno Unito e Stati Uniti, mentre è da registrare l'aumento nelle nazioni dell'Est Europa (Polonia, Bulgaria, Romania e Grecia), il +28% nei Paesi Bassi nell'ultimo triennio e l'interesse dei nuovi mercati: Cina, Libano, Singapore, Kuwait, Cile e Perù. A muovere la filiera sono quindicimila addetti, nei caseifici associati oltre tremila dipendenti, la maggior parte di giovane età: il 34% degli occupati ha meno di 32 anni, l'86% degli occupati nel comparto ha meno di 50 anni. Insomma, in questo contesto sembra funzionare bene il famoso ricambio generazionale, così tanto evocato ma molto meno applicato nell'attuale mondo del lavoro. Un ricambio che abbraccia tutte le fasi che concorrono a portare l'oro bianco sulle nostre tavole: dall'allevamento alla produzione fino alla commercializzazione. Riguarda infatti tutte le categorie del settore: non solo allevatori e maestri casari, ma anche responsabili marketing, export manager, addetti ai laboratori di analisi etc. Figure e profes-

sionalità per le quali la Campania attinge anche da fuori regione. Positivi anche i numeri sull'occupazione femminile: il 34% degli addetti al settore è composto da donne. Un presente solido per andare incontro ad un futuro che oggi appare sempre più legato alla ricerca, all'incremento dei livelli qualitativi per competere sui mercati globali ed allo sviluppo dei mercati più recettivi.

Di recente, tra l'altro, il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop ha deciso di dotarsi di un Comitato scientifico composto da autorità del mondo accademico nazionale che potranno garantire l'incremento della ricerca e lo sviluppo dell'intera filiera del gustoso latticino. L'obiettivo del comitato è quello di favorire il consolidamento e l'incremento dei risultati raggiunti. Nel 2015, infatti, i caseifici hanno registrato una forte crescita produttiva passando dalle 38.068 tonnellate dell'anno precedente a 41.295. Il fatturato della Mozzarella di Bufala Campana Dop è arrivato invece a quota 330 milioni di euro. La mozzarella di bufala campana ha ottenuto il riconoscimento del marchio Dop (Denominazione di Origine Protetta) il 12 Giugno 1996. Oltre alle classiche forme tondeggianti, sono prodotte altre tipologie commerciali: i bocconcini, le ciliegine, le perline, i nodini, gli ovoli-

ni e le famosissime «trece». Il peso varia secondo la forma, da 10 a 800 grammi (3 chilogrammi per le trece). Da tener presente che mediamente occorrono 4,2 litri di latte di bufala per produrre un chilogrammo di mozzarella.

Nell'ambito del territorio regionale, l'area di produzione della mozzarella di bufala campana è localizzata nell'intero territorio delle province di Caserta e Salerno, nei Comuni di Amorosi, Dugenta e Limatola, in provincia di Benevento, e in quelli di Acerra, Giugliano, Pozzuoli, Qualiano, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore e Mugnano di Napoli, in provincia di Napoli. Di recente, nel mese di maggio, è nato anche il Consorzio di Tutela della Ricotta di Bufala Campana Dop. L'organismo è costituito da giovani imprenditori tutti under 32 che da un nuovo impulso agli obiettivi di crescita del settore bufalino, rafforzando la tutela e lavorando per la valorizzazione di un prodotto, la ricotta dop, la cui storia si intreccia con quella della Mozzarella di Bufala Campana Dop.



Il prodotto Un'eccellenza del «made in Italy»



L'intervista «Pronte sinergie con il mondo dei beni culturali che verranno presentate a luglio nell'assemblea alla Reggia di Caserta»

Saccani «Investiremo sulla ricerca e formazione»

Il presidente del Consorzio: «Dobbiamo superare il gap logistico»

Pier Maria Saccani, 43 anni, di Parma, dallo scorso 7 gennaio, quindi da sei mesi è il presidente del Consorzio tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop, esperto legale, da una decina d'anni segretario generale dell'Associazione italiana consorzi indicazioni geografiche (Aicig), organismo che raggruppa i consorzi di tutela del Paese. È alla guida di un consorzio che naviga a vele spiegate, che neanche due mesi fa ha presentato i dati degli ultimi due anni che definirli positivi forse è addirittura riduttivo. «Il dato forse più importante – ci spiega – è che la maggior parte degli imprenditori e dei dipendenti ha un'età molto giovane. Il cambio generazionale è un nostro punto di forza. Se ci sono dei giovani che investono in questo settore vuol dire che ha appeal».

I numeri del comparto sia in termini di fatturato che di export sono più che lusinghieri.

«È un settore vivo che crea interesse. Il consumatore premia la qualità e non è stupido. La qualità dei nostri produttori è fondamentale: nonostante la produzione sia in netto aumento, gli standard qualitativi sono molto alti. A livello di macroeconomia quando crescono i quantitativi diminuisce la qualità, cosa che non si è verificata nella mozzarella



Il leader Pier Maria Saccani, 43 anni, è di Parma

di bufala campana dop».

Qual è il segreto del successo del comparto?

«Rispetto ad altri settori dop abbiamo la peculiarità di avere un legame biunivoco tra produttori di latte e caseifici. Il 98% del latte di bufala va a mozzarella, a differenza del latte di vaccino che va adoperato per svariati altri usi alimentari. La mozzarella è l'unica dop freschissima. Peraltro non c'è solo un aumento di produzione, ma anche e soprattutto delle vendite».

Il settore non risente più della cattiva pubblicità della «Terra dei Fuochi»?

«Non parlo del passato, ma penso che sia una vicenda naturalmente dimenticata e che se ne parli più in

Campania che altrove. Peraltro è solo un questione mediatica e null'altro».

Quali sono i prossimi passi del Consorzio?

«Il Consorzio deve investire su pochi filoni ma che sono fondamentali ed è un dovere nei confronti di tutti i giovani che stanno investendo nel comparto. Sono convinto che si debba investire sulla ricerca, sui giovani e sulla formazione. Ma bisogna investire sul territorio e sulla zootecnia. Ci saranno delle fortissime sinergie con il mondo dei beni culturali, che verranno presentate in occasione dell'Assemblea del Consorzio il prossimo 1° luglio alla Reggia di Caserta. Presenteremo dei progetti legati ai beni culturali ed al turismo».

Quali sono le criticità?

«Abbiamo dei problemi di natura logistica enormi. Abbiamo moltissime richieste di prodotto ma ci sono dei posti dove facciamo fatica a portarlo. Noi abbiamo dei problemi che vanno affrontati da un punto di vista scientifico, per cui abbiamo costituito un comitato scientifico come prima cosa per creare questo legame anche con il mondo accademico universitario e per avere questo approccio tecnico all'evoluzione».

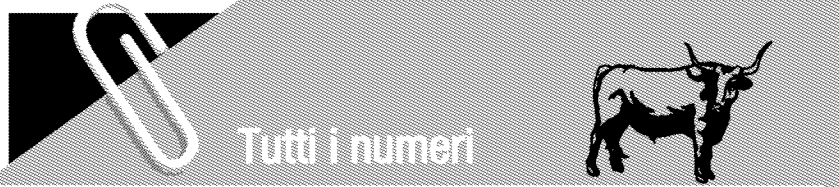
Dopo sei mesi cosa la sorprende di più del comparto e del Consorzio che presiede?

«Ho incontrato una grande voglia di crescita e sviluppo. Non avrei accettato questo incarico se non avessi già percepito la professionalità degli imprenditori locali. Con le particolarità del territorio e le difficoltà del prodotto è incredibile i numeri ed i successi ottenuti da questi imprenditori. Abbiamo a che fare con imprenditori ed allevatori di primo piano a livello comunitario. Non conosco nessuna dop, e mi riferisco a quelle che hanno un certo tipo di fatturato, che abbiano un trend di crescita costante negli ultimi quindi anni. È aumentata del 130% la produzione ed il fatturato. Per cui tanto di cappello alla base imprenditoriale che porta avanti questo settore».

PA. PI.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Tutti i numeri

36,7%

l'incremento dell'export
sul 2014 per il distretto
della mozzarella di bufala



Fanno da traino Paesi come Francia, Germania, Regno Unito e Stati Uniti. Da registrare l'aumento nelle nazioni dell'Est Europa, il +20% nei Paesi Bassi nell'ultimo triennio e l'interesse dei nuovi mercati: Cina, Libano, Singapore, Kuwait, Cile e Perù



15.000

gli addetti

3.000

i dipendenti nei caseifici associati
la maggior parte di giovane età

34%

degli occupati
ha meno di 32 anni

86%

è under 50



41.000

tonnellate è la produzione del comparto,
dato che risulta ancor più rilevante
se si considera che negli ultimi 15 anni
la produzione è cresciuta del **130%**