

## Prodotti Dop. Il consorzio di tutela ha promosso una scuola di formazione di filiera

# Un ateneo per la mozzarella di bufala



**Giorgio dell'Orefice**

■ Nasce la scuola della Mozzarella di bufala Dop. Sarà presentata infatti mercoledì prossimo a Caserta la «Scuola nazionale di formazione lattiero casearia». La struttura, centrata sulla figura del «casaro» ovvero del tecnico che materialmente produce la mozzarella, punta anche a rafforzare l'intera filiera creando nuove figure professionali nell'ambito del marketing, del commercio estero, della logistica e dei trasporti. In questa ottica nelle scorse settimane, su imput dell'assessore regionale alla formazione, Chiara Marciani, proprio il mestiere del casaro è stata inserita nell'elenco regionale delle figure professionali accreditate, primo necessario passo per poter realizzare corsi di formazione riconosciuti dall'am-

ministrazione regionale. «Per un prodotto altamente deperibile come la Mozzarella Dop - ha spiegato il direttore del Consorzio della Bufala Dop, Pier Maria Sacconi - sono di fondamentale importanza anche gli ambiti a valle della produzione come quelli relativi a logistica e trasporti. Per questo insieme alla Scuola di alta formazione presenteremo anche il progetto «Mozzarella 4.0» che tratterà le linee di sviluppo del nostro comprensorio. L'idea

chiave è che non possiamo pensare che per il futuro basti mungere il latte di bufala e fare un buon prodotto in caseificio. Già nel passato abbiamo investito tanto sulla qualità della produzione ma ora dobbiamo crescere anche in altri ambiti come nelle funzioni che consentono alla Mozzarella di giungere sul mercato».

La Scuola di alta formazione lattiero casearia nasce anche nell'ottica di sostenere e rafforzare i positivi trend di crescita messi a segno dalla Bufala Dop. Il Consorzio della Mozzarella associa 104 caseifici che hanno registrato nel 2016 un incremento della produzione del 7% (a quota 44 mila tonnellate). Una crescita che il mercato ha mostrato di assorbire visto che sono aumentati sia il giro d'affari alla produzione (giunto a quota 350 milioni) che quello al consumo (575 milioni, per entrambi più 6%) realizzati per il 32% all'estero. «La Bufala campana Dop occupa circa 15 mila addetti - ha concluso Sacconi - dei quali il 34% sono giovani under 32 e il 33% sono donne e attraverso una formazione dedicata vogliamo rafforzare ancora di più queste componenti».

chiave è che non possiamo pensare che per il futuro basti mungere il latte di bufala e fare un buon prodotto in caseificio. Già nel passato abbiamo investito tanto sulla qualità della produzione ma ora dobbiamo crescere anche in altri ambiti come nelle funzioni che consentono alla Mozzarella di giungere sul mercato».

La Scuola di alta formazione lattiero casearia nasce anche nell'ottica di sostenere e rafforzare i positivi trend di crescita messi a segno dalla Bufala Dop. Il Consorzio della Mozzarella associa 104 caseifici che hanno registrato nel 2016 un incremento della produzione del 7% (a quota 44 mila tonnellate). Una crescita che il mercato ha mostrato di assorbire visto che sono aumentati sia il giro d'affari alla produzione (giunto a quota 350 milioni) che quello al consumo (575 milioni, per entrambi più 6%) realizzati per il 32% all'estero. «La Bufala campana Dop occupa circa 15 mila addetti - ha concluso Sacconi - dei quali il 34% sono giovani under 32 e il 33% sono donne e attraverso una formazione dedicata vogliamo rafforzare ancora di più queste componenti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

