

Mozzarella dop sfida ambiente con i pacchi senza plastica

L'AGROALIMENTARE

È l'inizio della collaborazione tra il Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop e il Dipartimento di tecnologia dei materiali della Federico II. Il principio lo segnerà l'incontro del 4 dicembre (alle 17) alle Regie Cavallerizze della Reggia di Caserta, organizzato dal Consorzio in collaborazione con la sua scuola di formazione. Si parlerà di ricerca e sostenibilità, del mercato attuale e della necessità di stare al passo con i tempi. Dopo i saluti della direttrice della Reggia, Tiziana Maffei, e poi del presidente del Consorzio, Domenico Raimondo, gli interventi del professore della Federico II Luigi Nicolais su «La ricerca quale fattore competitivo per il settore lattiero caseario», e del dirigente di ricerca del Cnr Salvatore Iannace, su «Le bioplastiche nell'imballaggio per la mozzarella». La padrona di casa è sempre e comunque lei, la perla bianca, che sarà protagonista di uno showcooking dello chef Giuseppe Daddio. «Oltre il 35 per cento degli impiegati nella filiera ha meno di 32 anni, e noi dobbiamo svolgere il nostro ruolo», dice Pier Maria Saccani, direttore del Consorzio. «Solo attraverso la formazione possiamo mantenere e incrementare i livelli qualitativi del prodotto. La scuola per diventare casari, riconosciuta dalla Regione, prevede un corso semestrale con una qualifica ufficiale. Poi organizziamo singoli incontri su tutti gli aspetti che riguardano la filiera, dal marketing alla zootecnica, fino al commercio internazionale. Viviamo in un mercato molto competitivo con evoluzioni rapide, e la sostenibilità e il basso impatto ambientale sono priorità. Cerchiamo di affrontare questi temi per dare anche dei punti di riferimento alle singole aziende. E per l'argomento packaging si parlerà di dove è arrivata la scienza, di quali sono le diverse opzioni per garantire la sostenibilità».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

