

La scoperta sui materiali per l'imballaggio Il lato ecologico della mozzarella di bufala da export

Per la tutela delle mozzarelle di bufala dop casertana si mobilita anche l'ingegneria dei materiali. Grazie a una recente scoperta messa a punto con la collaborazione dell'Università Federico II, la mozzarella nota in tutto il mondo come prodotto d'eccellenza del Made in Italy verrà venduta in nuovi packaging che prendono il posto delle plastiche e del polistirolo utilizzato fino a oggi per l'imballaggio e la spedizione del formaggio in tutto il mondo.

Il materiale alla base di questi nuovi contenitori più ecologici, riciclabili ed economicamente più vantaggiosi rispetto agli attuali, è la peptide, una proteina naturale capace di legarsi sia al materiale plastico, come una pellicola sottile oppure una vaschetta, sia di intercet-



Tutela

Pier Maria Saccani, direttore del Consorzio di tutela Mozzarella di Bufala Dop, a cui aderiscono 85 caseifici, per lo più provenienti dalle province campane

tare e distruggere i microrganismi presenti nel liquido che avvolgono la mozzarella. «Questi nuovi contenitori non solo aumenteranno la durata della mozzarella nello scaffale ma tuteleranno l'ambiente», racconta Pier Maria Saccani, direttore del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Dop a cui aderiscono 85 caseifici, molti provenienti dalle province di Caserta, Salerno, Napoli e Benevento. Considerando che le esportazioni sono aumentate del 20% negli ultimi anni, questo nuovo materiale agevolerà ancor più il trasporto e la distribuzione del formaggio morbido in tutto il mondo.

La crescita

« Nel 2019 abbiamo aumentato la produzione del 2%, anche se negli

ultimi due anni la crescita viaggiava sul più 6%», dice Saccani. Che cosa è successo? «Il prezzo del latte di bufala italiana è lievitato di circa 40 centesimi in due anni, passando da 1,40 euro ad 1,70/1,80 euro di oggi», prosegue il direttore. Un sovrapprezzo che sta mettendo in seria difficoltà i piccoli caseifici e che peserà non poco sul prezzo finale del prodotto. Per produrre un chilo di moz-

Gli involucri di peptide, una proteina naturale che si presenta come una pellicola ed è in grado di conservare più a lungo il cibo

zarella servono quattro litri di latte, aggiunge il direttore. Nel 2019, le consegne di latte di bufala hanno superato quota 235 mila tonnellate e hanno consentito una produzione di 43 mila tonnellate di mozzarella di bufala campana Dop.

Note storiche

La storia narra che furono i Borbone a sviluppare il primo caseificio sperimentale e un allevamento di bufale con tanto di registro di stalla, dove ad ogni animale veniva dato un nome, che ricordava i personaggi di corte.

Oggi la nuova sede del Consorzio, presso le Regie Cavallerizie del Palazzo Reale di Caserta, è stata possibile grazie ad un accordo di collaborazione, per la prima volta in Italia, tra i beni culturali e le eccellenze agroalimentari. Un primato che solo la mozzarella di bufala dop può vantare.

Barbara Millucci
© RIPRODUZIONE RISERVATA

