

L'intervista

De Castro: agroalimentare, basta norme capestro

L'europarlamentare: sulla vicenda della mozzarella, l'obiettivo è avere prodotti dop e non stabilimenti dop

Luciano Pignataro

INVIATO

VERONA. Paolo De Castro gira tra i padiglioni del Vinalty: «Non sembra di stare in Italia, o, meglio, sembra di essere tornati ai tempi prima della crisi, quando c'era ottimismo e si investiva». A riportare bruscamente il presidente della Commissione Agricoltura della Ue nella realtà è proprio la situazione della mozzarella dop: come è noto, la legge 205 firmata dall'ex ministro Zaia stabilisce che il latticino per avere il marchio deve essere prodotto in uno stabilimento ad hoc. Un decreto pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il 21 marzo pone un

termine, il 30 giugno. La replica del Consorzio è stata secca: si tratta di una norma che parte da un pregiudizio geografico, nessuna dop in Europa e in Italia ha queste condizioni capestro, comunque nessuno ha 300mila euro da spendere in due mesi, ammesso che le autorizzazioni burocratiche già ci siano e il rischio concreto è l'abbandono della dop. «In Italia siamo specialisti ad impiccarci da soli. - dice De Castro - Spesso scriviamo le norme entrando troppo nei dettagli tecnici, nei processi produttivi. Gli altri non fanno così, lasciano liberi i produttori di raggiungere il risultato».

Parla in questi termini pensando proprio al caso della mozzarella dop, che ha il disciplinare più rigido del mondo in cui si precisa pure il numero delle ore di conservazione del latte di bufala?

«Ma certo, è un esempio kafkiano. Un

disciplinare che descrive nel dettaglio la metodologia della produzione è un bel modo per cacciarsi in trappola da soli. Capisco che le intenzioni sono buone, ma la realtà è che chi produce trova ostacoli, non aiuto».

Come risolverebbe la situazione in cui ci si trova?

«Ci vuole una norma che stabilisca che chi è dentro la filiera della dop lavora solo esclusivamente latte di bufala comprato nel territorio delineato dal disciplinare. Tutto qui: il nostro obiettivo è avere prodotti dop, non stabilimenti dop».

Del resto sarebbe strano lavorare lo stesso latte per la ricotta e per la mozzarella.

«Sì, è uno dei tanti esempi, anche perché c'è la pratica per il riconoscimento del marchio per quest'altro prodotto. Ma a me non interessa questo dettaglio: non

importa se faccio provola, formaggi stagionati o caciocavalli, l'importante è che io usi solo ed esclusivamente latte di bufala certificato dall'area dop».

Cosa pensa del merito della legge?

«Si tratta di una legge scritta male, è evidente. Dobbiamo cambiarla perché bisogna evitare l'eutanasia di una filiera che fattura mezzo miliardo di euro l'anno e che impiega 15mila addetti».

Quali sono i passi da fare?

«Approfitto del Mattino per fare un appello al ministro e al Parlamento. Fate presto, la posta in gioco è enorme».

In questa situazione politica è difficile che la mozzarella diventi una priorità, manca addirittura un governo.

«Credo ci siano margini giuridici e tecnici per guadagnare tempo e aprire un tavolo sulla filiera».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

