

## L'intervista/2

Antonio Lucisano, direttore del Consorzio tutela della mozzarella campana

# “Sono attacchi da provinciali ma la Regione non ci protegge”

COLPA della Regione. Le bufale mangiano sano e tutto è controllatissimo, come garantisce anche Letizia Gallipoli, veterinario e unico membro paritetico del Consorzio tutela della mozzarella campana, anch'essa allevatrice. Antonio Lucisano del Consorzio è direttore, e non ha dubbi sul killeraggio ai danni della mozzarella, la cui richiesta è calata del 40 per cento.

## Un settore verso la crisi, quali responsabilità?

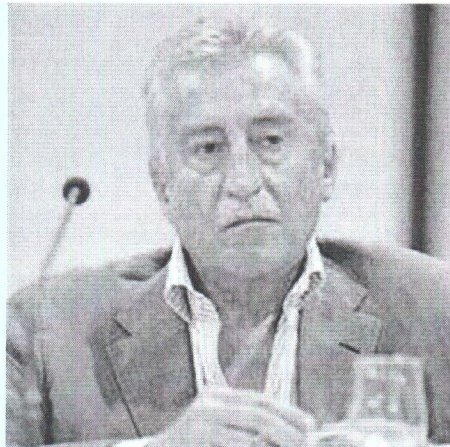
«Caldoro ci aveva assicurato che in 48 ore avremmo avuto l'elenco delle particelle catastali "incolpite". È passata quasi una settimana e non abbiamo niente in mano. Operiamo con istituzioni latitanti che non fanno il loro lavoro».

## Ma la Regione che cosa dovrebbe fare secondo voi?

«Il Wall Street Journal, che mi ha intervistato ieri, mi ha chiesto perché non ricorrete alla pubblicità. Ho risposto che servirebbe una campagna istituzionale seria e circostanziata della Regione. Se davvero, come affermano, è l'1 per cento a essere colpito, perché si sta trascinando nel fango il cento per cento dell'industria prevalente di questa regione?».

## Che cosa pensate della presa di distanze dell'ad di Terramia, Massimo Tacchella, in difesa della mozzarella laziale?

«Ci sono anche campani che prendono le distanze da altri campani, non è solo il Lazio. Ma è una visione provinciale, che non regge rispetto a un mercato evoluto: all'estero, in Cina, in Giappone, dove esportiamo la mozzarella dei nostri 115 caseifici e 1500 allevamenti, quando pensano all'Italia la conoscono per le cinque Dop di cui la Mozzarella campana fa parte (Parmi-



Antonio Lucisano

giano Reggiano, Grana Padano, Prosciutto di Parma e Prosciutto di San Daniele) e per il Papa. Tanti distinguono non si fanno».

## Quali garanzie può dare per il vostro prodotto?

«I nostri caseifici subiscono duecento controlli all'anno, il prodotto è talmente sicuro che non si è mai avuto un sequestro di mozzarella Dop. Facciamo autocontrollo a caro prezzo: un'analisi della diossina costa 600 euro, eppure c'è chi sta mettendo a repentaglio un comparto con 15 mila addetti la cui giornata di lavoro comincia alle 4.30 del mattino. Lo può spiegare la nostra veterinaria, Letizia Gallipoli: le bufale mangiano razioni di infilato di mais, fieno e soia la cui coltivazione o importazione è totalmente tracciabile, le leggi - il Pacchetto Igiene, il Dpr 290 del 2001, la 852 e il regolamento Cee 183 del 2005 - sono severe. Siamo il paese più tracciato del mondo. Ma nessuno fa di questa positività una ragione più che valida per difenderci».

(s.cer.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA





La curiosità

# Falsa mozzarella dop sequestrata a Milano

La scoperta in un negozio di lusso al centro cittadino  
Il marchio era taroccato

Tredici chili di mozzarella di bufala priva del regolare contrassegno che ne certifica la denominazione di origine protetta sono stati sequestrati a Milano presso un negozio dai carabinieri Nucleo Antifrodi dei Carabinieri di Parma in collaborazione con il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop che ne ha dato notizia.

I militari, intervenuti in seguito ad una denuncia anonima, hanno emesso una sanzione amministrativa nei confronti dei responsabili

degli illeciti riscontrati effettuando inoltre un prelievo del prodotto che verrà analizzato per verificare se la mozzarella in questione fosse effettivamente di bufala e l'eventuale presenza di metalli pesanti.

Gli esercenti, è emerso, hanno apposto sulla tabella esterna al negozio i loghi della Dop e della certificazione europea, ma in realtà proponevano alla propria clientela un prodotto non etichettato in maniera conforme. Sono stati proprio gli ispettori del Consorzio a rilevare l'irregolarità e ad avviare il procedimento.

«Ora più che mai è necessario distinguere il nostro prodotto, controllato e certificato, dalle volgari



**Lucisano**  
Direttore  
del Consorzio  
della Dop

imitazioni - commenta Domenico Raimondo, Presidente del Consorzio di Tutela - come Consorzio stiamo più che mai intensificando l'attività per spiegare al consumatore le differenze tra un prodotto Dop e tutto il resto e quindi dobbiamo colpire chi, in modo fraudolento, cerca di confondere le acque.

E ovviamente il nostro ringraziamento va anche al Nucleo Antifrodi dei Carabinieri, come sempre prontissimo nel colpire chi cerca di giocare con la buona fede dei consumatori». Insomma, nonostante gli attacchi e la crisi, il marchio dop continua a fare la differenza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





# Mozzarella di bufala senza certificati, ma a venderla sono i negozi di Milano

CASERTA — Tredici chili di mozzarella di bufala priva del regolare contrassegno che ne certifica la denominazione di origine protetta sono stati sequestrati a Milano presso un negozio dai carabinieri Nucleo antifrodi dei carabinieri di Parma in collaborazione con il Consorzio di tutela della mozzarella di Bufala Campana Dop che ne ha dato notizia.

I militari, intervenuti in seguito ad una denuncia anonima, hanno emesso una sanzione amministrativa nei confronti dei responsabili degli illeciti riscontrati effettuando inoltre un prelievo del prodotto che verrà analizzato

per verificare se la mozzarella in questione fosse effettivamente di bufala e l'eventuale presenza di metalli pesanti. Gli esercenti, è emerso, hanno apposto sulla ta-

conforme. «Ora più che mai è necessario distinguere il nostro prodotto, controllato e certificato, dalle volgari imitazioni — commenta Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela — come Consorzio stiamo più che mai intensificando l'attività per spiegare al consumatore le differenze tra un prodotto Dop e tutto il resto e quindi dobbiamo colpire chi, in modo fraudolento, cerca di confondere le acque».

Ma al latticino si lega un'altra polemica, innescata da «Mozzarè», la quale annuncia che le loro mozzarelle «sono prodotte con latte proveniente dal Viterbese». «L'ennesima speculazione ignobile sull'economia campana», ha accusato il leader dei Verdi Francesco Emilio Borrelli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ella esterna al negozio i loghi della Dop e della certificazione europea, ma in realtà proponevano alla propria clientela un prodotto non etichettato in maniera



**Caseario**  
Una fase della preparazione della mozzarella di bufala





## Tredici chili

### I Nac di Parma sequestrano mozzarella «falsa dop»

Tredici chili di mozzarella di bufala priva del regolare contrassegno che ne certifica la denominazione di origine protetta sono stati sequestrati a Milano in un negozio dai carabinieri del Nucleo antifrodi dei Carabinieri di Parma in collaborazione con il Consorzio di tutela della Mozzarella di bufala campana dop.



