

» Il commento

Una rivoluzione che mette a rischio decine di aziende

di GIMMO CUOMO

L'approvazione da parte della commissione Affari costituzionali del Senato di un emendamento che anticipa dal primo gennaio 2015 al primo luglio 2014 la data di entrata in vigore della legge 205 del 2008 che impone ai produttori di mozzarella di bufala campana dop di trasferire le altre lavorazioni (non dop) in uno stabilimento a parte rappresenta un segnale inquietante. Ben venga la trasparenza, ma non a costo di annullare dalla sera alla mattina un comparto da 500 milioni di euro all'anno e, soprattutto, decretare di fatto la scomparsa un prodotto di eccellenza, fortemente e storicamente radicato al territorio campano, apprezzato ovunque i moderni vettori riescono a farlo arrivare poche ore dopo la produzione. Cosa succederebbe infatti se la legge, voluta dall'allora ministro dell'Agricoltura, il leghista Luca Zaia, entrasse in vigore? Gran parte, se non la totalità dei 115 produttori, non riuscirebbe ad affrontare la spesa necessaria per sdoppiare i caseifici. E, non potendo immaginare di sopravvivere col solo prodotto dop, sarebbe costretta a ripiegare esclusivamente sulle produzioni generiche. Una soluzione, quest'ultima, che farebbe la gioia dei produttori, molti dei quali al Nord, di mozzarella ottenuta da latte bufalino che non possono fregiarsi del prestigioso riconoscimento comunitario. Questo l'obiettivo inconfessabile di molti fautori del doppio stabilimento, dissimulato dietro la pur sacrosanta esigenza di trasparenza.

Il problema è evitare fraudolente commistioni tra le due linee di produzione? Bene. Una soluzione di buon senso giace da due anni nei cassetti del consorzio di tutela: estendere l'obbligo di utilizzo del latte bufalino proveniente dall'areale della mozzarella dop anche per la produzione degli altri latticini e formaggi bufalini, tenendo naturalmente fermo, nel caso della mozzarella dop, l'obbligo di trasformazione en-

tro 60 ore dalla prima mungitura. Ma per la modifica del disciplinare ci sarebbe bisogno di un atto d'impulso della Regione che finora non c'è stato. Perché? La mozzarella di bufala campana è uscita rafforzata dalle emergenze brucellosi e diossina. Ma è ora costretta a vivere sotto la spada di Damocle dell'obbligo del doppio stabilimento. Ai produttori va dato atto di avere compiuto molti passi in avanti sulla via della modernità. Ora tocca alla politica. Tra gli uomini delle istituzioni occorre distinguere tra gli amici e i nemici della mozzarella dop. A cominciare dai prossimi passaggi parlamentari.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

