



## Consorzio per la Tutela del Formaggio Mozzarella di Bufala Campana

**COMUNICATO STAMPA, S. Nicola La Strada (CE) 9 Marzo 2016**

L'ambasciatore degli Stati Uniti d'America in Italia, John Phillips, si è recato questa mattina in visita in alcuni caseifici e aziende che producono mozzarella di bufala campana Dop in provincia di Salerno.

Il tour è stato voluto dall'alto diplomatico, accompagnato dal console americano di Napoli Colombia Barrosse, per conoscere da vicino uno dei prodotti a marchio Dop più apprezzati negli Usa. Sono state illustrate le tecniche di lavorazione e i controlli a cui è sottoposta la mozzarella di bufala campana per garantirne la sicurezza sia da parte del Consorzio di Tutela sia dagli altri organismi preposti alla vigilanza.

“La visita dell'ambasciatore Phillips, a cui va il nostro ringraziamento, ci inorgoglisce e testimonia l'interesse che c'è negli Stati Uniti per i prodotti Dop italiani e in particolare per la mozzarella di bufala campana”, commenta il direttore del Consorzio di Tutela, Pier Maria Saccani.

Il mercato statunitense è uno dei più significativi per la mozzarella Dop e lo scenario di evoluzione legislativo nei rapporti tra Ue e Usa delinea un potenziale di crescita nel prossimo futuro ancora maggiore.

Saccani sottolinea i temi al centro del dibattito: “L'incremento dell'export della bufala, nonché il trattato di liberalizzazione commerciale transatlantico che ha l'obiettivo di abbattere dazi e dogane tra Europa e Stati Uniti, ci stimolano un confronto costante con le istituzioni americane”.

“I rapporti diretti tra il Consorzio di tutela e l'Ambasciata, rafforzata da questa nuova giornata di attenzione da parte dei vertici diplomatici, non possono che favorire un positivo sviluppo delle relazioni”, spiega il presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo. “Gli Stati Uniti – aggiunge – rappresentano uno dei nostri obiettivi strategici nei prossimi anni. Siamo già da tempo al lavoro per ampliare la visibilità e la conoscenza della mozzarella di bufala campana Dop e dare nuove opportunità ai nostri soci”.

---

Il Consorzio di Tutela – Costituito nel 1981, ha reso possibile l'ottenimento e la registrazione della denominazione di origine, necessaria alla tutela del prodotto. È il solo organismo riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per la tutela, vigilanza, valorizzazione e promozione della DOP Mozzarella di Bufala Campana.

DOP - È l'unica mozzarella in commercio ad aver ottenuto il riconoscimento europeo della DOP. Il disciplinare di produzione – approvato sia dal Ministero Italiano dell'Agricoltura sia dall'Unione Europea - prevede l'utilizzo di solo latte intero fresco di bufala - oltre al caglio e sale – proveniente da allevamenti presenti nella tradizionale zona di origine (Centro-Sud Italia: Campania - province di Caserta e Salerno, parte della provincia di Napoli e Benevento -; Lazio - comuni delle province di Latina, Frosinone e Roma -; Puglia -piccola parte della provincia di Foggia; Molise -il Comune di Venafro-). Nel 2015 sono state prodotte circa 41.000 tonnellate di Mozzarella di Bufala Campana, di cui il 30% esportato. Le province di Caserta e Salerno rappresentano circa il 90% della produzione certificata nell'intera area DOP. I Caseifici certificati 102, allevamenti di bufale 1370, fatturato alla produzione ca. 330 milioni di euro, fatturato al consumo ca. 540 milioni di euro, numero di addetti compreso indotto 15.000 unità.