

Campania |

Mozzarella di bufala campana, sana e buona *Marchio Dop, garanzia per qualità e tracciabilità del prodotto*



DOMENICO RAIMONDO

Arendere la mozzarella di bufala campana un prodotto inimitabile altrove sono le condizioni ambientali e i tradizionali metodi di lavorazione tramandati da generazioni di “mastri casari”. È oggi il più importante dei marchi Dop del Mezzogiorno, quarto sul mercato nazionale per produzione e terzo formaggio Dop italiano.

Dal 1981 per tutelare, vigilare, valorizzare e promuovere questo straordinario simbolo del made in Italy nasce il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana, unico organismo riconosciuto dal Ministero Politiche Agricole, che dal 2016 ha la

sua sede nelle Regie Cavallerizze del Palazzo Reale di Caserta. A presiederlo è Domenico Raimondo, imprenditore salernitano di quarta generazione: “La filiera della mozzarella di bufala campana Dop, coi suoi 15mila addetti, rappresenta una voce importante dell’economia italiana e del Mezzogiorno in particolare.

Siamo di fronte a un comparto che punta moltissimo su qualità e innovazione, attraverso accordi di collaborazione per la vigilanza congiunta con altri Consorzi italiani, sia in Italia che in Europa, in un modello di lavoro sinergico che comincia a dare i suoi ottimi frutti”.

