

CAMPIONI D'ITALIA **CAMPANIA**

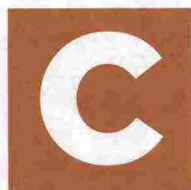
**1.300
ALLEVATORI**

RAGAZZI, IMPARATE A FARE LA BUFALA

CON UN GIRO D'AFFARI DI 600 MILIONI LA MOZZARELLA CAMPANA INAUGURA LA SCUOLA PER FORMARE CASARI. E RACCOGLIE BUONI FRUTTI.



TABLOID
PANORAMA



entoquattro aziende di trasformazione, 1.300 allevatori, 15mila dipendenti, una produzione cresciuta del 31 per cento nel decennio 2006-2016 e del 7,5 soltanto nel primo semestre del 2017, fino a raggiungere i 600 milioni di euro di valore di mercato: l'universo economico che ruota attorno alla produzione della mozzarella di bufala è ormai una delle principali voci del Pil della Campania. Fra i consorzi quello della bufala è il primo per importanza dalla Toscana in giù, il quarto in Italia dopo Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Prosciutto di Parma. Non nasconde la sua soddisfazione il presidente del Consorzio, Domenico Raimondo: «Dopo tanti anni di sacrifici e di lavoro dietro le quinte, a costruire una rete con gli imprenditori, i sindacati, l'associazionismo, il ministero, stiamo finalmente raccogliendo dei buoni frutti. È stato un percorso difficile anche per contingenze esterne: la bufala è riuscita a sopravvivere a turbolenze politiche e mediatiche, ma ora da questo animale e da questa terra riusciamo a produrre latte di altissima qualità e un prodotto eccezionale, amato in tutto il mondo».

Dal lavoro di tessitura del Consorzio è nato poi nei mesi scorsi un ultimo tassello, ma forse il più importante per garantire il futuro e la crescita del sistema: «Siamo finalmente riusciti a inaugurare a Caserta la scuola di formazione per casari» racconta con orgoglio Raimondo. «C'è voluto tempo, ma questo è un passo fondamentale per un mondo come il nostro, perché garantisce il ricambio generazionale. Questo è un settore non completamente industrializzabile, ci sarà sempre bisogno dell'occhio e della mano esperta del casaro. Fino ad oggi il sapere professionale si tramandava di padre in figlio, ora c'è un percorso formativo, che fra l'altro offrirà opportunità occupazionali ai giovani campani decisi a non lasciare la loro terra».

La mozzarella di bufala, come tutto il sistema agroalimentare italiano, sta vivendo un momento di grande popolarità e interesse anche a livello internazionale: «Su circa 400 prodotti Dop a livello europeo, 295 sono italiani» spiega il presidente. «Il che produce interesse ma forse anche qualche gelosia, e sicuramente un grande lavoro di imitazione da parte dei nostri competitor». E se a livello europeo molto è stato fatto, ed è possibile ottenere il ritiro dal mercato dei falsi prodotti a denominazione d'origine protetta, più difficile è la battaglia per far conoscere la vera mozzarella di bufala nelle altre parti del mondo: «Negli Stati Uniti, per esempio, era stato avviato un percorso con la presidenza Obama, che ora con Trump si è un po' rallentato» commenta Raimondo. «Il mercato statunitense ha enormi potenzialità, i consumatori che assaggiano il nostro prodotto poi se ne innamorano e tornano a comprarci. Ma per noi è anche molto complicato da affrontare. Basti pensare che il costo del trasporto è superiore a quello di produzione».

Il Consorzio però sta lavorando in Canada, in Giappone e in Cina proprio per fare conoscere la mozzarella e la dieta mediterranea e i suoi prodotti nel complesso. Con grande ottimismo: «I dati sono buoni, il nostro è un prodotto che piace, che ci chiedono in tutto il mondo. Certo dobbiamo attrezzarci con soluzioni logistiche per farlo arrivare in tutti gli angoli del pianeta. Però c'è davvero tanto spazio per far crescere il nostro prodotto e il nostro settore, e con questo anche la nostra terra. L'obiettivo è chiaro: far crescere il Consorzio per far crescere la nostra terra, offrire opportunità ai giovani e non costringerli ad andarsene» dice il presidente Raimondo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Domenico Raimondo
presidente del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop.

Alberto Bevilacqua