



Turismo DOP, a Caserta inedita alleanza fra Mozzarella DOP e Reggia

Intervista doppia al direttore Pier Maria Saccani del Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana DOP ed al direttore Mauro Felicori della Reggia di Caserta

a cura di Elena Conti

È un binomio unico quello tra Mozzarella di Bufala Campana DOP e Reggia di Caserta, due eccellenze del territorio che si sono incontrate per avviare un progetto sinergico tra agroalimentare e beni culturali. Obiettivo comune: un'azione di valorizzazione reciproca che mette al centro il territorio di origine puntando sull'incoming turistico culturale ed enogastronomico.

A dare il via al progetto, il primo luglio 2016, sono stati il direttore della Reggia di Caserta Mauro Felicori e il direttore del Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana DOP Pier Maria Saccani, che hanno siglato un accordo di dodici anni, che prevede da parte dell'organismo di tutela un investimento pari a un milione di euro e da parte del complesso vanvitelliano la concessione in affitto delle Regie Cavallerizze, diventate sede del Consorzio, con un compenso di 80.000 euro annui. Si celebra dunque una ricorrenza storica, che sancisce il primo sodalizio tra i beni culturali e le eccellenze enogastronomiche, nonché un'alleanza significativa tra enti pubblici e privati in nome della promozione del territorio.

Un evento unico, che rivivrà nei prossimi anni attraverso attività di formazione e informazione, progetti di ricerca e sviluppo in collaborazione con il mondo accademico, e il cui coronamento sarà l'ambizioso restauro e la riapertura del Teatro di Corte della Reggia. Intanto, già lo scorso anno l'organismo di tutela ha presentato nella sua nuova sede la Scuola nazionale di formazione lattiero-casearia, unica struttura del settore nel Centro-Sud e prima scuola in Italia realizzata e gestita da un Consorzio di tutela.

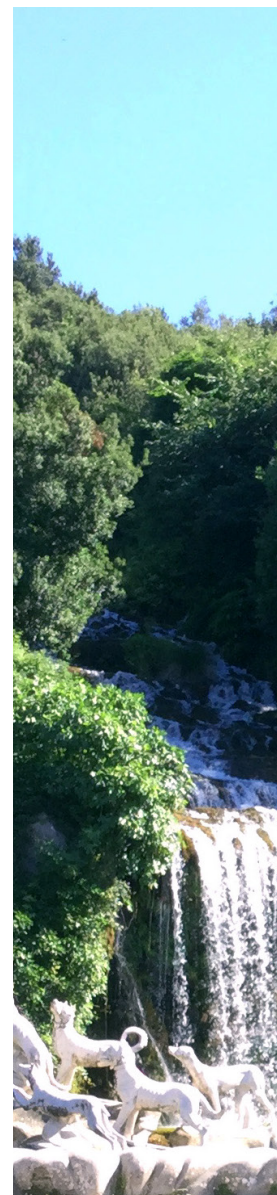
Un esempio, anche questo, di un progetto improntato a rilanciare la crescita territoriale creando nuove figure professionali e avvalendosi delle migliori risorse locali.

I protagonisti dell'intesa

L'iniziativa vede interagire due forze trainanti dell'economia regionale, dalle grandi potenzialità di crescita: nel 2017, il distretto agroalimentare della Mozzarella di Bufala Campana DOP si è classificato nella top 20 d'Italia per miglior performance di crescita e redditività nel rapporto annuale di Intesa Sanpaolo "Economia e Finanza dei Distretti Industriali", mentre la Reggia di Caserta nello stesso anno ha incassato circa cinque milioni di euro e accolto più di ottocentomila turisti, registrando nel primo caso un incremento del +25,91% e nel secondo un aumento del +23,01% rispetto al 2016.

Il prodotto tipico come bene culturale

L'intesa rappresenta un modello esemplare di valorizzazione delle risorse eterogenee di cui dispongono i territori, offrendo al pubblico dei visitatori un'esperienza multisensoriale unica nel suo genere. Un progetto tanto più innovativo, quanto maggiore è la valenza culturale che esso attribuisce ai prodotti agroalimentari a qualità certificata, che in tale contesto vengono portati *in auge* non solo come ricchezze economiche, ma anche come simboli dell'identità nazionale al pari dei beni artistici e paesaggistici. La speranza è che il "Progetto Cavallerizze" possa essere la musa ispiratrice di futuri investimenti e collaborazioni tra il mondo dell'arte e quello dell'enogastronomia, al fine di creare nuove sinergie e programmi di promozione turistica in grado di investire più settori della cultura e di avere ricadute positive sui territori.





Il “Progetto Cavallerizze” viene presentato con un’intervista doppia ai suoi fondatori: Mauro Felicori, direttore della Regia di Caserta e Pier Maria Saccani, direttore del Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana DOP



Mauro Felicori

direttore della Reggia di Caserta

Cosa lega Reggia di Caserta e Mozzarella di Bufala Campana DOP e come nasce il “Progetto Cavallerizze”?

Sin dall’inizio, la mia è stata la direzione non solo di un museo, ma di un gioiello che sta dentro un territorio. La Reggia è impensabile senza il suo alone che va oltre Caserta e coinvolge la Campania interna, interiore ma non inferiore. In questo scenario l’eno-gastronomia è a pieno titolo cultura ed è venuto naturale l’incontro con il Consorzio di tutela. Il progetto nasce da una stessa visione operativa in favore del territorio.

Come i beni culturali possono aiutare i prodotti a denominazione e viceversa?

Le tipicità sono l’essenza di un popolo, ne rappresentano la storia, un po’ come i tesori dell’arte. Ecco il legame continuo su cui abbiamo deciso di lavorare insieme.

Questa identità del cibo va gestita culturalmente e allora sì che può agevolare il mio obiettivo, che è quello di far aumentare la percentuale di visitatori che diventano turisti, fermandosi qui più giorni, scegliendo di affiancare all’ingresso in un museo anche l’ingresso in un caseificio o in una cantina, ad esempio.

Questa alleanza come può trasformarsi in volano per il turismo?

L’unicità che ha la Mozzarella di Bufala Campana DOP non esiste per nessun altro prodotto, è un bene unico e irripetibile. Il “Progetto Cavallerizze” è l’inizio di un racconto nuovo del territorio, di un’alleanza che può produrre frutti importanti. Di questa terra vanno narrati gli estremi, la ricchezza della Reggia e la straordinaria semplicità di una pasta e patate della cultura contadina.

Che risultati ha prodotto finora questa convivenza?

È stato un grande segnale di possibilità. Per tutti. Ci vorrebbero 10 Consorzi così. Siamo di fronte al germe di un arricchimento che ha bisogno di interlocutori e di applicazione anche nel campo del vino, dell’olio, dove però non vedo una forza organizzativa come nella filiera bufalina.

È un modello replicabile altrove?

Sarebbe auspicabile. Le grandi eccellenze del Paese possono contribuire alla cura del nostro patrimonio, fanno un gesto di mecenatismo e migliorano la reputazione di un settore, quello agricolo e produttivo, ancora spesso considerato di serie B, mentre è centrale per l’economia del Paese.

Un direttore della Reggia di Bologna e un direttore del Consorzio di Parma: le origini emiliane aiutano? E che giudizio dà alla sua esperienza al Sud?

Siamo stati agevolati dall’essere entrambi uomini del fare. Tante città del Nord sono forti e ricche perché da anni prendono le migliori intelligenze del Sud, se fossi a Caserta continuerei a prendere il meglio da Milano, Bologna, Parma. La mia esperienza qui è straordinaria. È esaltante pensare che l’inizio della storia dei musei autonomi sia stata segnata dalla Reggia e da me.

“Beni culturali ed eccellenze gastronomiche sono accomunate da tanti aspetti: esigono tutela, ricerca, studio e valorizzazione ed è quello che stiamo provando a fare con un’intesa pilota in Italia”

Mauro Felicori



Reggia di Caserta
Viale Douhet, 2/a, - 81100 Caserta
www.reggiadicaserta.beniculturali.it
re-ce@beniculturali.it



Pier Maria Saccani
direttore del Consorzio

Cosa lega Reggia di Caserta e Mozzarella di Bufala Campana DOP e come nasce il “Progetto Cavallerizze”?

Entrambi sono beni culturali. Come la Reggia rappresenta la storia del territorio così la Mozzarella di Bufala Campana DOP è parte integrante della tradizione. Da questa univocità nasce l'idea di promuovere in sinergia i beni culturali a 360 gradi per generare un volano positivo per l'intero territorio.

Come i beni culturali possono aiutare i prodotti a denominazione e viceversa?

I turisti interessati ai beni culturali sono anche il nostro target potenziale di consumatori. I visitatori prestano particolare attenzione a tutto ciò che rappresenta la cultura di un territorio e in special modo al cibo, tanto che, secondo le stime di Coldiretti, più di uno su tre va via con un gadget enogastronomico. Viceversa, i prodotti agroalimentari devono essere narrati in ogni dettaglio, soprattutto all'estero. La descrizione dei territori di provenienza e della loro storia rappresenta l'unicità delle nostre eccellenze, legate alla nostra stessa cultura. Il progetto testimonia che beni culturali ed eccellenze agroalimentari possono essere un binomio vincente in nome della valorizzazione delle risorse del territorio.

Questa alleanza come può trasformarsi in volano per il turismo?

La nostra iniziativa permette al turista di trovarsi di fronte a un'esperienza globale, che raffigura a tutto tondo il territorio. Per attirare turisti bisogna oggi garantire quel quid che solo terre ricche di storia, cultura e tipicità possono offrire se adeguatamente coordinate, come stiamo cercando di fare.

Che risultati ha prodotto finora questa convivenza?

Una grande e reciproca visibilità in positivo, ma anche la nascita di progetti innovativi, che possono fiorire solo grazie a un modello di lavoro quotidiano, improntato a una fattiva rete di collaborazione.

È un modello replicabile altrove?

Certo. Si potrebbero studiare delle linee guida a livello interministeriale per favorire la sinergia e l'intesa tra beni culturali ed eccellenze agroalimentari in ciascun territorio. Questo comporterebbe una valorizzazione maggiore di entrambi i patrimoni, spesso alle prese con difficoltà di gestione anche economica. Insomma, l'agricoltura potrebbe salvare l'arte.

Un direttore della Reggia di Bologna e un direttore del Consorzio di Parma: le origini emiliane aiutano? E che giudizio dà alla sua esperienza al Sud?

Abbiamo un punto di vista differente visto che io sono più giovane! Ma, scherzi a parte, arrivare da fuori e vedere potenzialità e difetti con occhio distaccato può aiutare a risolvere alcune problematiche insite nel territorio. La mia esperienza a Caserta è molto significativa. A volte gli stereotipi caratterizzano più la mentalità del territorio stesso che non la visione di chi arriva da più lontano. Un fenomeno che riguarda tutte le regioni: perdiamo molto tempo ad autoflagellarci senza focalizzare l'attenzione sui problemi reali e cercare le soluzioni.



“Il patrimonio di eccellenze agroalimentari italiane potrebbe contribuire a salvare l'arte. La nostra esperienza a Caserta ne è la prova”

Pier Maria Saccani



Consorzio Tutela della
Mozzarella di Bufala Campana DOP
c/o Regie Cavallerizze della Reggia di Caserta
Via R. Gasparri, 1- 81100 Caserta
www.mozzarelladop.it - info@mozzarelladop.it

 #mozzarelladop