

# Se la mozzarella di bufala è in pericolo



Uno dei prodotti italiani più famosi al mondo rischia l'estinzione: da Firenze si leva l'S.O.S.

Un S.O.S. per salvare la mozzarella di bufala. Lo ha lanciato nel corso di Taste, l'appuntamento che ha visto protagonisti a Firenze le eccellenze agroalimentari ed enogastronomiche italiane negli scorsi giorni.

A lanciare il grido d'allarme è stato Antonio Lucisano, Direttore del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, che ha pronunciato un vero e proprio j'accuse, suscitando l'attenzione dei molti presenti all'incontro, che aveva come tema l'Italian Sounding e che ha visto Lucisano ripercorrere le tappe di un percorso che presenta aspetti a dir poco inquietanti.

"Stiamo parlando di una vera e propria cronaca di una morte annunciata. Tutto ebbe inizio nel 2008, Ministro dell'Agricoltura il leghista Luca Zaia ? ha raccontato il Direttore ? il quale, sotto il titolo a questo punto per noi ironico di "Misure urgenti per il rilancio competitivo del settore agroalimentare", varò, tra le altre, una misura che ci riguardava direttamente, ovvero l'obbligo per le nostre piccole aziende di dotarsi di due caseifici: uno da dedicare esclusivamente alla produzione di mozzarella Dop e l'altro per ricotta ed altri formaggi. Un'iniziativa senza precedenti in Europa, per molti versi incostituzionale e figlia di interessi che intendevano evidentemente colpire il prodotto Dop più importante, per numeri e fama, dell'intero Centro-Sud".

Da lì partì una storia assurda, tra scadenze e proroghe all'ultimo minuto, in un alternarsi di Ministri e interlocutori, in un alternarsi di rassicurazioni e minacce.

"Una vicenda quasi kafkiana ? ha proseguito Lucisano ? nella quale sono rimaste sistematicamente inascoltate le nostre proposte per la soluzione del problema, talmente semplici che potrebbe comprenderle persino un bambino. Una per tutte? Quella di obbligare i nostri caseifici ad utilizzare nel loro stabilimento solo ed esclusivamente il latte bufalino prodotto dagli allevatori inseriti nel sistema di controllo della Dop, in modo da eliminare alla radice anche la più remota possibilità che materie prime bufaline di altra origine possano mai più entrare nella nostra filiera produttiva. In pratica, l'uovo di Colombo, che potrebbe tutelare perfettamente sia i nostri allevatori che i consumatori. Eppure questa soluzione, tanto semplice quanto definitiva, è rimbalzata per anni da un ufficio all'altro, senza che nessuno l'abbia finora valutata con la dovuta attenzione".

L'ultimo colpo, quello che rischia seriamente di distruggere una realtà che fattura 500 milioni di euro l'anno e dà lavoro a 15.000 persone, è di poche settimane fa.

"Il 31 dicembre del 2013 ? argomenta Lucisano ? il precedente Governo decretò una ennesima proroga al 1 gennaio del 2015 alla misura del doppio stabilimento, assicurandoci che nel frattempo si sarebbe presa seriamente in considerazione la soluzione da noi proposta. Sembrava finalmente un segnale di apertura importante. E invece, un nuovo colpo di scena: in sede di conversione in legge del decreto, qualcuno ha proposto di ridurre la proroga, fissandola al 1 luglio di quest'anno. Ora il tempo per trovare una via d'uscita è diventato strettissimo, considerato che l'effetto pratico di una simile norma condannerebbe la nostra Dop a morte certa, perché la stragrande maggioranza dei nostri consorziati non potrebbe certo permettersi, in un momento di

crisi come l'attuale, di dotarsi di un secondo stabilimento. E a quel punto, essendo obbligati a scegliere, quasi tutti uscirebbero dal Consorzio e opterebbero per una produzione di mozzarella non certificata, con conseguenze gravissime soprattutto per i nostri 1.600 allevamenti".  
Accadrebbe insomma che una misura, tesa in teoria ad eliminare il rischio che si utilizzi latte di dubbia provenienza, porterebbe di fatto ad un risultato diametralmente opposto: rendere impraticabile la produzione della Dop ed offrire su un piatto d'argento agli allevatori di altre Regioni e di altri Paesi la possibilità di rifornire a prezzi competitivi i caseifici campani.

"Un danno gravissimo per il comparto e soprattutto per i consumatori ? ha riassunto il Direttore del Consorzio ? che dovrebbero accontentarsi di un prodotto di dubbia provenienza e, con ogni probabilità, di scarsa qualità". Eppure esiste ancora una speranza, alla quale il Consorzio si aggrappa.

"C'è un nuovo Governo e un nuovo Ministro ? ha concluso Lucisano ? il quale ci ha già promesso un incontro ad horas per ascoltare le nostre ragioni e aiutarci a impedire che venga mortificata, senza alcun reale motivo logico e per giunta in evidente contrasto con i principi comunitari, una delle eccellenze che fanno grande il Made in Italy agroalimentare nel mondo".

Link:

<http://archivio.earthday.it/Alimentazione/Se-la-mozzarella-di-bufala-e-in-pericolo>