

Il piano

03041

03041

Buyer da tutta Europa per la mozzarella Dop "Un business da 5 mln"

Il consorzio di tutela punta all'export per vincere la sfida con la bufala campana: 22 comuni in campo

di Anna Piscopo

I punti

1

I comuni

Sono 22 i centri che si sono uniti nel consorzio di tutela presentato dall'assessore regionale all'Agricoltura, Donato Pentassuglia

2

Il disciplinare

Il latte deve arrivare da allevamenti certificati della Murgia barese, tarantina e parte del territorio di Matera. È previsto un pascolamento all'aria aperta di 150 giorni

3

L'export

Oggi vale il 10 per cento del fatturato, che nel 2022 è stato pari a 3,5 milioni, mentre a fine 2023 si stima che il giro d'affari arrivi a sfiorare quota cinque milioni di euro

È bella, buona e tra poco non ci sarà turista che ripartirà dalla Puglia senza avere una sua foto nello smartphone. È la mozzarella Dop di Gioia del Colle: la prima in Italia con riconoscimento europeo da latte vaccino e seconda dop (denominazione di origine protetta) dopo la mozzarella di bufala prodotta nella vicina Campania. Vicina ma lontana, perché con la nascita del consorzio, la mozzarella Dop di Gioia del Colle promette di dare battaglia alla bufala soprattutto sul piano dei mercati internazionali. Uno dei simboli della gastronomia nostrana, infatti, ha riunito allevatori, aziende di trasformazione e caseifici storici di 22 comuni, che a loro volta hanno dato vita a un consorzio. A presentarlo l'assessore all'Agricoltura della Regione, Donato Pentassuglia; la presidente del consorzio, Claudia Palazzo; Lucia Nettis, coordinatrice del progetto di valorizzazione e promozione in Europa della mozzarella dop di Gioia del Colle, e il presidente del-

l'associazione regionale degli allevatori, Pietro Laterza.

L'obiettivo è di aprire la vendita ai mercati esteri e quindi all'export in Francia, Olanda, Belgio, Svezia e Portogallo. Per questo da oggi fino a lunedì il consorzio è impegnato ad accogliere una serie di buyer e distributori alimentari per far conoscere tutte le fasi di produzione previste dal disciplinare destinato alla denominazione di origine protetta. Previsti anche una mostra fotografica itinerante, a cura di Massimo Baldini; un sito web dedicato e un'intensa campagna social.

Ma quali sono le caratteristiche per riconoscere la mozzarella dop da latte vaccino? A rispondere è Claudia Palazzo: «Dal latte, che arriva da allevamenti certificati della Murgia barese, tarantina e parte del territorio di Matera. È previsto un pascolamento all'aria aperta di 150 giorni l'anno, e inoltre il 60 per cento dell'alimentazione del bestiame deve essere prodotta sempre sul territorio, mentre la trasfor-

mazione del latte deve avvenire attraverso l'utilizzo del siero innesto (ovvero un residuo della caseificazione del giorno prima), simile alla lavorazione del lievito madre». Gli allevatori dicono che la mozzarella dop di Gioia del Colle sia spesso usata per realizzare pizze gourmet, ma consigliano di gustarla da sola, senza ulteriori cotture e come antipasto. Nel 2022 sono stati prodotti 250mila chili di mozzarelle dop. Fino allo scorso giugno 170mila, con l'obiettivo di raggiungere quota 340mila chili entro la fine dell'anno.

«Stiamo lavorando sul fronte delle esportazioni e in particolare sul-



Superficie 45 %

la ricerca perché -afferma il direttore del consorzio, Giuseppe Mancini - la mozzarella Dop è un prodotto che deve essere consumato quando è ancora fresco. Ha una scadenza massimo di due settimane. Per ora l'export si aggira intorno al 10 per cento del fatturato. Che nel 2022 è stato pari a tre milioni e 500mila euro. A fine 2023 si stima che il volume d'affari arrivi a sfiorare i cinque milioni di euro».

La nascita del consorzio è una delle date da cerchiare sul lungo percorso di riconoscimento che vede la mozzarella di Gioia protagonista. Agli inizi del 2000, caseifici e allevatori della Murgia barese, tarantina e anche del Materano, si sono riuniti in un'associazione temporanea di scopo (Ats) portando avanti l'iter burocratico fino ad arrivare al riconoscimento della Dop. Nel 2019 è arrivato il via libera da parte dell'Unione europea.

«Abbiamo produzioni di qualità che mettiamo in vetrina sui mercati internazionali - ha ricordato l'assessore Pentassuglia - e l'incoming è un'azione utile per consentire ai buyer di vivere in maniera diretta il nostro territorio. Anche per questo è stato rifinanziato e fino al 26 ottobre è attivo un nuovo bando sempre a valere sulla sottomisura 3.2 del programma di sviluppo rurale. Un bando dedicato alle attività di informazione e promozione delle nostre eccellenze agroalimentari svolte da associazioni di produttori». Insomma, la missione è una: portare la nostra mozzarella sulle tavole di tutto il mondo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

