

# Mozzarella di Bufala

## Un assaggio vale più di mille parole

Un viaggio nel Consorzio che tutela questo formaggio dalle sofisticazioni

di *Marco Michelli*

Giornalista specializzato in sicurezza alimentare

### ***Intervista a Luigi Chianese, Presidente del Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana***

**S**i dice che il termine mozzarella derivi da "mozzare", ossia l'operazione di taglio manuale della pasta filata, pratica effettuata con indice e pollice e diffusa ancora oggi in molti caseifici. La storia della mozzarella si perde nella notte dei tempi: il termine appare per la prima volta in un testo di cucina di Bartolomeo Seppi, cuoco della corte papale, nel 1570. Tuttavia, già nel XII secolo i monaci del Monastero di San Lorenzo in Capua offrivano ai pellegrini che si recavano in processione una "mozza o provatura", unita ad un tozzo di pane.

Ai giorni nostri mozzarella è diventato un termine generico, che racchiude diverse tipologie di produzione: in particolare, la più famosa è apprezzata mozzarella è quella di bufala, tutelata dal Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana, che protegge il formaggio da imitazioni e sofisticazioni.

La mozzarella di bufala campana Dop è il formaggio sottoposto a più controlli in assoluto (dati ICQRF-Mipaaf 2003). Nonostante i tanti con-

trolli effettuati per certificare la qualità del prodotto, viene sovente messa in discussione la sua qualità, tanto che nei mesi scorsi si è concentrata l'attenzione dei media per problematiche di contraffazione e, anche se in modo indiretto, per il clamoroso caso della mozzarella blu tedesca. Eppure i continui allarmi non ne mettono in discussione la fama, tanto che le vendite sono in costante aumento ponendo, tra i formaggi a Denominazione d'Origine Protetta (Dop), la mozzarella di bufala al quarto posto per produzione in Italia, con una stima del fatturato alla produzione nel 2009 di circa 300 milioni di euro.

Per una panoramica generale sul mondo della mozzarella di bufala, la sua credibilità e le prospettive future, parliamo con Luigi Chianese, Presidente del Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana.

#### **• Presidente, ci parli del Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana**

La data di costituzione del Consorzio è il 1981, anche se la storia della mozzarella di bufala inizia in Campania più di mille anni fa. Il Consorzio fu

costituito con l'obiettivo di ottenere il riconoscimento della denominazione "Mozzarella di Bufala Campana", ottenuto nel 1993 e, soprattutto, di tutelare questo formaggio da imitazioni e sofisticazioni.

- **Soprattutto in questo ultimo periodo, con il caso della mozzarella blu, si è tornato a parlare di contraffazione del prodotto. Cosa ne pensa?**

Punti nevralgici dell'attività del consorzio sono quelli riguardanti la valorizzazione e la tutela del marchio Dop, riconosciuto e apprezzato in tutto il mondo. Bisogna ricordare che non si tratta di un formaggio in senso classico: la mozzarella è un formaggio unico nella sua tipologia e le sue particolarità possono generare problematiche peculiari nel panorama lattiero caseario.

Basti pensare che, tra i formaggi, è l'unico formaggio a Denominazione d'Origine Protetta non stagionato, perché la mozzarella di bufala è un prodotto fresco che non può avere una diffinità tra i tempi di produzione e quelli di consumo. Basta pensare a quanti fattori possano influenzare le caratteristiche: la sola carica batterica presente nell'acqua può variarne la bontà.

Oggi non è tanto importante andare a promuovere il marchio: la mozzarella di bufala campana Dop è apprezzata e conosciuta in tutto il mondo. Semmai, puntiamo a migliorare la conoscenza

sul trattamento, la conservazione e il tipo: molti consumatori, ad esempio, non sanno che è preferibile consumarla il giorno stesso dell'acquisto, se conservata, va mantenuta sempre nel suo liquido di governo in un luogo fresco (T 12 – 17 °C). Non è un caso che in un recente viaggio negli Stati Uniti le maggiori domande erano rivolte a capire come trattare il prodotto.

Per quanto riguarda la mozzarella blu, ricordo che le mozzarelle sequestrate dai NAS a Torino nel giugno scorso erano prodotte con il latte vaccino e non con quello di bufala: quindi, non si trattava del prodotto DOP, ma di un prodotto a basso costo e bassa qualità.

Del resto, di latte vaccino proveniente dall'estero, ed a costi più bassi, nel nostro Paese ne arriva molto: ma, per la produzione di mozzarella di bufala, che è concentrata in Campania ed in un'area limitata, non viene utilizzato.

Il Consorzio auspica controlli rigorosi sulla qualità del latte importato, anzi in tali casi ci attendiamo che la magistratura sia severa nelle sanzioni perché, nonostante i media abbiano trasmesso un messaggio corretto ai consumatori, si rischiano sempre danni di immagine alla mozzarella di bufala sia sul mercato nazionale che all'estero.

Ricordo che circa il 17% della Mozzarella di Bufala Campana Dop viene esportato: la Francia, gli Stati Uniti, la Germania, l'Inghilterra, il Giappone, la Svizzera, sono principali mercati tradizionali, mentre la Russia, la Cina, l'India rappresentano le nuove frontiere.

Ovviamente, si pone un problema di riconoscibilità del prodotto tradizionale e soprattutto la distinzione dalle imitazioni che, ormai, all'estero sono sempre più presenti.

### Chi è Luigi Chianese

Luigi Chianese è nato a Napoli nel 1962. È dottore commercialista, nonché imprenditore caseario.



Dal marzo del 2009 è Presidente del Consorzio Tutela della Mozzarella di Bufala Campana. Per lui si tratta del secondo mandato, dopo aver ricoperto l'incarico nel 2007.

- **Tuttavia, l'Italia non ha solamente problemi relativi a prodotti esteri contraffatti ma, spesso, anche problemi interni come il caso, poi rientrato, dei presunti campioni contraffatti, in cui veniva utilizzata una miscela di latte vaccino e bufalino, fatto che costituisce un'infrazione al disciplinare di produzione (caso di cui abbiamo dato risalto nel numero 3 del marzo scorso, nell'intervista a Giuseppe Serino, Capo dell'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Re-**

**pressione Frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero).  
Quali le misure d'intervento intraprese?**

*(Ricordiamo che a tal proposito, nel gennaio scorso, ci fu l'istituzione di un comitato di garanzia predisposto dal Ministero per salvaguardare l'immagine del prodotto a livello nazionale e internazionale. L'organo di garanzia ha operato in stretta collaborazione con il Consorzio nell'azione di tutela per consolidare il rapporto di fiducia con il consumatore e già dal mese di marzo fu riattribuita la funzione di vigilanza al Consorzio).*

La vicenda di inizio anno ha avuto risvolti positivi di ricaduta sul Consorzio: infatti, ha dato ulteriori garanzie al consumatore sulla bontà del prodotto e la certezza dei controlli effettuati consentendo, tra l'altro, di individuare e programmare un sistema più articolato ed efficient-

te di tutela e promozione di questo straordinario prodotto Made in Italy.

Purtroppo, non è facile evidenziare le differenze: il problema è il termine 'mozzarella' che coinvolge produzioni troppo variegate ("È come per la pizza", accenna con un sorriso Chianese).

Tuttavia, non è un caso se nessuna mozzarella di bufala campana Dop sia stata requisita e che le vendite non siano calate ma, anzi, aumentate nell'arco dell'anno.

- **Infatti, la mozzarella Dop sembra non conoscere crisi: può darci dei dati di vendita del prodotto?**

La produzione certificata Dop nel 2009 è stata di 33.930 tonnellate (+6% sul 2008), che rappresentano il quarto formaggio Dop per produzione

**Molti consumatori non sanno che è preferibile consumarla il giorno stesso dell'acquisto, se conservata, va mantenuta sempre nel suo liquido di governo in un luogo fresco (T 12-17 °C)**



in Italia. Ad oggi i caseifici certificati Dop, aderenti al Consorzio di Tutela, sono circa 120. Una stima del fatturato alla produzione nel 2009 è stata di circa 300 milioni di euro, che rappresentano il terzo posto per valore tra i formaggi Dop in Italia.

Ne abbiamo passate tante: prima dei problemi di alterazione ci fu l'effetto dell'allarme, poi rientrato, sulla brucellosi e la diossina.

Eppure, per fortuna, la qualità e bontà del prodotto non conoscono crisi, tant'è che la nostra produzione non riesce a soddisfare la richiesta per mancanza di latte: quest'anno non abbiamo effettuato la promozione nella grande distribuzione. (Sulla mozzarella di bufala nei supermercati non c'è neanche un volantino, perché non riusciamo a soddisfare le richieste, puntualizza il Presidente).

- **Quali allora le criticità della filiera?**

Rendere più trasparente il funzionamento del mercato e superare il problema degli esuberi di latte che si verificano nei mesi invernali sono le tematiche su cui abbiamo necessità di lavorare. In particolare, le maggiori problematiche sono proprio quelle relative alla produzione. Purtroppo, a fronte di tanta richiesta, bisognerebbe semmai produrre maggiori quantità di latte in estate, anziché in inverno.

La stagionalizzazione è una questione che caratterizza l'intera filiera bufalina: c'è necessità di sederci ad un tavolo per discuterne con gli allevatori e trovare i necessari accorgimenti, nell'interesse comune.

- **I consumatori possono considerarsi tutelati? Devono, a loro volta, fare qualcosa?**

Un vecchio slogan utilizzato dal Consorzio recitava "Un assaggio vale più di mille parole": i consumatori devono stare tranquilli sulla qualità che il marchio Dop è in grado di garantire in termini di prodotto utilizzato e di controlli effettuati. Semmai possiamo consigliarli, prima di effettuare la scelta del prodotto da acquistare, di leggere sempre le etichette e, soprattutto, porsi delle domande sulla eventuale difformità di prezzo tra un prodotto e un altro.

- **Non crede che sia difficile tutelare i tanti prodotti di qualità a marchio Dop presenti nel panorama nazionale?**

Il Consorzio si è fatto promotore della costituzione di un'associazione delle Dop e Igp campane. Con l'obiettivo di massimizzare i risultati in termini di promozione, abbattendo i costi e veicolando anche le Dop e Igp meno note sui grandi scenari internazionali. ("All'epoca la proposta si era arenata, ma la riproporremo: magari insieme al limone Costa di Amalfi, al pomodoro San Marzano e agli altri prodotti di qualità. Possiamo arrivare a proporre sulle tavole estere dei prodotti di altissima qualità e valorizzarli, anche aumentandone il ritorno in termini economici") dice Chianese.

- **Quali le iniziative in cantiere per la promozione e la valorizzazione del prodotto Dop?**

Nello scorso maggio il Consorzio ha organizzato nell'area archeologica di Paestum il "Salone della mozzarella di bufala campana", con il patrocinio della Commissione agricoltura europea.

Il Consorzio è parte integrante del territorio campano.

Per questo ci tengo a segnalare la collaborazione che il Consorzio ha offerto all'associazione "Verso la cooperativa Le Terre di don Peppe Diana Libera terra" per produrre mozzarella di bufala campana Dop sui terreni confiscati alla camorra in provincia di Caserta.

Più ambizioso è il progetto per il recupero strutturale e funzionale degli 11 mila metri quadri della Reggia di Carditello (San Tammaro, Caserta). Grazie al sostegno della Camera di commercio di Caserta e della Regione Campania, è in corso una trattativa per il suo acquisto.

Sarà destinata a sede del Consorzio, ma al suo interno troveranno posto anche una scuola per casari, un caseificio didattico e sperimentale, un piccolo allevamento bufalino, un museo dell'arte casearia, una biblioteca e un centro documentazione.

Qui i Borboni impiantarono il primo caseificio per la produzione di mozzarella di bufala. Vorremmo che diventasse un Polo di eccellenza dei prodotti della terra che coinvolga anche le Università.

(“Sono segnali forti che intendiamo dare: Carditello si trova a due chilometri dalle ecoballe, descritte dal libro di Saviano, “Gomorra”).

Abbiamo bisogno del sostegno delle istituzioni: se rivive il territorio, torna la speranza di crescita e di prospettiva di vita in una terra martoriata” accenna con orgoglio Chianese).

- **Come mai si occupa di mozzarella di bufala?**

Sono un commercialista. Nel 2000 mi chiesero di fare una revisione contabile in un caseificio. Da un giorno all’altro mi ritrovai socio del caseificio e poi, mano a mano (“Non so bene come”), aumentai il mio impegno fino a ricoprire gli incarichi più importanti del Consorzio. In fondo era un vecchio amore: nelle generazioni passate, la mia famiglia aveva un negozio che vendeva mozzarella e prodotti caseari.

Sto cercando di portare una logica diversa al Consorzio, dando una visione più imprenditoriale che improntata alla produzione. Cambiare è stata dura: ma se sono rimasto a fare il Presidente è perché chi mi sostiene crede nell’importanza

di questo approccio e nel valore di reimpostare certe regole.

- **Sogno nel cassetto?**

Siamo la prima Dop presente nel Sud Italia e abbiamo una grande responsabilità. Pur avendo dichiarato che, al termine del lavoro del Comitato, rimetterò il mio mandato di Presidente (“Gli uomini di guerra non vanno bene in tempo di pace”, chiosa), ritengo di aver vissuto un’esperienza che mi ha arricchito come uomo.

Dopo la diossina, la brucellosi, i controlli alterati e i tanti cambiamenti intercorsi il Consorzio sta dimostrando di avere spalle larghe, anche se c’è bisogno di un salto di qualità.

Pertanto, il sogno nel cassetto è legato a tre diversi obiettivi: quello di vedere completato il rilancio del Consorzio stesso, con l’impostazione delle nuove regole per ottimizzare la filiera bufalina; il completamento del progetto che prevede la tracciabilità totale della mozzarella di bufala campana Dop e, infine, il recupero strutturale e funzionale della Reggia di Carditello con la realizzazione in loco della nuova sede.

## Il Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana



Il Consorzio è l’unico organismo riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF), per la tutela, vigilanza, valorizzazione e promozione del formaggio Mozzarella di Bufala Campana. Con Regolamento CE n.1107 del 1996 è stata registrata a livello europeo la Denominazione di Origine Protetta (Dop) Mozzarella di Bufala Campana., che segue a tre anni di distanza quello della D.o.c. (D.P.C.M. del 10/05/1993). Con tale riconoscimento vengono istituzionalmente riconosciute quelle caratteristiche organolettiche e merceologiche del formaggio Mozzarella di Bufala Campana, derivate prevalentemente dalle condizioni ambientali e dai metodi tradizionali di preparazione esistenti in determinate zone geografiche della Regione Campania (prov. Caserta, Salerno e parte di Napoli e Benevento) e del basso Lazio (prov. di Latina, Frosinone e parte di Roma).

Scopo del Consorzio è di tutelare la produzione ed il commercio della Mozzarella di Bufala Campana; difendere la denominazione stessa in Italia ed all’estero; favorire il costante miglioramento dei mezzi di produzione della Mozzarella di Bufala Campana ed il conseguente miglioramento qualitativo della sua produzione, fornendo un’adeguata assistenza tecnica sia ai caseifici sia agli allevatori; esercitare una costante vigilanza sulla produzione e sul commercio della Mozzarella di Bufala Campana ed in particolare sull’uso corretto della sua denominazione di origine.