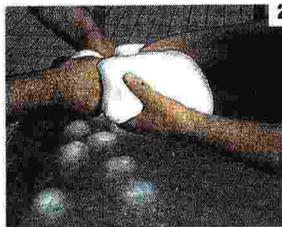


GAZZAGOLOSA

● Gola e vanità, due passioni che crescono con gli anni.
Alessandro Manzoni, scrittore (1785-1873)

Pagina a cura di
Pier Bergonzi
e Daniele Miccione



Maurizio Bertera

I problemi gravi sono altri. Però, è anche vero che le «guerre» interne sul cibo si potrebbero (e dovrebbero) evitare: l'ultima riguarda la mozzarella, uno dei prodotti simbolo dell'Italia che è prodotta un po' ovunque ma ha solo una Dop: quella di Bufala Campana, la più importante da Roma in giù alla luce dei 345mila animali sottoposti a controllo, 104 caseifici coinvolti nel Consorzio di Tutela con 15mila addetti - il 90% nelle province di Salerno e Caserta -, 44 milioni di euro prodotti e 575 milioni di euro come fatturato del consumo annuale. Un colosso in piena forma: in dieci anni l'export è cresciuto di oltre il 100% e oggi è un terzo della produzione complessiva. E il 2017 si prefigura come l'anno del record assoluto, visto che nei primi otto mesi si è già registrato un ulteriore incremento del 7,5% di produzione rispetto al 2016.

DIBATTITO CULINARIO Immaginate la sorpresa quando lo scorso 28 agosto, sulla Gazzetta Ufficiale, viene pubblicato il parere favorevole del Ministero delle Politiche Agricole su una Dop per la «Mozzarella di Gioia del Colle», quella prodotta in provincia di Bari e Taranto. Apriti cielo. La parte comica è rappresentata dal dibattito culinario tra i Governatori delle due regioni, Michele Emiliano (Puglia) e Vincenzo De Luca (Campania) a presidio dei rispettivi bacini elettorali. Il meglio? «Per fare la pizza napoletana ci vuole la mozzarella fior di latte, non quella di bufala. Quindi potrebbe benissimo essere utilizzata anche quella pugliese» ha detto Emiliano. Un sacrilegio per De Luca che peraltro non era stato

La mozzarella e la misteriosa questione delle due Dop

● Il Ministero dice sì a Gioia del Colle
Dalla Campania una valanga di proteste
Ma così si rischia solo di far confusione

tenero. «La mozzarella è solo campana, mi spiace per gli amici pugliesi ma non possono andare oltre la burrata». In realtà, come spesso capita, si scopre l'errore a frittata fatta: la storia di questa possibile Dop parte addirittura nell'autunno 2011 quando il Gal (Gruppo di Azione Locale, società composta da soggetti pubblici e privati per favorire lo sviluppo di aree rurali) Terra dei Trulli e di Barsento - in provincia di Bari - presenta un progetto per ottenere la Dop per la Treccia della Murgia e dei Trulli. È un prodotto realizzato con la caseificazione naturale del solo latte vaccino della Murgia, diffusissimo in Puglia ma noto anche nelle altre regioni. Nasce un'associazione di scopo, viene stilato un disciplinare e la richiesta arriva al Ministero nel 2012. Cinque anni dopo, lo stesso prodotto - va sottolineato - torna in prima pagina ma come mozzarella.

DOPPIA SORPRESA «Dire che

siamo rimasti sorpresi è un eufemismo - spiega Pier Maria Sacconi, direttore generale del Consorzio di Tutela Mozzarella Bufala Campana Dop - mi piace pensare che non sia stata furbizia di chi sperava nel riconoscimento del prodotto pugliese, ma sicuramente c'è stata superficialità. È talmente evidente che non si tratta di mozzarella ma di qualcosa di diverso, buonissimo per carità, ma realizzato diversamente e venduto in nodini o appunto in treccia come loro stessi sostengono. Intanto, è stato fatto un primo danno per il settore e per il consumatore». Sull'altro fronte, sembrano altrettanto sorpresi ma pure soddisfatti, come spiega Matteo Antonicelli, che nel 2011 guidava il Gal e va considerato il «padre nobile» del progetto. «Volevamo dare il giusto prestigio a un prodotto di grande tradizione che a Gioia del Colle si fa dai primi del '900, nessuno si è opposto sinora e la Regione Puglia ci ha assicurato l'ap-

1. Il consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana controlla 345 mila animali;
2. Operai al lavoro in un caseificio;
3. Gennaro Esposito, due stelle Michelin alla Torre del Saracino

poggio. In più c'è un'omogeneità territoriale legata ai prati, ai pascoli e all'alimentazione delle vacche di razza bruna alpina, arrivata qui dal Nord grazie ai nostri esportatori di vino. Sono stati loro a incentivare la produzione casearia, praticata da artigiani sempre più specializzati. La filiera della futura Dop conta già su una cinquantina di aziende».

RICORSO O ACCORDO? Scontato il ricorso presso il Ministero delle Politiche Agricole sia della Regione Campania sia del Consorzio che ha sede presso la Reggia di Caserta. «A parte i danni economici per i produttori, mi sembra evidente che si rischia di creare confusione, in particolare all'estero. Perché nel nostro Paese, chi se ne intende sa distinguerle ma non ha senso avere due mozzarelle Dop in un supermercato a Londra o in una gastronomia di New York», sottolinea Sacconi. E una soluzione tra le due parti? «Non sarebbe una cattiva idea, si potrebbe pensare a chiamare la nostra Mozzarella Bovina di Gioia del Colle per far risaltare la diversa origine. Così la supremazia bufalina resterebbe ai campani e il pubblico potrebbe apprezzare le differenti qualità», propone Antonicelli. In realtà, la patata bollente è tutta del Ministero: dopo l'esame dei ricorsi, potrebbe chiedere ai pugliesi di fare un passo indietro nella denominazione (difficile), ammettere l'errore di fine agosto (ancora più difficile) o spedire a Bruxelles la richiesta di riconoscimento. Ma qui si apre un altro fronte complicato, visto che sul tema possono intervenire gli Stati membri, con i loro interessi politici e di bottega: mai dimenticare che se la mozzarella top resta italiana, se ne produce in modo sempre più ampio dagli Stati Uniti all'Australia. In attesa del pronunciamento del Ministero - che vista la situazione politica non sarà rapido - viene comunque da chiedersi se tutto questo non si poteva evitare tanto più che la cara vecchia mozzarella è sempre in copertina, spesso per ragioni negative: frodi, contraffazioni e polemiche, come quella sulla versione frozen, destinata all'export. Morale? «Come per altri nostri prodotti, abbiamo sbagliato nel lasciare troppo spazio a chi insegue unicamente il vantaggio commerciale. È tempo di decidere se puntare alla qualità assoluta, rinunciando a qualcosa per un obiettivo comune e spiegando al consumatore perché valga la pena spendere qualcosa in più per una grande mozzarella, realizzata sul territorio, e non accontentarsi», commenta Gennaro Esposito. Difficile dare torto al grande cuoco di Vico Equense.

© RIPRODUZIONE RISERVATA