



LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP OFFICIAL PARTNER DI CHEESE 2019

Il Consorzio di Tutela – Costituito nel 1981, ha reso possibile l'ottenimento e la registrazione della denominazione di origine. Rappresenta l'unico organismo riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo per la tutela, vigilanza, valorizzazione e promozione Mozzarella di Bufala Campana DOP.

Sede: Dal 1 luglio 2016 il Consorzio di tutela ha sede presso le Regie Cavallerizze del Palazzo Reale di Caserta, grazie ad un accordo di collaborazione - per la prima volta in Italia - tra i Beni culturali e le eccellenze agroalimentari. La sede del Consorzio all'interno della Reggia di Caserta rappresenta un "ritorno" alle origini; furono infatti i Borbone che svilupparono il primo caseificio sperimentale ed un allevamento di bufale con registro di stalla, dove ad ogni animale veniva dato un nome, che ricordava i personaggi di corte.

Zona di origine - Centro-Sud Italia: Campania (province di Caserta, Salerno, Napoli e Benevento); Lazio (province di Latina, Frosinone e Roma); provincia di Foggia (Puglia); comune di Venafro (Molise). Le province di Caserta e Salerno rappresentano circa il 90% della produzione certificata DOP. Nell'area DOP insistono 4 Parchi Nazionali (Circeo, Matese, Cilento e Gargano) e 9 Parchi Regionali.

Storia – Se la presenza del bufalo in Italia risale a prima dell'anno mille, i primi documenti storici sulla mozzarella testimoniano come nel XII secolo i Monaci del monastero di San Lorenzo in Capua, erano soliti offrire un formaggio denominato *mozzara o provatura*, accompagnato da un pezzo di pane, ai pellegrini, che si recavano in processione.

Curiosità – Il termine mozzarella deriva dal verbo 'mozzare', che consiste nel taglio della pasta filata effettuato manualmente con indice e pollice.

DOP - È l'unica mozzarella in commercio ad aver ottenuto il riconoscimento europeo della DOP. Il disciplinare di produzione prevede esclusivamente latte di bufala intero fresco proveniente dagli allevamenti dell'area DOP. Occorrono circa 4 litri di latte di bufala per ottenere 1 kg di Mozzarella di Bufala Campana.

Valori nutrizionali – È particolarmente nutriente, 288 kcal/100 g., per la presenza di 17 g. di proteine, 24 g. di grassi, soprattutto acidi grassi insaturi ed acidi grassi a corta catena, facilmente trasportati nel sangue piuttosto che conservati nei depositi adiposi; il colesterolo non supera i 50/60 mg., inferiore a carne e uova e molto sotto il limite max dell'Organizzazione Mondiale della Sanità = 300 mg/giorno. Pochissimo il lattosio, inferiore a 0,4 g.

Come si riconosce



- *In commercio*: solo se il prodotto è confezionato recante i marchi del Consorzio di Tutela, della DOP e la denominazione 'Mozzarella di Bufala Campana', oltre le indicazioni di legge;
- *In tavola*: verificando il colore bianco porcellana, la superficie liscia, la consistenza elastica inizialmente, poi più fondente, mentre al taglio vi è fuoriuscita di sierosità biancastra dal profumo di fermenti lattici, il sapore è deciso ma delicato.

Conservazione – Si consiglia di consumarla il giorno stesso dell'acquisto; altrimenti, conservarla in ambiente fresco (10° ÷ 15°C), sempre immersa nel suo liquido di governo. Se messa in frigo, occorre tirarla fuori con molto anticipo per consumarla a temperatura ambiente e gustare tutto il suo sapore.

I Dati – La mozzarella di bufala campana è il più importante marchio Dop del centro-sud Italia. Nel **2019** sono stati prodotti poco oltre **50 milioni kg** di Mozzarella di Bufala Campana (+1,5% sul 2018). Nel 2018 l'export è stato il 32,7%, principalmente in Francia, Germania, Gran Bretagna, Stati Uniti, Svizzera, Spagna.

I numeri della DOP		2016	2017	2018
Caseifici certificati		104	105	100
Produzione DOP (tonn.)		44.270	47.086	49.398
Export (% su produz. Dop)		32%	32,3%	32,7%
Fatturato alla produzione	(Milioni di euro)	350	370	400
Fatturato al consumo	(Milioni di euro)	575	605	745
Allevamenti di bufale inserite nel sistema DOP	n. az. agricole	1371	1421	1338
Capi bufalini in allevamenti inseriti nel sistema DOP	n. capi totale	330.000	340.000	335.000
Addetti	compreso indotto	11.000	11.000	11.200