



## CONSORZIO TUTELA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

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 3 Parchi Nazionali (Circeo, Cilento e Gargano) e ben 10 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 *mozza 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 – E' 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.

Nota - La parola 'mozzarella' è considerata dalla legislazione alimentare internazionale un termine generico (come pizza, pasta, ecc.), utilizzato in tutto il mondo per prodotti senza nessun legame con le tradizioni storiche, culturali, artigianali. Il marchio della DOP ha consentito di far conoscere il prodotto originale, il suo territorio e soprattutto il sapore inconfondibile, ma soprattutto ha consentito al consumatore di distinguere mozzarelle non certificate dalla Mozzarella di Bufala Campana che è soggetta a tantissimi controlli, dall'allevamento della bufala fino alla vendita al consumatore. Infatti, solo i caseifici che superano l'impegnativo iter di certificazione, possono ottenere il marchio della DOP; successivamente tali aziende vengono monitorate costantemente attraverso analisi per garantire il rispetto del disciplinare ed alti standard qualitativi del prodotto messo in commercio.

I Dati – La mozzarella di bufala campana è il più importante marchio Dop del centro-sud Italia. Nel **2018** sono stati prodotti poco più di **49 milioni kg** di Mozzarella di Bufala Campana (+5,1 % sul 2017). Nel 2017 l'export è stato il 32%, principalmente in Francia, Germania, Gran Bretagna, Stati Uniti, Svizzera, Spagna.

<b>I numeri della DOP</b>		<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>
Caseifici certificati		104	<b>105</b>	<b>100</b>
Produzione DOP (tonn.)		44.270	<b>47.086</b>	<b>49.398</b>
Export (% su produz. Dop)		32%	<b>32%</b>	
Fatturato alla produzione	(Milioni di euro)	350	<b>370</b>	<b>400</b>
Fatturato al consumo	(Milioni di euro)	575	<b>605</b>	<b>745</b>
Allevamenti di bufale inserite nel sistema DOP	n. az. agricole	1371	<b>1421</b>	

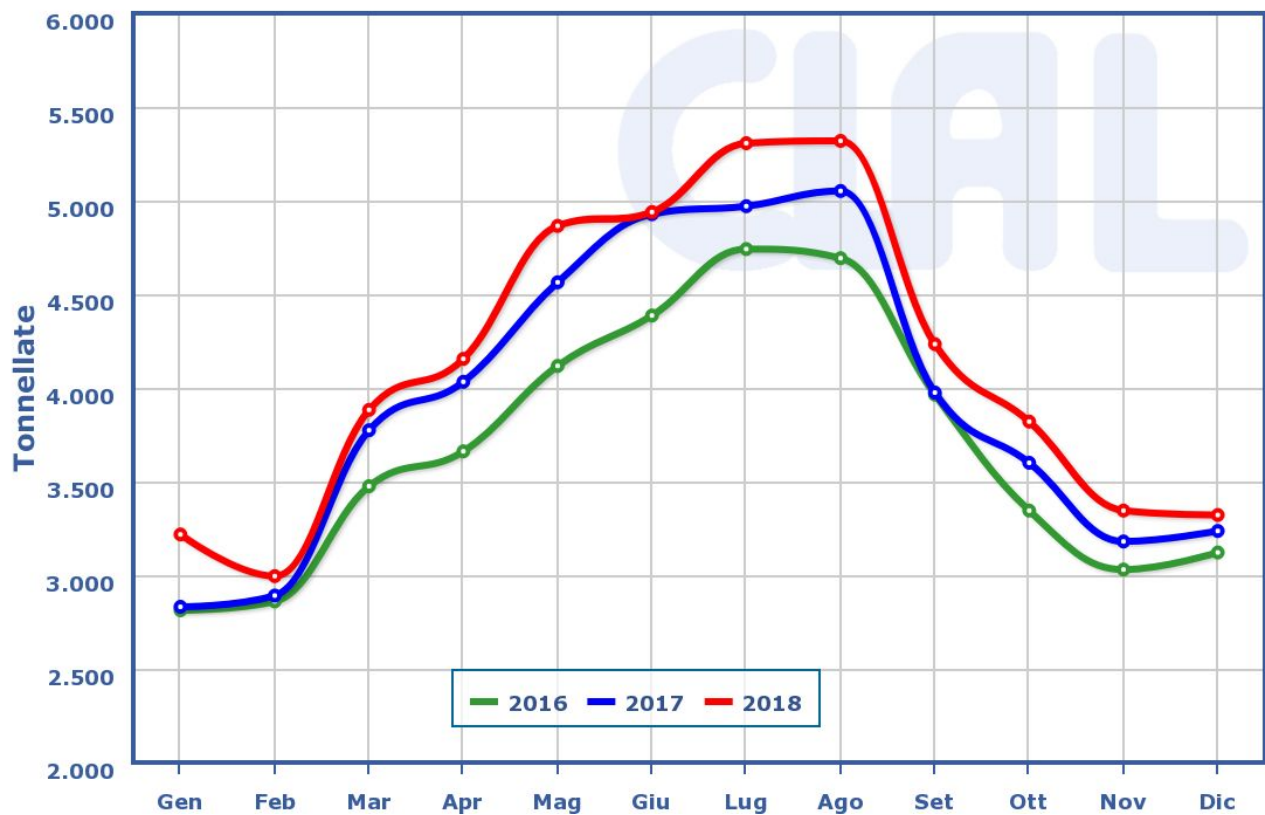


Capi bufalini in allevamenti inseriti nel sistema DOP	n. capi totale	345.000	<b>350.000</b>	
Addetti	compreso indotto	15.000	15.000	

\*Nel 2017 la produzione è così distribuita: 62% prov. Caserta, 31,2 % prov. Salerno, 4,8% Basso Lazio, 1,2% prov. Napoli, 0,8% prov. Foggia

### Italia - Produzioni mensili Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.

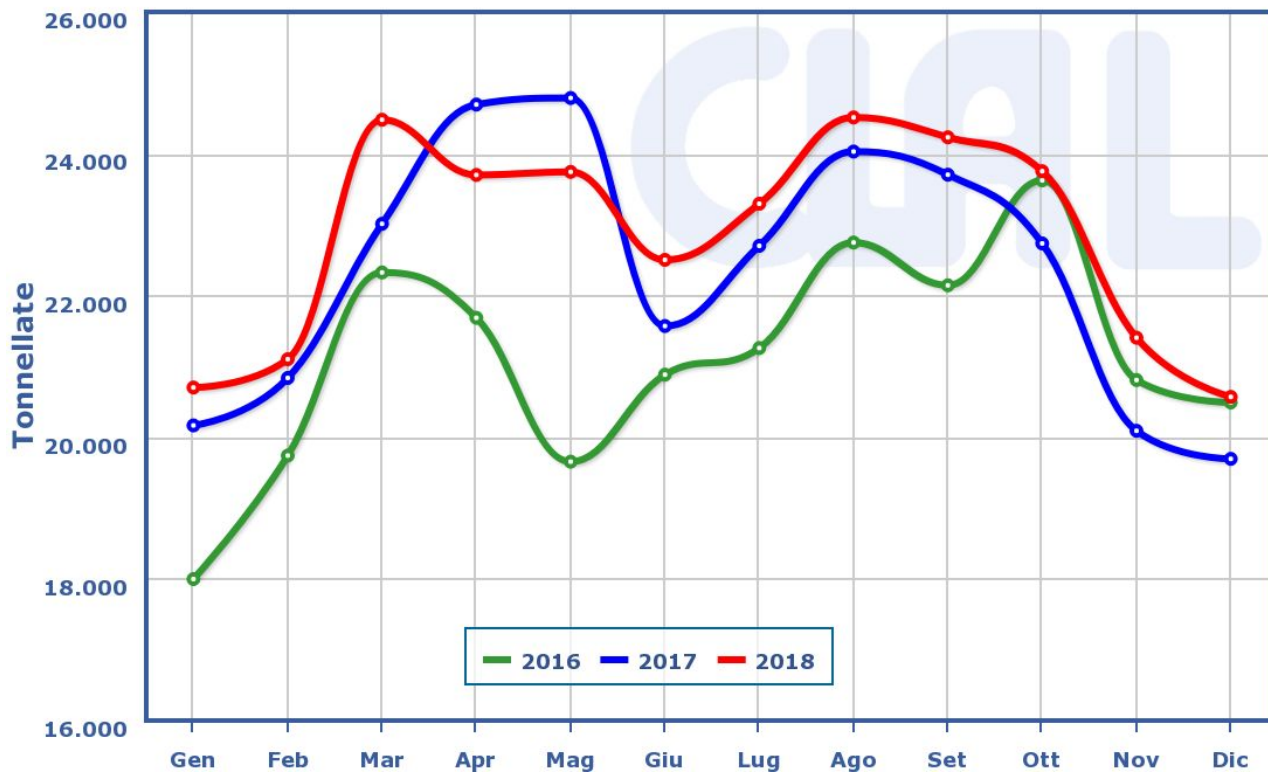
Fonte: Consorzio di Tutela





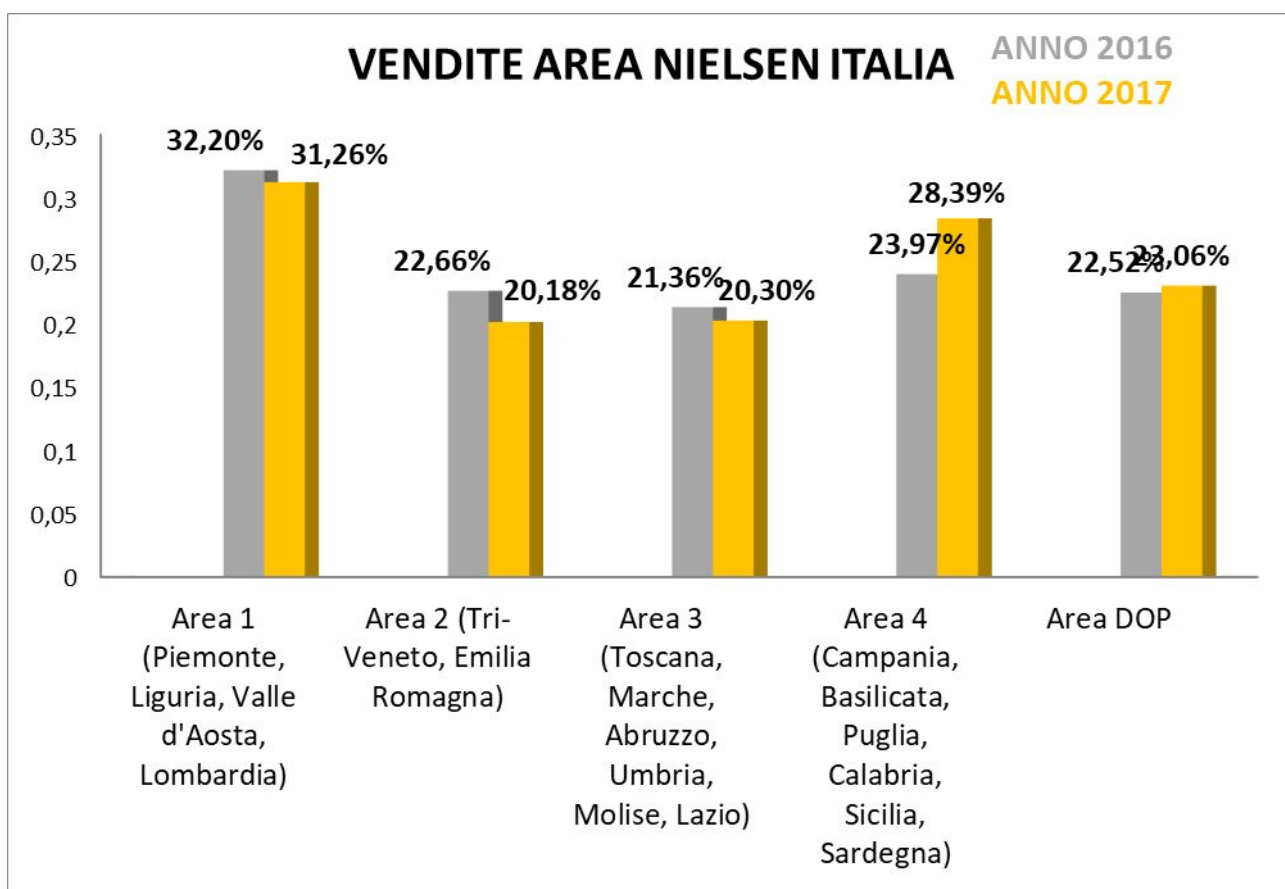
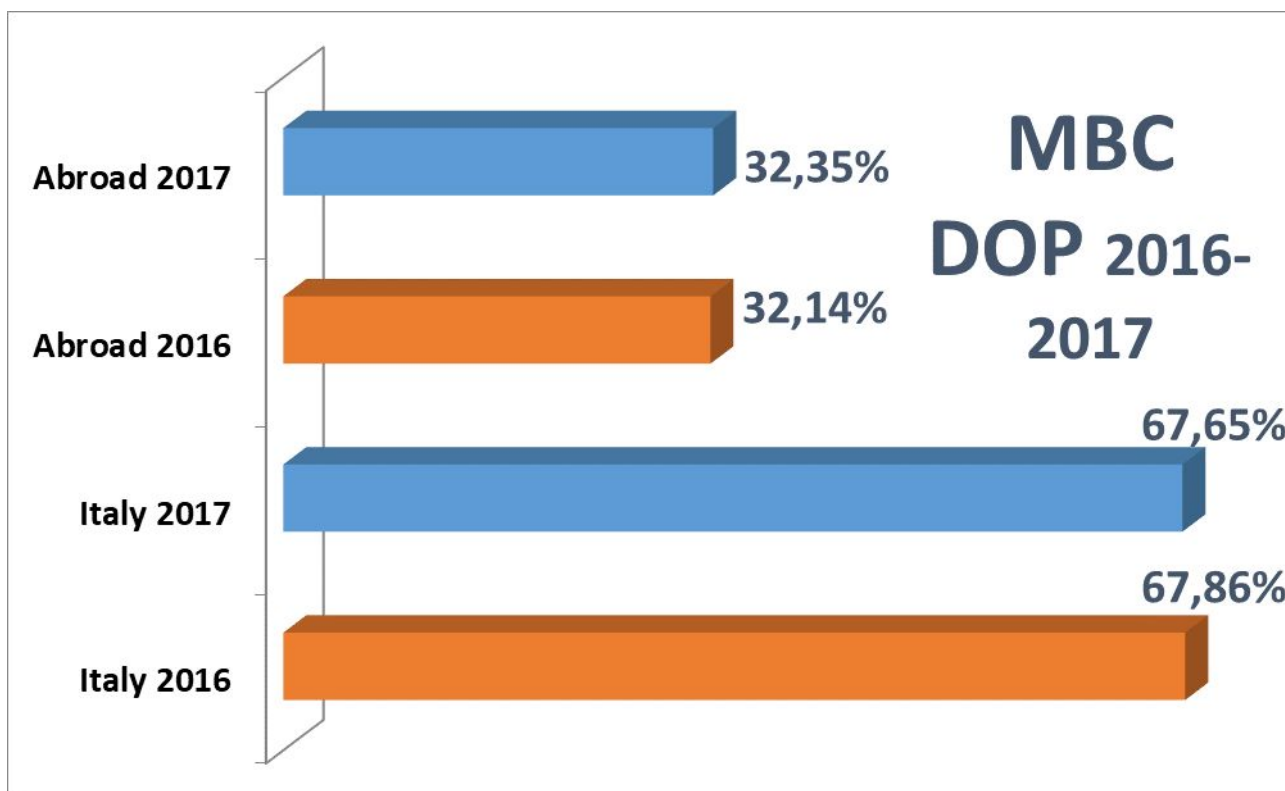
## Italia - Produzioni mensili di latte idoneo alla trasformazione in Mozzarella di Bufala Campana

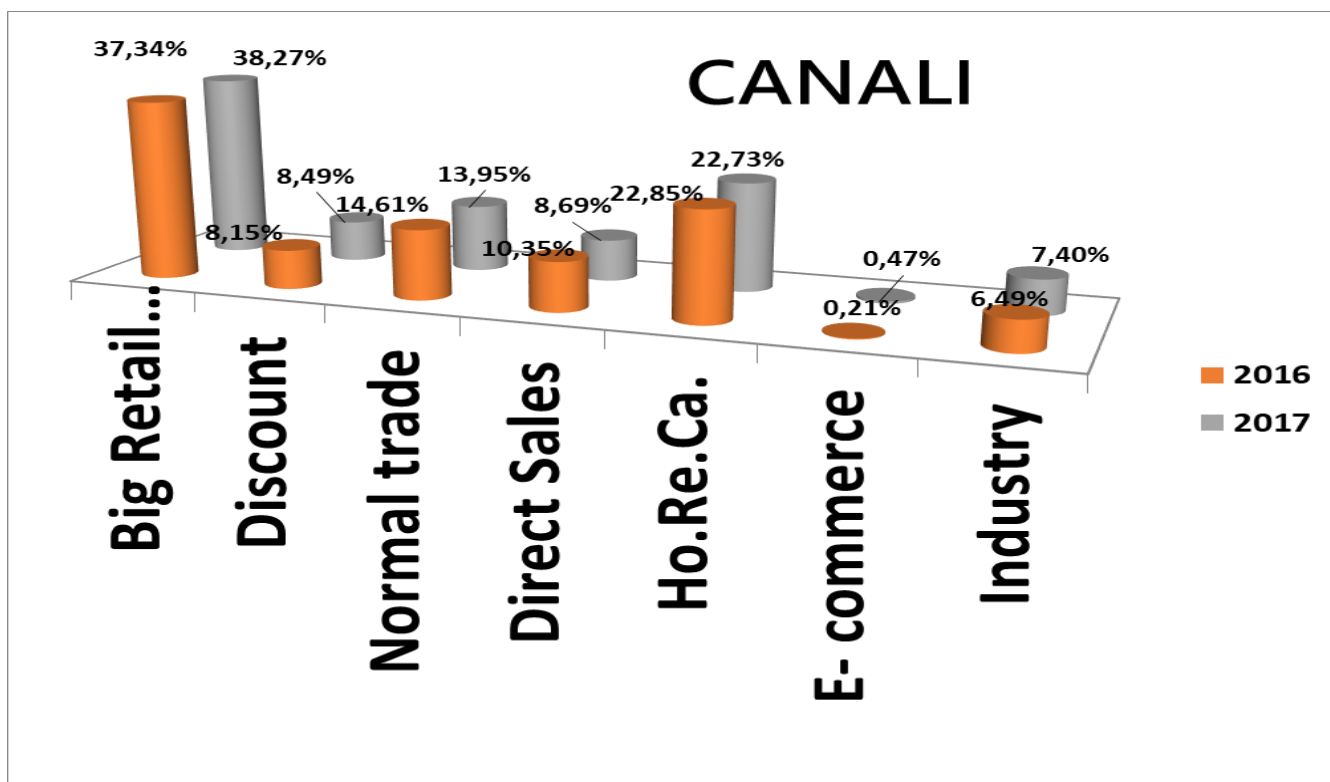
Fonte: Consorzio di Tutela



## REPORT DATI PRODUZIONE 2017\*

\*(Elaborazione Consorzio di Tutela dei questionari inviati ai soci)







# EXPORT

