

Battipaglia

Mozzarella doc da tutelare il Consorzio incontra Caldoro

BATTIPAGLIA. La Coldiretti Campania, alla luce delle notizie riferite all'inchiesta della procura di Napoli che coinvolge ventotto caseifici che producono mozzarella di bufala campana dop, ha «espresso viva preoccupazione per la vicenda, chiedendo la convocazione di un incontro urgente al consigliere del presidente Caldoro per l'agricoltura, Vito Amendolara, al fine di affrontare la problematica e mettere in campo ogni azione utile a tutela e salvaguardia di un prodotto che rappresenta la punta di diamante dell'agroalimentare della regione».

«Si tratta di affermare che nel prezzo della mozzarella di bufala campana è compresa la genuinità del prodotto di base che deve essere rigorosamente fresco e proveniente dalle province di Caserta, Salerno,

Frosinone e Latina - chiarisce Coldiretti - Se invece è congelato, in polvere, cagliato, di bufala italiana o di vacca, munto in una qualunque altra parte del mondo, quel latte abbatte il valore del prodotto finito e riduce il prezzo di vendita di almeno del 30 per cento».

«La credibilità conquistata dai produttori campani nel garantire la qualità delle produzioni - aggiunge Coldiretti - è un patrimonio da difendere nei confronti di quanti con le frodi e la contraffazione cercano di sfruttare la fiducia acquisita per fare affari. La contraffazione alimentare è un crimine particolarmente odioso, perché si fonda soprattutto sull'inganno nei confronti di quanti, che pur avendo una ridotta capacità di spesa, sono costretti a pagare un prezzo non corrispondente alla qualità del prodotto».