

## **Consorzio “Mozzarella Dop di Gioia del Colle”. Le considerazioni dell’On. Lavarra**

"Le giornate che accoglieranno fino al 23 ottobre compratori e distributori europei nelle aziende e nel territorio della Mozzarella Dop di Gioia del Colle sono emblematiche del salto di qualità compiuto dal Consorzio di tutela di questo prodotto principe del lattiero caseario. Sostenuti dalle misure del Programma di sviluppo rurale della Regione Puglia, i programmi di commercializzazione del prodotto possono essere finalmente commisurati per valicare i confini regionali e nazionali ed entrare nei circuiti a scala internazionale.

Il disciplinare garantisce la tradizione secolare della tecnica produttiva, il siero innesto come elemento base; la tecnologia preserva la qualità e la integrità della conservazione e del gusto, logistica e reti trasportistiche intermodali - aereo compreso - consentono sbocchi sui mercati del globo. Se si pensa agli esordi di questa straordinaria tradizione, dalla importazione della razza bruna, dalle prime attività interne alle masserie, alle imprese pionieristiche dei primi caseifici, alla distribuzione in bicicletta e con treno dei “mozzarellari“, non si può non rimanere stupefatti di come mentre la “modernizzazione” genera il declino di vecchi e nobili mestieri, qui invece vi è rilancio appunto a scala globale.

Questo salto avrà come protagonisti le grandi strutture di trasformazione e farà da leva sia per il reddito degli allevatori sia per la salvaguardia dell’ambiente naturale che fornisce la materia prima per il benessere animale. Si può confidare che anche le aziende di minori dimensioni - con più mirate strategie di sostegno da parte del Consorzio e della Regione - potranno beneficiare del Marchio. Per la consolidata sensibilità del consumatore locale alla qualità, per la domanda del turista che cerca la tipicità delle produzioni agroalimentari dei luoghi. Magari attratto dalla bellezza e dalla fruizione di siti di interesse archeologico, storico, paesaggistico, culturale. Ogni sfida ha le sue incognite.

Ma a giudicare dal traguardo fin qui raggiunto si può dire che il settore e le potenzialità del territorio sono in grado di affrontarle e vincerle. È più che giusto sottolineare che il riconoscimento della Dop ha conosciuto percorso impegnativo e non privo di ostacoli. E che se tappa dopo tappa è stato conquistato questo si deve alla lungimiranza di chi si è lasciato alle spalle il retaggio del campanilismo più chiuso e ha investito sulla alleanza fra allevatori e aziende della trasformazione. Così è stato quando si è costituita la ATS e si è superata la prima denominazione di Treccia o Mozzarella della Murgia e dei Trulli per approdare a quella attuale. E ciò perseguendo - con la diplomazia di incontri informali e istituzionali - il principio fondante, trascurato nel primo dossier inviato al Ministero, secondo il quale la denominazione di origine viene basata non solo su tecnica tradizionale e ingredienti, quanto dalla storia commerciale del nome. In questo caso è stata la documentazione del livello pluridecennale della commercializzazione di aziende gioiesi - Capurso in particolare, che ha fatto convergere sul nome "Dop di Gioia del Colle".

Un salto di mentalità sovracomunale destinato ad affermare il prodotto anche per i più adeguati volumi produttivi che scaturiscono dall’allargamento a 22 comuni della Murgia. Non trascurabile è stato il sostegno istituzionale alla Dop; e specialmente della specifica commissione del Ministero e della Rappresentanza del Governo del tempo a Bruxelles contro i ricorsi del Consorzio Dop della Bufala campana. Facendo prevalere, con fondati riferimenti di base giuridica, come dirimente la distinzione fra latte di bufala e latte vaccino. Buone giornate di promozione della Dop dunque. Ad allevatori, caseari, comunità del territorio.

Nei giorni in cui, coincidenza “del destino”, si celebra il ventennale della prima Dop di prodotto da forno della Unione Europea: quella per il pane di Altamura. Cosicché insieme al Primitivo si possa costituire paniere di eccellenza e di traino dello sviluppo di una area vasta di grandi tradizioni e di grandi potenzialità”.

**Uff. Comunicazione On. Enzo Lavarra**