LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO
Venerdì 29 settembre 2017

IL MARCHIO CONTESO

DOPO LA SFIDA DI DE LUCA

L'UNIONE FA LA FORZA

Riuniti 22 Comuni: 130 caseifici che valgono quasi 16 mila tonnellate di produzione con latte murgiano

Mozzarella, un Consorzio resisterà alla Campania

I produttori di Bari e Taranto difendono a denti stretti la «dop»

VALENTINO SGARAMELLA

● La mozzarella è solo campana ed è di bufala, quella di Gioia del Colle non può ambire ad ottenere il riconoscimento Dop. Questo, in sintesi, quanto dichiarato dal presidente della Regione Campania, **Vincenzo De Luca**. Il quale ha poi invitato i vertici della Nestlè a utilizzare solo mozzarella di bufala per produrre pizza.

Una provocazione che i produttori pugliesi invece non raccolgono. Produttori di latte e aziende casearie difendono a denti stretti il riconoscimento del marchio Dop per la mozzarella di Gioia del Colle. Sanno che dopo tanti sforzi ed anni di tentativi, ora sta per nascere un Consorzio che porta il nome della mozzarella e che, si spera, porterà lavoro. Un'occasione da non perdere.

L'iniziativa è stata condotta con tenacia dal Gal Terra dei trulli e di Barsento e dal suo presidente, **Stefano Genco**. Lo scorso 28 agosto sulla Gazzetta Ufficiale è stato pubblicato il riconoscimento della Dop. Era possibile opporsi entro 30 giorni, ma nessuno ha presentato ricorsi. Il consorzio della mozzarella Gioia del Colle raggruppa 22 Comuni che entrano a far parte del disciplinare della Dop. Una realtà che conta 130 caseifici per un totale di circa 15 milioni 834mila chili di mozzarelle nei 22 Comuni che produrrano la Dop. Si tratta di Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra, Mottola per la provincia di Taranto e Acquaviva, Alberobello, Altamura, Casamassima, Cassano, Castellana, Conversano, Gioia del Colle, Gravina, Locorotondo, Monopoli, Noci, Putignano, Sammichele, Santeramo, Turi per la provincia di Bari.

Tutti si approvvigionano del latte delle mucche che pascolano nel territorio murgiano. Considerando una resa di 13 chili di mozzarelle ogni 100 litri di latte si ha una raccolta di latte di circa 2 milioni di quintali. Il settore lattiero caseario, è forte di un indotto con circa 4mila addetti. **Pasquale Ciniere**, titolare di un caseificio: «tra pugliesi e campani da sempre c'è collaborazione nel senso che noi acquistiamo e commercializziamo il loro prodotto. Sulla stampa leggiamo sempre di zone campane avvelenate, della terra dei fuochi, ma non mi sono mai permesso di insinuare nulla né bloccare l'acquisto dei loro prodotti».

Poi sbotta: «vado in giro continuamente per l'Italia e vedo mozzarelle vendute a 2,50 euro al chilo ma qualcuno si è mai stracciato le vesti per la dicitura mozzarella? Quella mozzarella è prodotta dalla fecola di patate o chissà cos'altro. Io la vendo a 5 euro a catene di supermercati, hotel, ristoranti ed ipermercati italiani». Una stilettata: «non usiamo latte estero, come qualcuno del consorzio campano ha insinuato».

Vito Laterza, responsabile di una organizzazione con 40 allevatori ed un fatturato di 4 milioni di euro l'anno: «il comprensorio è molto ampio, siamo una realtà importante. Sono anni che cerchiamo di ottenere il riconoscimento ed ora finalmente il Gal ha messo l'anima per promuovere questa lodevole iniziativa». Poi dice: «esiste il pecorino romano romano e quello sardo, esiste la cipolla di Acquaviva e quella di Tropea e ci saranno due mozzarelle».

MARCHIO CONTESO Sulla «dop» alle mozzarelle pugliesi è esplosa la guerra con la Campania: il presidente della Regione Vincenzo De Luca contesta che il prodotto di Gioia del Colle possa avere questo riconoscimento

L'ESPERTO PARLA UN CONSULENTE TECNICO

«Una polemica senza senso»

Ruppi: ci sono casi analoghi

● «La mozzarella di bufala campana è esportata in tutto il mondo. Di tutto devono preoccuparsi in Campania tranne di un nascente Consorzio con un riconoscimento Dop. Non ha motivo di esistere questa polemica». **Gianni Ruppi**, laurea in scienze agrarie, è consulente tecnico di un'azienda casearia a Gioia. Colpisce di fioretto, con argomenti scientifici, per disarmare la nascente polemica. «Il sostantivo femminile mozzarella è entrato a far parte del linguaggio comune mondiale, perfino nelle pubblicazioni scientifiche».

I caseifici della Murgia barese e tarantina chiedono una denominazione di riconoscimento del proprio prodotto, una voce importante del Pil e dell'export regionale. I primi tentativi risalgono a circa 15 anni fa quando nacque la «mozzarella fiordilatte dell'Appennino meridionale» ma tutto si arenò perché l'area si estendeva dalla Toscana a Reggio Calabria. La tendenza comunitaria è quella di riconoscere la tipicità di prodotti in aree molto circoscritte.

«La normativa prevede che nel caso in cui non sia specificata la specie animale, con il termine latte si intende solo quello vaccino. Chiunque produca formaggi con altre varietà di latte deve specificare origine e provenienza, bufala, capra, renna», dice Ruppi. Il termine mozzarella dunque trova riscontro nella denominazione commerciale delle province di Bari e Taranto sin dagli Anni Quaranta.

«Questa mozzarella rappresenta un territorio della Puglia come la burrata rappresenta il nord barese. Altre tipologie di formaggi simili esistono in Italia, penso al grana padano ed al parmigiano reggiano, diversi per tecnologia di produzione e qualità di alimentazione dei bovini da latte ma simili sul piano strutturale».

Un altro esempio. «L'Ue ha riconosciuto la Dop al Trentin grana, un formaggio simile al grana padano ma prodotto in alpeggio. Se è accettata una sottigliezza del genere - conclude il tecnico - non vedo perché non avere il marchio Dop alla mozzarella di bufala ed a quella da latte vaccino, prodotti completamente diversi per latte diverso». *[v.s.]*

BRUXELLES AL MANAGEMENT BOARD

Emiliano a Nereus «Politiche spaziali a misura regionale»

● «Mi augurodi poter contribuire a formareunavisione degliStati uniti dell'Europa nello sviluppo delle attività aerospaziali». Lo ha detto il presidente della Regione Puglia, **Michele Emiliano**, partecipando a Bruxelles alla riunione del «management board» della rete Nereus, in cui si è parlato del nuovo quadro finanziario pluriennale Ue dopo il 2020. L'obiettivo è «il posizionamento delle politiche spaziali e, soprattutto, della dimensione regionale delle politiche spaziali», ha spiegato Emiliano. «Ci auguriamo - ha aggiunto - che proprio questa cultura scientifica diffusa tra i cittadini e le regioni possaancheportare adun migliore apprendimento politico, perchécredo che l'approccio tecnico-scientificopossaaiutare i cittadini a capire il disegno politico dell'Unione Europea».

Emiliano a Bruxelles

La Puglia è tra le regioni più attive nel settore, con un distretto dell'aerospazio molto sviluppato che vede la presenza di multinazionali accanto ad aziende locali innovative. Emiliano è subentrato a **Nichi Vendola** nella guida di Nereus.

TURISMO INIZIATIVA DI CONFCOMMERCIO BARI-BAT DA DOMENICA A MARZO

Ecco «Mangia la Cultura» per conoscere i nostri sapori

Su Internet si può prenotare menù e visita guidata

● Arriva «Mangia la Cultura», un'interessante iniziativa volta a far conoscere l'immenso patrimonio storico, artistico e gastronomico del territorio. Promossa da Confcommercio Bari-Bat, è un vero e proprio viaggio per turisti e famiglie che comincia con il racconto e la visita dei tesori della nostra terra e prosegue con il piacere dei sapori della tradizione culinaria.

Trascorrere una giornata in modo piacevole è semplice: grazie al portale www.mangialacultura.it è possibile scegliere un itinerario al quale è abbinato un «menu cultura» secondo le proprie preferenze, e i propri gusti (menu ristorante + visita guidata gratuita) e compilare il form di prenotazione sul link prenota ora, in questo modo è possibile organizzare una giornata alternativa in compagnia di amici o familiari, e scoprire, per esempio, la monumentalità di Castel del Monte e il sapore di un buon piatto di fave e cicorie.

Sono 21 i Comuni delle province Bari e BAT coinvolti e 64 i ristoranti aderenti al progetto, che dal 1° ottobre a marzo 2018, ogni prima e terza domenica del mese, offrono la possibilità di un viaggio sensoriale in cui cultura ed enogastronomia si intrecciano.

Un invito a vivere un vero e proprio percorso culturale, attraverso cui riscoprire il territorio in tutte le sue forme: dai prodotti tipici ai racconti popolari, fino agli straordinari paesaggi e siti storico-artistici.

ECONOMICI

I prezzi di seguito elencati debbono intendersi per ogni parola e per un minimo di 10 parole ad annuncio. (*)
AVVISI EVIDENZIATI maggiorazione di 15,00 euro
Per annunci in grassetto/neretto tariffa doppia.
1 Acquisti appartamenti e locali, Euro 3,00-3,50; 2 Acquisti ville e terreni, Euro 3,00-3,50; 3 Affitti appartamenti per abitazione, Euro 3,00-3,50; 4 Affitti uso ufficio, Euro 3,00-3,50; 5 Affitti locali commerciali, Euro 3,00-3,50; 6 Affitti ville e terreni, Euro 3,00-3,50; 7 Auto, Euro 3,00-3,50; 8 Avvisi commerciali, Euro 3,00-3,50; 9 Camere, Pensioni, Euro 3,00-3,50; 10 Capitali, Società, Finanziamenti, Euro 14,00-16,20; 11 Cessioni rilievi aziende, Euro 14,00-16,20; 12 Concorsi, Aste, Appalti, Euro 14,00-16,20; 13 Domande lavoro, Euro 0,60-0,60; 14 Matrimoniali, Euro 3,00-3,50; 15 Offerte impiego e lavoro, Euro 4,50-5,50; 16 Offerte rappresentanze, Euro 4,50-5,50; 17 Professionali, Euro 7,00-9,00; 18 Vendita appartamenti per abitazione, Euro 3,00-3,50; 19 Vendita uso ufficio, Euro 3,00-3,50; 20 Vendita locali commerciali, Euro 3,00-3,50; 21 Vendita ville e terreni, Euro 3,00-3,50; 22 Vendita Fitti immobili industriali, Euro 3,00-3,50; 23 Villeggiatura, Euro 3,00-3,50; 24 Varie, Euro 7,00-9,00.

(*) Il secondo prezzo si riferisce agli avvisi pubblicati giovedì, domenica e festività nazionali.

Si precisa che tutti gli avvisi relativi a «Ricerca di Personale» o «Offerte di Impiego e Lavoro» debbono intendersi riferiti a personale sia maschile che femminile. Ai sensi dell'art.1 legge 9-12-'77 n. 903, è vietata qualsiasi discriminazione fondata sul sesso, per quanto riguarda l'accesso al lavoro, indipendentemente dalle modalità di assunzione e qualunque sia il settore o il ramo di attività.

24 VARIE

BARI Policlinico novità bellissima massaggiatrice decoltè prosperosa completissima indimenticabile. 345/600.10.89.

MATERA bionda spagnola formosa massaggiatrice per esaudire tuoi desideri. 351/292.81.24.

POLICLINICO mulatta 20enne caldissima dolcissima fisico mozzafiato massaggi completi. 345/160.88.42.

POLIGNANO bellezza da copertina 26enne massaggio naturale sensuale disponibilissima. 345/962.91.10.

TRANI novità donna matura massaggiatrice dolce coccolona tutto con calma. 380/765.11.48.

Per la pubblicità su
LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO
MEDITERRANEA
BARI: 080/5485111
BARLETTA: 080/5485391
FOGGIA: 080/5485392
LECCE: 080/5485393
TARANTO: 080/5485394
POTENZA: 080/5485395