

## **Campania dinamica Rilancio in Quattromosse**

Nel settore agroalimentare, nonostante la pandemia, si moltiplicano le iniziative per ridare slancio al settore quando l'emergenza sarà conclusa. In quest'ottica non possono che leggersi con favore iniziative come quella del Consorzio della Mozzarella di bufala campana dop che ha siglato un'importante intesa con il colosso delle consegne a domicilio di cibo Deliveroo che metterà a disposizione la propria piattaforma per comunicare il valore aggiunto del prodotto campano a marchio dop. Il gruppo Ferrarelle della Famiglia Pontecorvo chiama alla direzione generale l'esperto manager Marco Pesaresi. Importanti anche gli obiettivi fissati da Coldiretti e Anicav per la valorizzazione della mitilicoltura e del Pomodoro pelato di Napoli.

## **Pomodoro Pelato Napoli, pubblicata la richiesta del riconoscimento Igp**

Un passo fondamentale verso il riconoscimento della denominazione «Pomodoro Pelato di Napoli» Indicazione geografica tipica, è stato compiuto con la pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale della proposta dell'associazione Anicav, presieduta da Antonio Ferraioli (foto), che riunisce oltre il 90 per cento delle industrie conserviere. L'iniziativa punta a ricomprendere in un'unica denominazione l'intera produzione dei pelati del distretto meridionale, per riuscire a proteggere questa specifica linea produttiva italiana sui mercati europei ed extraeuropei. Negli ultimi decenni il consumo di pomodoro pelato ha perso infatti considerevoli quote di mercato (quasi il 10 per cento all'anno) a vantaggio di altri prodotti come la polpa di pomodoro e la passata. Il problema della tutela si pone soprattutto all'estero, dove si riscontra il fenomeno dell'italian sounding, cioè di prodotti non originali che però richiamano l'italianità. La denominazione «Pomodoro Pelato di Napoli» è già stata usata negli anni Cinquanta per definire i pomodori a bacca lunga, tradizionalmente riconducibili agli ecotipi San Marzano, e poi, genericamente, a tutti i pomodori di forma allungata sottoposti a spellatura in acqua bollente, prima di essere inseriti, insieme a succo di pomodoro, in scatole di banda stagnata. L'utilizzo della parola Napoli non è riferibile solo alla metropoli campana, ma all'intero Mezzogiorno che nel mondo viene appunto identificato con la sua antica capitale.

## **Promozione e tutela della mozzarella dop Accordo con Deliveroo**

La Mozzarella di bufala campana dop potrà contare sul sostegno del colosso delle consegne «Deliveroo» che metterà a disposizione la propria piattaforma online per comunicare le corrette denominazione, identificazione, conservazione e il corretto utilizzo del prodotto. La collaborazione è il frutto di un accordo siglato dal presidente del Consorzio di tutela del latticino dop, Domenico Raimondo (foto), e il general manager di Deliveroo Italy Matteo Sarzana. Si tratta peraltro del primo protocollo d'intesa firmato da un consorzio di tutela e una piattaforma online di food delivery. Tra le azioni previste dall'accordo figurano: campagne di comunicazione dirette a far comprendere le caratteristiche che distinguono la Mozzarella di bufala campana, raccomandazioni con i riferimenti normativi che regolano il corretto utilizzo della denominazione in un menu, consigli utili alla valorizzazione del prodotto. Si tratta solo di un primo passo perché in futuro, la sinergia prevede anche iniziative comuni in occasione di fiere ed eventi, ora bloccati dalla pandemia. «Al centro del progetto — spiega il presidente del Consorzio Domenico Raimondo — c'è innanzitutto la trasparenza verso i consumatori, che puntiamo a raggiungere e informare in maniera massiccia grazie alla capillarità e alla forza di Deliveroo. Attraverso questa iniziativa pilota, siamo certi di poter intercettare segmenti di pubblico non sempre coinvolti dalle nostre iniziative promozionali».