

Mozzarella di bufala Dop, la filiera vicina al contratto unico

Vera Viola

La filiera bufalina marcia a ritmo sostenuto verso la definizione di un contratto unico. Allevatori e produttori di mozzarella di bufala campana Dop puntano infatti a definire linee guida a cui ispirare i reciproci rapporti: niente di coercitivo, solo gentlemen agreement, che lascia ai singoli contratti la definizione dei prezzi, ma mette nero su bianco la scelta di pratiche condivise.

Il primo punto del testo, su cui a breve si potrebbe raggiungere l'intesa, riguarda i tempi. I caseifici acquistano il latte o lo prenotano una volta per tutto l'anno: questi contratti a Salerno (una delle aree maggiori di produzione di mozzarella di bufala campana Dop) vengono siglati in questi giorni, mentre nel Casertano (altro polo produttivo) a dicembre. «Ciò crea distorsioni – spiega Pier Maria Saccani, direttore del Consorzio di Tutela della Dop – che si ripercuotono sui prezzi e sulle vendite. Ciò si potrebbe evitare se i contratti venissero firmati nello stesso periodo».

C'è poi un secondo punto fondamentale: i caseifici puntano a introdurre nei contratti incentivi per gli allevatori che si impegnino a destagionalizzare i parti. Più semplicemente si vorrebbe far slittare la maggior parte delle nascite di bovini tra primavera ed estate per far sì che le bufale producano più latte nel periodo in cui è maggiore la domanda di mozzarella. Le associazioni di categoria che siedono al tavolo del contratto unico della filiera bufalina sono numerose: dal Consorzio di Tutela a Copagri, Coldiretti, Assolatte, Cia, Confagricoltura. Assolatte ha assunto l'impegno di coordinarsi con le altre associazioni.

Intanto, nell'area di produzione della Dop (Campania, basso Lazio, parte della provincia di Foggia e Venafrò in Molise) nei primi sei mesi del 2025 crescono produzione di latte di bufala e di mozzarella dop. L'Osservatorio CLAL nel primo semestre registra un incremento della produzione di latte dell' 1,30% e aumento della mozzarella dop del 7,4%. Una crescita dovuta anche allo spostamento di produzione da non dop (-6,72%) a dop. Nel periodo osservato è stato utilizzato l'82% del latte prodotto contro il 77% dello stesso semestre del 2024, pertanto ci sono margini di crescita utilizzando il 16% del latte prodotto ma non usato. Il polo ha assunto dimensioni rilevanti: con 100 caseifici e 1.600 allevamenti inseriti nel sistema della Dop. Insieme producono 850 milioni di fatturato al consumo. Si tratta del Terzo formaggio dop italiano con 11mila addetti, di cui 37% donne.

© RIPRODUZIONE RISERVATA