

# L'oro bianco delle bufale vendite boom con la Dop

## Nel 2025 trend positivo con proiezioni di incremento per mozzarella e ricotta

### IL BILANCIO

Emanuele Tirelli

Il mese di dicembre porta con sé festeggiamenti, incontri, cene in famiglia e al ristorante. Quindi accompagna la speranza di un incremento dei volumi del comparto agroalimentare che non sta vivendo un periodo semplice. Intanto, però, è possibile fare un bilancio del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, presieduto dal salernitano Mimmo Raimondo e diretto da Pier Maria Saccani di ciò che è stato fino ad ora con informazioni già certificate, proiezioni e aspettative. Nel confronto con il 2024, i numeri indicano una dinamica positiva in quasi tutti i mesi del 2025, soprattutto ad aprile e ad agosto, a bilanciare, sempre nel confronto, il segno negativo di marzo e ottobre. Cavalcare l'onda dei dati positivi del 2025, consolidare il trend e continuare a far conoscere il prodotto, non solo al consumatore finale ma anche a chef, pasticciere, pizzaioli e industria. Sono questi gli obiettivi per il 2026 anche del Consorzio di Tutela della Ricotta di Bufala Campana Dop, guidato dallo scorso aprile dalla salernitana Sara Consalvo.

### L'ANALISI

«L'industria potrebbe essere il plus per il nuovo anno», dichiara la presidente Consalvo. «Il nostro è un prodotto che si presta molto a preparazioni dolci e salate, e quello dell'industria potrebbe diventare un canale molto interessante. Per questo motivo stiamo strutturando un piano più articolato di attività promozionali e di incontri B2B, e stileremo un calendario di fiere specifiche alle quali partecipare già nel primo semestre dell'anno. È una strategia mirata, pensata per inserirci in contesti dove la ricotta può mostrare la sua versatilità e trovare nuovi interlocutori professionali. Inoltre, stiamo cercando una figura che possa rappresentarci; qualcuno che conosca il prodotto, che lo usi già e che lo apprezzi come noi. L'obiettivo è individuare una sorta di testimonial per raccontare la ricotta di bufala campana dop in modo autentico, aiutandoci a veicolarla il più possibile sia verso il consumatore che verso altri operatori del settore».

### NUMERI IN CRESCITA

Il Consorzio conta 25 soci, un numero che anni fa rappresentava un punto di arrivo, ma che adesso è invece un punto di partenza. «Vogliamo crescere per far crescere il prodotto, e cercheremo di farlo coinvolgendo anche coloro che sono nel consorzio della mozzarella dop. La nostra filiera ha potenzialità ancora inesplorate e crediamo che un ampliamento della base produttiva possa generare nuove sinergie e rafforzare il

marchio in termini di presenza e riconoscibilità». Nei primi nove mesi del 2025, la produzione è aumentata del 40,6% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, con un totale di 230.434 chilogrammi. I dati del Dipartimento Qualità Agroalimentare sottolineano quindi che, nei primi tre trimestri, il consorzio ha raggiunto la produzione dell'intero 2024 (230.542), anche grazie ai 38.889 chilogrammi del mese di aprile che hanno fatto segnare +204,1% sull'anno scorso e +288,9% sul 2023. Il numero è ancora più consistente se confrontato con il 2022, quando al 31 dicembre risultavano 134.907 chilogrammi. «Ci stiamo consolidando», aggiunge Consalvo. «Il consumatore sta conoscendo e apprezzando il prodotto». Come sta accadendo per tutti i prodotti di qualità dell'agroalimentare italiano, anche in questo caso l'attenzione è rivolta al riconoscimento della cucina italiana come patrimonio Unesco. «È un grande onore per la cucina di tutto il nostro Paese e per le numerose eccellenze regionali. Allo stesso tempo speriamo che possa essere un ulteriore veicolo di promozione nel mondo anche per la nostra ricotta».

## L'EXPORT

L'export, però, è ancora una fase da sviluppare con maggiore decisione. «Ci sono già dei soci che esportano, soprattutto in Europa, ma si tratta di numeri contenuti perché il prodotto fresco è molto delicato. E anche questa è una delle sfide che affronteremo per il 2026».

© RIPRODUZIONE RISERVATA