

## LA MOZZARELLA PUGLIESE DI GIOIA DEL COLLE OTTIENE LA DOP

10 Dicembre 2020



BRUXELLES - La Mozzarella di Gioia del Colle (Bari) ha ottenuto il marchio Dop. Il regolamento di esecuzione che iscrive il prodotto nel registro Ue degli alimenti di qualità è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale. La domanda era stata presentata nell'ottobre 2019, ma la pratica ha subito un rallentamento a causa dell'obiezione della Germania e dell'Organizzazione degli esportatori americani di formaggi (Usdec) sul termine "Mozzarella", perché era da considerarsi generico e quindi non protetto. Il regolamento prevede la protezione della denominazione nella sua interezza, mentre non è richiesta per il termine "Mozzarella" in quanto tale.

Con la pubblicazione oggi, nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, del regolamento di esecuzione recante l'iscrizione della Dop "Mozzarella di Gioia del Colle" nel registro europeo delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette salgono a 311 le denominazioni di origine e indicazioni geografiche made in Italy.

Eccellenza del patrimonio gastronomico e culturale pugliese ed italiano, la Mozzarella di Gioia del Colle, la cui presenza storica è comprovata da numerose evidenze, tra cui un documentario prodotto dall'Istituto Luce a Gioia del Colle il 28 agosto 1950, è espressione del

territorio forte della produzione del latte che della sua trasformazione secondo l'antica tradizione locale della pasta filata. Le caratteristiche del latte sono legate alla qualità della flora pabulare tipica del territorio delle Murge, alla base dell'alimentazione della popolazione bovina che con la produzione del proprio latte conferisce caratteristiche uniche al prodotto trasformato. Quanto alla tecnica di trasformazione, è quella tradizionale, storica, con l'utilizzo solo di latte fresco e l'aggiunta di innesto autoctono. A livello storico-culturale, esiste un legame profondo tra il prodotto e la tipologia degli allevamenti, aziende zootecniche di piccole e medie dimensioni, a conduzione prevalentemente familiare e strutturate secondo usi locali, che prevedono lunghi periodi di pascolamento.

“Con la Mozzarella di Gioia del Colle Dop”, sottolinea la ministra dell'Agricoltura **Teresa Bellanova**, “si riconosce la qualità di uno straordinario prodotto pugliese, inimitabile, che rappresenta una storia produttiva ed economica, e una rilevante occasione occupazionale per quelle comunità pugliesi. Ed è importante rimarcare come negli ultimi anni l'intera filiera abbia visto il fiorire di nuove attività imprenditoriali condotte anche da giovani, sempre più proiettati sui mercati comunitari ed internazionali”. Il paniere costituito da 60 prodotti Dop e Igp del food e del vino pugliesi si arricchisce dunque di un prodotto rappresentativo di una filiera agricolo-zootecnica importante. Pronta a un salto di qualità che significa anche ricaduta economica. Se la mozzarella pugliese registra, ad oggi, un valore alla produzione di circa 80 milioni di euro, il riconoscimento comunitario potrà significare un aumento stimato intorno al 20% della produzione”.

“Dopo un lungo e non semplice iter, che ho seguito passo dopo passo cercando di fare la mia parte per superarne le difficoltà, la mozzarella di Gioia del Colle è finalmente e ufficialmente Dop - sottolinea il sottosegretario alle Politiche Agricole, **Giuseppe L'Abbate** - . Questa eccellenza del patrimonio gastronomico e culturale pugliese ed italiano viene finalmente riconosciuta e tutelata! Ai promotori vanno i miei auguri e invito tutti noi a rimboccarci le maniche per valorizzare nel mondo questo prodotto d'eccellenza che, se ben veicolato e commercializzato, potrà garantire un reddito maggiore anche ai nostri allevatori”.

La tradizione murgiana della trasformazione del latte in pasta filata ha radici storiche che affondano nel passato, comprovate da numerose evidenze e rappresenta un'espressione tipica del territorio pugliese. Si tratta della 311esima denominazione italiana registrata e, nel suo iter di approvazione, ha dovuto superare dapprima alcune resistenze interne e, poi, alcuni rilievi provenienti da Germania e Stati Uniti.

“È importante, però, non pensare alla Dop come un punto di arrivo quanto piuttosto come un primo passo verso una valorizzazione e una tutela oltre i confini di un prodotto tipico del territorio pugliese - prosegue il sottosegretario L'Abbate - . Sarà fondamentale, infatti, una

sua promozione adeguata che conferisca quel valore aggiunto in grado di gratificare sia le attività zootecniche sia i caseifici e le imprese casearie. L'impegno del Ministero delle Politiche Agricole - conclude - non mancherà nell'affiancare produttori e trasformatori pugliesi, a cui rinnovo tutta la mia disponibilità".