

intervento

Zootecnia, una risorsa per il rilancio

di **STEFANO MAROTTA***

L'allevamento zootecnico, la trasformazione del latte, così come molte delle risorse materiali ed intellettuali della nostra terra, possono e devono diventare la chiave del successo economico della Campania, priva di grandi realtà industriali, ma ricca di tradizioni e di uno straordinario equilibrio climatico-ambientale. Traghettono l'economia nostrana verso aree di maggiore sicurezza non è affatto un'impresa ardua, purché si riesca a dare una svolta alle politiche di sviluppo e di valorizzazione del risorse endogene del territorio finora perseguite. L'elemento che più di ogni altro ha compromesso ogni tentativo compiuto in questa direzione è stata l'assenza di un orientamento strategico chiaro e definito da parte delle istituzioni centrali e periferici. L'Ue ha emanato una serie di Regolamenti Cee, recepiti dagli Stati Membri, che sembrano fatti apposta per essere utilizzati in chiave propositiva da imprenditori e amministrazioni locali. Quello che fa al nostro caso è la legge 2081/92, riguardante la disciplina delle denominazioni protette dei prodotti agricoli. Purtroppo, la normativa è stata assimilata dagli operatori campani con

forte ritardo, pur essendo uno strumento di grande efficacia tecnica, con importanti ricadute sul mercato dei prodotti al consumo ed in grado di assicurare la giusta tutela contro alterazioni ed abusi. Primo tra i sistemi di produzione ad utilizzare questa legge quello della Mozzarella di Bufala Campana DOP, che ha trovato fonte di crescita nell'idea iniziale del Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana DOP. Risultato: un incremento delle aziende allevatrici bufaline del 18,2%, mentre il numero dei capi è più che raddoppiato rispetto al 1990 (+112,1%), con conseguente incremento del numero medio di capi per azienda. Attualmente sono circa 150 i caseifici iscritti al Consorzio per la tutela del D.O.P. ed oltre 200.000 i capi bufalini. Ma il merito di quanto realizzato, e che può essere ampliato, sta nel fatto che il prodotto è diventato portavoce nel mondo della nostra cultura gastronomica, affiancandosi ai vini, alle conserve, agli olii. Su questa scia e grazie all'impegno mostrato dagli imprenditori campani, che ne hanno ben valutato il volume d'affari, l'impiego di forza lavoro ed i proventi derivanti dall'intero indotto, si pone la richiesta di riconoscimento alla CEE della DOP di uno dei più importanti salumi mondiali: il

Salame di Napoli. Il primo effetto è che, parallelamente a tale esperienza, è stata avviata la medesima richiesta per un altro prodotto di alto lignaggio zootecnico per tradizione e storicità: il Salame Mugnano del Cardinale. Dalle prime stime, l'incremento produttivo industriale che si otterrà supererà i 35 milioni di euro. Ciò significa che tutto il settore avrà un'iniezione economica tale da emanciparsi dal punto di vista imprenditoriale ed assicurarsi nel futuro la propria area di affari. Per realizzare queste attività di valorizzazione e di tutela dei sistemi di produzione è necessario un coordinamento tra imprenditori e addetti ai lavori, primo passo verso la realizzazione di un Piano Operativo e Programmatico che assicuri nel tempo la longevità del prodotto e dell'intera filiera interessata. Parola d'ordine dovrà essere, allora, la cooperazione, che è propedeutica alla costituzione di consorzi e di altre forme aggregative. Salvaguardando le distinte identità ma facendo sistema per garantire uno sviluppo diffuso e condiviso, che guarda lontano.

**vicepresidente Api Napoli
e vicepresidente Nazionale
della Unionalimentari
aderente alla Confapi*