In Gazzetta Ufficiale la proposta per Dop a Mozzarella Gioia del Colle

mozzarella-31e18d57

E' stata pubblicata in **Gazzetta Ufficiale** la proposta del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali di **riconoscimento della denominazione di origine protetta Mozzarella di Gioia del Colle** . "Una vittoria del territorio - commenta **Piero Laterza**, presidente del Comitato promotore della mozzarella Dop di Gioia del Colle e presidente degli allevatori di Ara Puglia - che riconosce la storicità, la passione e la tipicità di quanti, da almeno un centinaio di anni, allevano bovini da latte nei 16 Comuni previsti dalla denominazione, nell'area Alta Murgia barese tarantina. Qui storicamente gli artigiani hanno fatto la differenza nella qualità della produzione casearia. E Gioia del Colle è stato tra i primi territori nella produzione e nell'export del nostro oro bianco".

Tra i **punti qualificanti il disciplinare di produzione** proposto dal Mipaaf, precisa Laterza, la lavorazione del latte entro le 36 ore dalla mungitura, il vincolo all'utilizzo di almeno il 60% di produzioni locali nell'alimentazione animale, tra foraggere e cereali, l'obbligo - nella trasformazione - del siero innesto, paragonabile al lievito madre nella panificazione, e quindi l'assenza di prodotto chimico. Essenziale anche il benessere animale con i bovini, perlopiù di razza Bruna e Frisona, al pascolo nei campi quando la stagione lo consente e non meno di 150 giorni l'anno.

Se non ci saranno eventuali opposizioni entro 30 giorni, **l'iter si sposterà a Bruxelles** che dovrebbe ufficializzare il via libera. "Auspichiamo entro l'estate" dice Laterza, forte dell'ampia documentazione utile ad attestare la storicità produttiva in Puglia tra atti notarili, editoriali e manifestazioni. In questo momento, ad attendere la Dop sono una decina di aziende casearie big, che fanno già parte del Comitato promotore, per un totale di **5mila quintali di latte al giorno che vengono trasformati,** oltre a centinaia di aziende zootecniche.

Mano tesa al Consorzio di tutela della mozzarella di Bufala Campana Dop: "Il nostro obiettivo - conclude Laterza - è creare sinergie, massima disponibilità a collaborare per far crescere due eccellenze italiane. Il logo è ben distinto tra i due marchi, e come elemento di mediazione già alla

riunione del 7 dicembre al Mipaaf abbiamo aggiunto la dicitura 'prodotto da latte vaccino'. Siamo certi delle capacità di scelta del consumatore che apprezza la qualità delle tue produzioni fresche e le Dop sono solo una ulteriore garanzia".