



Profilo Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP

Il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP istituito nel 1981 è l'organismo riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali per la tutela, la vigilanza, la valorizzazione e la promozione di questo straordinario formaggio fresco a pasta filata del Centro-Sud Italia; si occupa di sostenere e far conoscere la Mozzarella di Bufala Campana in Italia e nel mondo. La Mozzarella di Bufala Campana ha ottenuto nel 1996 la Denominazione di Origine Protetta (DOP), prestigioso marchio europeo che riconosce le caratteristiche organolettiche e merceologiche uniche di questo formaggio, frutto delle particolari condizioni ambientali e dei metodi tradizionali di lavorazione adottati nella specifica area di produzione.

Il marchio della DOP ha consentito di valorizzare una storia secolare, identificare una zona d'origine, legare il prodotto al rispetto di un rigoroso disciplinare, far conoscere il prodotto originale, diffondere il suo sapore inconfondibile, consentire al consumatore di distinguere la mozzarella di bufala autentica da tutte le altre.

Il Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop è promotore di corsi di formazione mediante il proprio ente di formazione professionale accreditato alla Regione Campania, la MBC Service.

Le origini della Mozzarella di Bufala Campana sono direttamente legate all'introduzione dei bufali in Italia. Con molta probabilità la diffusione della bufala in Italia meridionale sia avvenuta in epoca Normanna. I bufali provenivano dalla Sicilia, dove erano giunti alla fine del X secolo, a seguito delle invasioni dei Saraceni e dei Mori.

La Mozzarella di Bufala Campana è il primo marchio DOP, per importanza, del centro-sud Italia e il 3° tra i formaggi DOP italiani: ben 9 italiani su 10 l'hanno consumata nell'ultimo anno.

La Mozzarella di Bufala Campana Dop è un'ottima fonte di proteine ad elevato valore biologico, ha un moderato apporto di grassi, il che la rende adatta anche a chi segue una dieta chetogenica, ha un basso contenuto di colesterolo, fornisce elevate quantità di calcio e fosforo, fondamentali per la salute delle ossa, ricca di vitamine idrosolubili (B1, B2, B6 e Niacina), di vitamina E, zinco, che contribuiscono a contrastare l'azione dei radicali liberi. Nel 2023, la produzione certificata di Mozzarella di Bufala Campana DOP ha raggiunto i 55 milioni di chilogrammi con un'esportazione all'estero del 40% della produzione; i principali paesi importatori sono Francia, Germania, Spagna e Gran Bretagna. I produttori associati al consorzio sono 88. Le aree di produzione rientrano interamente o parzialmente nelle province di Caserta, Salerno, Napoli e Benevento, Latina, Frosinone, Roma, Foggia e Isernia, dove insistono 3 Parchi Nazionali (Circeo, Cilento e Gargano) e ben 10 Parchi Regionali.

CONTATTI

Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP

www.mozzarelladop.it/

+39 0823424780

Reggia di Caserta, Regie Cavallerizze Via Gasparri, 1

81100 – Caserta

info@mozzarelladop.it