

Dop per la mozzarella di Gioia del Colle servirà a vendite e riconoscibilità del territorio

Scritto da Foglie TV | 23 Marzo 2021



Intervista al presidente del Gal Terra dei Trulli e Barsento Stefano Genco

Foglie ha intervistato il presidente del GAL Terra dei trulli e di Barsento, Stefano Genco, in occasione del riconoscimento, ottenuto dopo ben 9 anni, per la mozzarella di Gioia del Colle che finalmente e ufficialmente ottiene il marchio di origine protetta (DOP). Il gruppo di azione locale di riferimento include, oltre a Gioia del Colle, altri 7 paesi limitrofi (Alberobello, Castellana Grotte, Noci, Putignano, Sammichele di Bari e Turi), anche se il consorzio in via di formazione sta operando un allargamento del riconoscimento ottenuto a ben 25 paesi del circondario. La qualità dei nostri prodotti tipici e la sua certificazione a livello mondiale sono di grande aiuto per la valorizzazione del nostro territorio: il marchio DOP permette di commercializzare e far conoscere questi prodotti a livello mondiale, fornendo importanti vantaggi a tutta la catena di produzione, dagli allevatori ai trasformatori senza dimenticare la richiesta, sempre maggiore, da parte del cliente di avere in tavola prodotti locali di alta qualità.

████████████████████

████████████████████

████████████████████

In foto Stefano Genco presidente del Gal Trulli e Barsento

Quali sono le motivazioni che vi hanno spinto a costituire questa DOP?

Sicuramente, la motivazione principale risiede nella volontà di arricchimento del territorio, grazie a un prodotto particolare e tipico del luogo, che appartiene e rappresenta il nostro territorio. La zona in questione, quella del GAL Terra dei trulli e del Barsento, particolarmente vocata alla zootecnia, comprende ben 8 comuni, ma noi abbiamo voluto estendere il riconoscimento, ottenuto dopo un lungo periodo di 9 anni, ad un totale di 25 comuni del circondario. La neo mozzarella DOP incontra alcuni prodotti “rivali”, come la famosissima mozzarella di bufala campana e altre due opposizione: una mozzarella tedesca, la Bayernland, e una americana, che mantengono come filo conduttore la mozzarella di bufala.

Quali sono i punti di forza, e produttivi e commerciali?

Come possiamo vedere tutti, il cibo di qualità, certificato e qualificato, viene ricercato dalla popolazione d’Europa e non solo, addirittura a livello mondiale, sempre di più. Dare un nome e un cognome ad un prodotto che fino ad ora era “figlio di nessuno”, a mio parere vuol dire aver fatto un’azione buona e giusta.

Con l’ingresso della DOP, come cambiano i rapporti tra il mondo degli allevatori e i caseifici?

Materialmente questi cambiamenti non si sono ancora visti perché bisogna attendere il pieno funzionamento del consorzio che stiamo costituendo. Ma sicuramente, appena questo avverrà, si tenderà a collaborare a stretto contatto con allevatori e trasformatori, evitando di generare conflitti e rivalità. Penso che, infatti, questi cambiamenti si verificheranno come fatto naturale, come naturale conseguenza di questo riconoscimento che porta a strette collaborazioni e ad azioni di cooperazione.

Quanti caseifici e quante aziende hanno aderito?

Attualmente, si tratta dello zoccolo duro, cioè di quelle aziende che ci hanno sostenuto sin dall’inizio, e parliamo di una quindicina di aziende, ma le richieste da parte dei caseifici tendono ad aumentare esponenzialmente, siamo già attorno alle 40/50 richieste. Anche in questo caso, si parla di un fatto naturale che, a catena, si verificherà, è una conseguenza logica che avverrà nel momento in cui il consorzio entrerà in funzione pienamente e partiranno le varie adesioni. Ma c’è movimento, c’è richiesta, c’è interesse per questo prodotto, e questa è la cosa più importante al momento.

Quali sono i prossimi step del consorzio?

Innanzitutto l'ente certificatore, il CSQA, ha accettato e qualificato il prodotto. Ora si procederà, come ricordavo prima, con la costituzione del consorzio e, dopo questo, si parte. La sede sarà a Gioia del Colle e dal comune di Gioia abbiamo già avuto i locali idonei e necessari per la DOP. Non escludiamo anche la possibilità di un connubio tra la mozzarella DOP di Gioia del Colle, che rappresenta la novità, e la DOP di latte e di vini perché se lavoriamo insieme, anche includendo altri ambiti, anche a livello regionale, ci sarà la possibilità di attingere ad altri fondi per lo sviluppo della pubblicità e della commercializzazione di questi prodotti tipici che sono espressione della bellezza e della bontà del nostro territorio.

A cura della Dottoressa Marika Romanazzi