



## Consorzio mozzarella bufala campana Dop: è un prodotto modello di sviluppo tra tradizione e innovazione?

### Descrizione

(Adnkronos) Quando facciamo qualcosa, lo facciamo con passione e professionalità, ed è per questo che i risultati ci danno soddisfazione. Con queste parole Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana Dop, ha aperto il suo intervento nel corso dell'incontro "Mozzarella di Bufala Campana-La sfida europea?", alla Regie Cavallerizze della Reggia di Caserta. Raimondo ha espresso orgoglio per i risultati raggiunti dal Consorzio, sottolineando come la forza del prodotto risieda nel perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione. La mozzarella di bufala campana ha detto è un prodotto che si fa mangiare, nato con la ricetta del nonno ma cresciuto grazie alle tecnologie che ci consentono di portarla in tutto il mondo, garantendo la stessa bontà di quella appena prodotta. Il nostro obiettivo è farla gustare anche a quindicimila chilometri di distanza come se fosse appena uscita dal caseificio.

Il presidente ha poi ricordato la scelta simbolica della sede del Consorzio, ospitato all'interno della Reggia di Caserta: Abbiamo voluto essere qui, nella Reggia più bella del mondo, perché questo luogo rappresenta la storia, la cultura e la bellezza del nostro territorio. È da qui che costruiamo la nostra sfida europea: non per difendere la mozzarella di bufala campana Dop, ma per creare intorno a essa un ecosistema capace di generare valore, occupazione e riconoscimento internazionale.

Nel suo intervento, Raimondo ha delineato la mozzarella di bufala campana Dop come un modello di sviluppo sostenibile e un volano per l'economia locale: Non è solo un prodotto di eccellenza, ma un simbolo di un'Italia che produce, resiste e innova. Dietro ogni mozzarella ci sono persone, allevatori, casari e famiglie: la forza della Dop è la sua gente, e a loro dobbiamo restituire valore. Ampio spazio è stato dedicato anche ai temi della sostenibilità e del ricambio generazionale. Guai è ha detto è a non guardare al futuro. Se non fossimo aperti all'innovazione, saremmo destinati a scomparire. Dobbiamo custodire la ricetta del nonno, ma anche investire in formazione, digitalizzazione e buone pratiche di allevamento. Il futuro della Dop passa dai giovani: servono nuove competenze, più tecnologia e maggiore consapevolezza ambientale.

??

---

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

**Categoria**

1. Comunicati

**Tag**

1. Ultimora

**Data di creazione**

Ottobre 22, 2025

**Autore**

redazione

*default watermark*