



Made in Italy, Saccani (Mozzarella di Bufala Campana Dop): “Innovare per restare tradizione”

Descrizione

(Adnkronos) “Siamo un prodotto tradizionale, ma dobbiamo stare attenti a non diventare un prodotto vecchio, perché il confine è sottile. L'Italia, e in particolare il suo agroalimentare, ha sempre fatto dell'innovazione la propria tradizione. Può sembrare un concetto in contraddizione, ma è proprio innovando che siamo riusciti a restare competitivi sui mercati internazionali”. Lo ha dichiarato Pier Maria Saccani, direttore del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana Dop, nel corso dell'evento “Mozzarella di bufala campana Dop La sfida europea”, alle Regie Cavallerizze della Reggia di Caserta, alla presenza di istituzioni, rappresentanti del settore agroalimentare, ricercatori e comunicatori.

Nel suo intervento, Saccani ha posto l'accento sul valore strategico della qualità come leva di competitività in un mercato globale sempre più affollato. “Il nostro prodotto deve mantenere standard qualitativi eccellenti, perché solo la qualità può garantirci un ruolo da protagonisti sui mercati. Non potremo mai competere sulla quantità, e per questo dobbiamo essere rigorosi: la qualità è la nostra vera forza, che ci distingue e ci rende riconoscibili nel mondo”, ha detto.

Il direttore ha anche commentato i dati delle ricerche presentate nel corso dell'evento, evidenziando come il percepito dei consumatori sia fortemente legato alla qualità e all'origine geografica del prodotto. “Le analisi mostrano che il consumatore associa la Mozzarella di Bufala Campana Dop alla qualità e alla provenienza territoriale. L'indicazione geografica è un valore aggiunto: rappresentiamo una parte autentica della cultura e della bellezza di questo territorio, e non è un caso che la nostra sede sia ospitata nella Reggia di Caserta. È un simbolo del legame profondo tra la nostra filiera e la sua terra d'origine”, ha continuato.

Saccani ha poi ricordato l'importanza del legame visivo ed emotivo che unisce il prodotto ai luoghi iconici della Campania. “Quando si pensa al Vesuvio, alla Costiera Amalfitana, a Paestum o alla Reggia di Caserta ha detto si pensa anche alla mozzarella di bufala campana Dop. Sono elementi che si intrecciano e costruiscono un racconto unico fatto di gusto, storia, turismo e identità. Su questa connessione che dobbiamo continuare a investire per rafforzare la nostra presenza internazionale e aumentare le quote di mercato”.

Guardando al futuro, Saccani ha ribadito la necessità di coniugare radici e innovazione. «La mozzarella di bufala campana Dop deve rimanere fedele alla propria tradizione, ma deve anche saper evolvere. Innovare non significa snaturare, ma trovare nuovi strumenti, tecnologie e linguaggi per raccontare al mondo la nostra eccellenza. Solo così potremo crescere e restare simbolo di un'Italia che sa custodire il passato e affrontare il futuro con visione e competenza», ha concluso.

»

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Ottobre 22, 2025

Autore

redazione

default watermark