

La Mozzarella di Gioia del Colle ora è dop



La Commissione europea ha approvato la **domanda di iscrizione** della «Mozzarella di Gioia del Colle» nel registro delle **denominazioni di origine protette (dop)**. La Mozzarella di Gioia del Colle è un **formaggio fresco a pasta filata** prodotto esclusivamente con latte vaccino intero, nelle province di **Bari, Taranto e Matera**.

Questa regione – spiega la Commissione – si distingue per alcune **caratteristiche**

geografiche e climatiche e per un'antica e radicata **tradizione casearia** che si è tramandata di generazione in generazione, pur mantenendosi nel tempo.

Soddisfazione per il riconoscimento assegnato è stata espressa dall'**Associazione regionale allevatori della Basilicata**.

«Le **caratteristiche del latte** utilizzato – ha detto il vicepresidente, Nunzio Di Mauro – sono legate all'uso del **pascolo per almeno 150 giorni** all'anno e quindi alla **qualità della flora** dei pascoli tipici del territorio delle murge. Esiste un legame profondo tra il prodotto e la tipologia degli allevamenti, **aziende zootecniche di piccole e medie dimensioni**, a conduzione prevalentemente familiare».

«Il riconoscimento della dop – ha concluso Di Mauro – è la conferma che la strada della **valorizzazione della qualità** è l'unico strumento per consentire all'allevatore di restare a sentinella del territorio, a beneficio di un'intera società».