

COMUNICATO STAMPA

RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP, OK DA BRUXELLES AL NUOVO DISCIPLINARE:

“LE VERSIONI LIGHT E SENZA LATTOSIO PER VENIRE INCONTRO AI CONSUMATORI”

Approvato in via definitiva il nuovo disciplinare di produzione della Ricotta di Bufala Campana Dop. Con la pubblicazione sulla Gazzetta Europea del 29 novembre scorso, si è concluso l’iter di legge e sono entrate in vigore le modifiche al disciplinare. Nascono così le versioni light e senza lattosio, due varianti che ora possono essere immesse sul mercato.

“Abbiamo reso più moderna e al passo con le esigenze dei consumatori la nostra Ricotta di Bufala Campana Dop, che vive un momento di crescita significativo sia in termini di gradimento da parte delle famiglie sia come ingrediente di eccellenza della ristorazione e della pasticceria”, commenta soddisfatto Benito La Vecchia, presidente del Consorzio di Tutela Ricotta di Bufala Campana Dop.

In commercio, dunque, vengono introdotte due tipologie di prodotto: una con un contenuto di grasso inferiore rispetto alla tradizionale versione e l’altra senza lattosio per venire incontro a quelle persone che non tollerano la presenza dello stesso zucchero nel latte e nei suoi derivati.

Sono state inoltre inserite nuove tecniche di raffreddamento e confezionamento della ricotta dopo la sua produzione, che permettono di allungare la sua durata (shelf life) e di conseguenza puntare a mercati sempre più lontani.

Confermata infine la declinazione della variante “fresca”, destinata soprattutto al mercato interno, in considerazione del suo particolare metodo di produzione e confezionamento artigianale.

“L’Unione europea ha premiato il lavoro svolto dal nostro Consorzio, dando il via libera a tutte le modifiche proposte, che completano l’offerta di mercato, senza comportare alcuna variazione organolettica e sostanziale della qualità e delle caratteristiche della Ricotta di Bufala Campana DOP”, sottolinea La Vecchia, che aggiunge: “Per il nostro Consorzio sta per chiudersi un 2022 ricco di eventi nazionali, che ci hanno fatto guadagnare segmenti di mercato e conoscenza presso il grande pubblico. Anche il 2023 sarà caratterizzato dallo stesso spirito con uno slancio maggiore dato proprio dal nuovo disciplinare. Inizia una nuova fase, piena di opportunità, che contribuiranno ulteriormente a una maggiore diffusione della nostra DOP e a una crescita dei volumi di produzione”.

07.12.2022