

PAG. 35 SPECIALE

ACTINIDIA

- Redditività discreta solo al Centro-sud
- Gli interventi per consentire la convivenza con il cancro batterico

PAG. 8 «Stangata» del Governo sulle energie rinnovabili

PAG. 33 Programmi per l'innovazione, arrivano i fondi

L'INFORMATORE AGRARIO

www.informatoreagrario.it

TECNICA • POLITICA ECONOMICA • ATTUALITÀ

Dal 1945 la voce libera dell'agricoltura italiana

PAG. 46 Il diserbo meccanico della **soia** dà buoni risultati

PAG. 48 Quanto conviene la soia di **secondo raccolto**

PAG. 51 Novità e modifiche per **dodina, tiram, tebuconazolo**

PAG. 55 **Carpocapsa del melo:** reinserito l'uso di triflumuron

CAMPANIA

Verso il superamento del doppio stabilimento per la Mozzarella dop

«Sulla Mozzarella di bufala Campana dop si annuncia un epilogo positivo per la tracciabilità di filiera e anche il doppio stabilimento sarà superato dall'obbligo per tutti i caseifici dop ad acquistare solo latte dop». Così si è espresso Antonio Lucisano, direttore del Consorzio di tutela il 24 aprile scorso, durante il convegno tenuto a Fiera agricola, nel complesso A1 Expo di Pastorano, in provincia di Caserta, e dedicato al sistema di certificazione della Mozzarella dop e al sistema innovativo di packaging a minor impatto ambientale in cartone e carta foderati di poliestere vergine.



Daniela Nugnes, assessore all'agricoltura della Regione Campania, promotrice della delibera di Giunta sulla rintracciabilità totale della filiera bufalina, intervenendo al convegno ha detto: «Prendiamo atto e ascriviamo a nostro merito che finalmente il Ministero delle politiche agricole abbia recepito il messaggio: serve ed è quanto mai urgente la tracciabilità di filiera nazionale e integrale per dare trasparenza al sistema, dopo di che tutto si può discutere, anche su come superare eventualmente il doppio stabilimento».

Corrado Martinangelo, della segreteria politica del ministro delle politiche agricole Maurizio Martina, nel replicare all'assessore Nugnes ha confermato quanto anticipato dal direttore del Consorzio Lucisano: «Andiamo oltre la logica del doppio stabilimento, perché con l'obbligo per i caseifici che producono Mozzarella di bufala dop di comprare solo il latte dop si introduce anche la libertà di utilizzare dopo 60 ore quello stesso latte per prodotti diversi».

Poco prima Michele Blasi del Dqa, ente certificatore della Mozzarella, aveva illustrato i dati di acquisto dei caseifici tra maggio e dicembre 2013: 148,8 milioni di litri di latte bufalino certificato per la dop acquistati e solo 103 milioni lavorati a prodotto dop, Mozzarella e Ricotta. **M.Pe.**

PUGLIA

MOLISE