



## COMUNICATO STAMPA

*“Bufala & Wine in love”, il Consorzio promuove il primo corso dedicato all’abbinamento tra mozzarella Dop e vino  
Il 19 e 20 maggio due giorni di formazione alla Reggia di Caserta*

Quale vino abbinare alla mozzarella di bufala campana Dop? Per risolvere il classico dilemma, la risposta è innanzitutto conoscere e studiare. Per questo il Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop ha promosso “*Bufala & Wine in Love*”, il primo corso di formazione per mozzarella-lovers dedicato al matrimonio perfetto tra Bufala Dop e vini, **in programma il 19 e 20 maggio prossimi nella sede delle Cavallerizze all’interno della Reggia di Caserta**. Due giornate per imparare a degustare e abbinare la mozzarella di bufala campana Dop con le principali eccellenze del mondo vinicolo.

L’iniziativa rientra nel programma della Scuola di Formazione del Consorzio di Tutela ed è organizzata in collaborazione con Ais Caserta e Onaf. A guidare gli allievi saranno infatti **Pietro Iadicicco**, delegato Ais Caserta, e **Maria Sarnataro**, vicepresidente nazionale dell’Onaf. Ci si può iscrivere al corso sul sito [www.mozzarelladop.it](http://www.mozzarelladop.it).

*“Mozzarella di bufala campana e vino – spiegano i docenti – sono due prodotti andati sempre a braccetto. Consapevoli che è una importante responsabilità quella di avventurarsi in un mondo fatto di preferenze ben consolidate, abbiamo deciso di farlo in maniera tecnica, ponderata ma anche osando, attraverso dei veri laboratori, in cui partiremo da cosa significa degustare, come si può leggere un’etichetta, come si assaggia una Bufala Dop per poi arrivare al matrimonio ideale”.*

A sottolineare le finalità dell’evento è **Marco Nobis**, amministratore di Mbc Service, la società in house del Consorzio che gestisce la Scuola di Formazione: *“L’obiettivo della Scuola, fondata nel 2017, è proprio quello di promuovere la conoscenza di questa eccellenza, avvicinando soprattutto i giovani alla filiera. Esplorare l’infinito mondo del legame tra bufala e vino è un’occasione perfetta per raccontare in maniera moderna e coinvolgente il nostro prodotto”.*

