



COMUNICATO STAMPA

RICOTTA E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP A “TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO” DI TORINO GEMELLAGGIO CON ZAFFERANO DELL’AQUILA DOP: NASCE IL MACARON MADE IN ITALY

21 settembre 2022 – Mozzarella e Ricotta di Bufala Campana Dop insieme a “Terra Madre Salone del Gusto” di Torino, da domani, 22 settembre, fino al 26 settembre. I due Consorzi di Tutela delle “sorelle di latte” si presentano uniti al Parco Dora, a bordo della Mozza-Mobile, la roulotte itinerante, in questa nuova edizione della rassegna targata Slow Food e dedicata alla rigenerazione.

Le due eccellenze campane proporranno un gemellaggio con un’altra eccellenza simbolo di un territorio, lo Zafferano dell’Aquila Dop. L’alleanza nel nome del gusto sarà suggellata dalla presentazione di un imperdibile “*Macaron Made in Italy*” allo zafferano dell’Aquila con ricotta di bufala campana e panna di bufala, ideato e realizzato dal **pastry chef Marco Merola** della “Pasticceria Contemporanea” di Caserta. L’iniziativa si terrà **il 25 settembre alle ore 12** nello spazio espositivo dei due Consorzi campani (SC 01-02) e vuole essere anche un simbolico segno di vicinanza ai cittadini di una terra duramente colpita dal terremoto e impegnata nella ricostruzione.

“La presenza a Terra Madre Salone del Gusto è un’ulteriore tappa del percorso di radicamento della ricotta di bufala campana Dop nel panorama nazionale, che stiamo conducendo in sinergia con la mozzarella di bufala campana Dop, con cui condividiamo storia e percorso produttivo”, commenta **Benito La Vecchia**, **presidente del Consorzio di Tutela Ricotta di Bufala Campana Dop**.

“A Torino continuerà anche la nostra strategia di valorizzare la ricotta di bufala puntando sulla sua versatilità d’uso innanzitutto in pasticceria, legandoci a professionisti di grande talento come Marco Merola, a cui va il nostro ringraziamento”, dichiara La Vecchia.



“La Mozzarella di Bufala Campana riparte dai grandi eventi e rilancia le attività, nonostante la difficile congiuntura internazionale. Nella patria del cibo buono, pulito e giusto porteremo il gusto di una storia millenaria, aperti sempre più alle contaminazioni con altri tesori dell’agroalimentare italiano”, sottolinea **Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop**.

Nel corso di “Terra Madre Salone del Gusto” sono in programma inoltre tante degustazioni di mozzarella e ricotta di bufala Dop, dimostrazioni di filatura dal vivo e laboratori dedicati.

Ecco il calendario completo degli appuntamenti

22, 23, 26 settembre: degustazioni a partire dalle ore 11 fino alle 19.30.

24 settembre: degustazioni dalle ore 12 alle ore 19.30

24 settembre: sala Unicredit1 ore 19 laboratorio del gusto “Ricotte d’Italia”.

25 settembre: ore 12 gemellaggio dei due Consorzi con Zafferano dell’Aquila DOP nell’area espositiva dei Consorzi (SC 01-02) con presentazione dei macaron di Marco Merola con ricotta campana Dop, panna di bufala e zafferano Dop.

Infine le filature dal vivo con il maestro casaro del Consorzio Mozzarella Dop si terranno il 22 e 23 settembre alle ore 13 e alle ore 17; il 24 settembre alle ore 11 e alle ore 15.