



COMUNICATO STAMPA

Mozzarella di bufala campana Dop secondo formaggio al mondo La classifica di Taste Atlas premia l'oro bianco

14 dicembre 2023 – La mozzarella di bufala campana Dop è il secondo miglior formaggio al mondo. Lo rivela “Taste Atlas”, l’atlante on line del cibo di tutto il mondo, nella sua classifica “100 best cheeses in the world” 2023-2024. Oltre al secondo posto generale, la Bufala Campana conquista la leadership mondiale nella sezione dei “soft cheese”.

Con un rating di 4.7, “Taste Atlas” elogia le proprietà del latte di bufala e sottolinea la differenza tra la mozzarella di bufala campana e le altre mozzarelle in commercio, rimarcando che la Bufala Dop deve essere realizzata con il 100 per cento di latte di bufala e solo nell’area geografica prevista dal disciplinare, che comprende la Campania, il basso Lazio, parte della provincia di Foggia e Venafro in Molise.

“Siamo molto orgogliosi di questo risultato, che premia il grande lavoro dei nostri soci e l’impegno del Consorzio nel diffondere conoscenza e unicità della mozzarella di bufala campana Dop”, commenta il presidente del Consorzio, **Domenico Raimondo**.

Il direttore del Consorzio, **Pier Maria Sacconi**, aggiunge: “Questo riconoscimento conferma la grande voglia di mozzarella di bufala Dop che c’è e che noi registriamo nelle nostre attività internazionali. Inoltre ci spinge a lavorare ancora di più per garantire l’arrivo del prodotto sulle tavole di tutto il mondo, puntando sempre e solo sulla grande qualità della Bufala Campana Dop, vero segreto del suo successo. Siamo felici che la classifica segni un podio tutto italiano, con un’accoppiata vincente al vertice, quella tra parmigiano reggiano e bufala campana”.

Ecco il link con la classifica completa <https://www.tasteatlas.com/best/cheeses>

