



COMUNICATO STAMPA

A Cibus va in scena l'anteprima dei migliori vini italiani in abbinamento alla mozzarella di bufala campana Dop

23 aprile 2024 – Al Cibus di Parma, dal 7 al 10 maggio, il Consorzio di Tutela chiude il tour alla ricerca dei migliori vini di ogni regione d'Italia in abbinamento alla Mozzarella di Bufala Campana Dop, realizzato in collaborazione con l'Ais Campania. Un'anteprima dei risultati di questo inedito viaggio in Italia sarà presentata **l'8 maggio alle ore 11.30** nell'area espositiva esterna del Padiglione 2, stand AE016.

Nel corso dell'evento **“Bufala & Wine in Love”** saranno svelati i migliori abbinamenti di due regioni, la Campania e l'Emilia, in una speciale degustazione. Parteciperanno il presidente del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop, **Domenico Raimondo**, il presidente Ais Campania, **Tommaso Luongo**, il presidente Ais Emilia, **Luca Manfredi**, il delegato Ais di Caserta, **Pietro Iadicicco** e il direttore del Consorzio Emilia-Romagna, **Giacomo Savorini**.

Nei mesi scorsi, i 22 presidenti regionali dell'Ais si sono riuniti con i loro esperti per una degustazione collettiva e hanno selezionato 5 vini, espressioni dei vari territori, ritenuti “abbinamento top” con la mozzarella di bufala campana Dop. Nello specifico sono stati individuati, per ogni regione, 3 vini per l'abbinamento alla mozzarella Dop in versione classica e 2 vini per l'abbinamento alla mozzarella Dop in versione affumicata a paglia. **Tutti i migliori “pretendenti” per la mozzarella di bufala campana Dop saranno resi noti il 18 maggio** nel corso dell'evento finale del format, in programma alla Reggia di Caserta.

A Cibus, oltre all'area esterna, il Consorzio avrà anche un'area espositiva all'interno del Padiglione 2, stand G8, in collaborazione con il Consorzio di Tutela Pasta di Gragnano Igp. Si rinnova così la partnership tra le due più significative realtà consortili del Mezzogiorno.



Per l'edizione 2024, inoltre, è stata siglata anche la collaborazione con gli studenti dell'istituto alberghiero "Scappi" di Castel San Pietro Terme, in provincia di Bologna, che gestiranno le attività di cucina e servizio. Gli allievi hanno ideato un menu mediterraneo che punta ad esaltare la versatilità della Bufala Dop e della pasta di Gragnano Igp. Si va dall'insalata di pasta di Gragnano Igp con brunoise di verdure e Bufala Campana Dop affumicata alla tartelletta di ricotta di bufala campana Dop con miele di Castel San Pietro fino a un grande classico, i paccheri di Gragnano al ragù napoletano, arricchiti da una crema di Bufala Dop.