



COMUNICATO STAMPA

Mozzarella Dop e vini, nasce la prima guida-catalogo sui migliori abbinamenti: presentazione il 18 maggio

10 maggio 2024 – Nasce “Bufala&Wine in love”, la prima guida-catalogo sui migliori vini italiani abbinati alla Mozzarella di Bufala Campana Dop, realizzata dal Consorzio di Tutela in collaborazione con l’Ais Campania.

La presentazione si terrà il prossimo **18 maggio alle ore 10, nella sede del Consorzio**, all’interno delle Regie Cavallerizze della Reggia di Caserta, con la partecipazione del presidente del Consorzio, **Domenico Raimondo**, e del presidente nazionale dell’Ais, **Sandro Camilli**. L’evento segna la tappa finale di un lungo viaggio in Italia, un lavoro durato un anno, che ha coinvolto tutta la rete nazionale Ais, al termine del quale sono stati decretati gli “abbinamenti top” in ogni regione d’Italia. Dalle Alpi alle isole, sono ben 110 i migliori “sposi” per il matrimonio di gusto con la Mozzarella di Bufala Campana Dop.

Non si tratta di una classifica ma di uno strumento ragionato e utile, destinato a tutti i mozzarella-lover, oltre che agli addetti ai lavori. Per la prima volta vengono fornite indicazioni chiare e motivate sui migliori vini di ogni regione italiana da “maritare” con la Bufala Campana.

Il format è inedito. Nei mesi scorsi, le 22 delegazioni regionali dell’Associazione Italiana Sommelier, coordinate dall’ Ais Campania, hanno ricevuto la Mozzarella di Bufala Campana Dop nella versione tradizionale e affumicata, organizzando degustazioni mirate, in cui scegliere i vini che, regione per regione, risultassero più adeguati all’abbinamento. L’obiettivo era di scegliere le 5 migliori denominazioni regionali in abbinamento, di cui 3 per la mozzarella tradizionale e 2 per la versione affumicata.



Nel corso dell'evento, sarà possibile ripercorrere l'esperienza vissuta in ogni regione, degustando la mozzarella Dop in abbinamento a tutte le 110 denominazioni vitivinicole selezionate.