



## **MOZZARELLA, RICOTTA DI BUFALA DOP E PASTA DI GRAGNANO IGP INSIEME A TUTTOFOOD FOCUS SU EVOLUZIONE DELLA SPESA: NASCE IL “READY TO EAT” DI ECCELLENZA**

29 aprile 2025 – I Consorzi di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, della Ricotta di Bufala Campana Dop e della Pasta di Gragnano Igp rilanciano l’alleanza istituzionale e si presentano uniti con uno stand in comune (Padiglione 1 stand R05) al Tuttofood di Milano, la fiera di riferimento dell’agroalimentare, in programma dal 5 all’8 maggio.

Nel corso della rassegna sarà proposto un focus sull’evoluzione della spesa. I trend di consumo segnalano un aumento dell’acquisto di cibi pronti, ideali per pasti veloci. Secondo i dati della società di ricerca Circana, **il settore del “ready to eat” rappresenta il 3,5% del mercato foodservice in Italia**, con un valore di 2,5 miliardi di euro e una crescita del comparto del 15,3% rispetto al 2017. E se quei piatti fossero anche all’insegna dell’eccellenza made in Italy? Partendo da questo interrogativo i Consorzi proporranno una box giornaliera con piatti pronti, ma di grande qualità e ideati in funzione anti-spreco.

A ora di pranzo si svelerà il menu del giorno, che sarà raccontato sui social da un gruppo di influencer. Si va dall’arancino alla Nerano, realizzato con orzo di Gragnano Igp e un cuore di mozzarella di bufala campana Dop, fino al tiramisù fatto con una cialda di lasagna di Gragnano Igp e una crema di ricotta di bufala campana Dop. E ancora spazio alle ricette di “riciclo”. Avanza la pasta al forno? Ebbene, si può trasformare in un timballo fritto di anellini di Gragnano Igp con piselli e Bufala Affumicata Dop.

“Vogliamo essere un prodotto moderno, al passo con i tempi – commenta **Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop** – ecco perché a Tuttofood intendiamo intercettare le nuove tendenze di consumo e i nuovi consumatori, dimostrando che anche con ritmi di vita frenetici è possibile non rinunciare alla qualità. Si tratta di un messaggio anche di responsabilità sociale in un’epoca complessa, che ci costringe a fare i conti da un lato con il caro carrello e dall’altro con scenari internazionali di grande incertezza”.

“La Pasta di Gragnano IGP è simbolo di tradizione, ma resta un prodotto sempre attuale e contemporaneo – sottolinea **Massimo Menna, presidente del Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP** –. L’alleanza con la Mozzarella e la Ricotta di Bufala Campana DOP permette di raccontare sinergicamente l’eccellenza dei nostri prodotti, accessibili, sostenibili e in linea con i bisogni di una società che cambia. A Tuttofood enfatizzeremo la versatilità della pasta che può essere protagonista anche in ricette ready to eat, creative e anti-spreco, senza mai rinunciare alla sua identità e al legame con il territorio”.

Tuttofood rappresenterà anche il primo grande evento per la neo presidente del Consorzio di Tutela della Ricotta di Bufala Campana Dop, **Sara Consalvo**: “Siamo pronti – dichiara – a raccogliere la sfida della promozione del nostro prodotto in una cornice internazionale e con una sinergia forte tra eccellenze agroalimentari del Mezzogiorno”.