



COMUNICATO STAMPA

Mozzarella di Bufala Dop, al Summer Fancy Food di New York in scena la tradizione della filatura e l'eccellenza Made in Italy

25 giugno 2026 – Assistere a New York alla nascita della Mozzarella di Bufala Campana Dop, scoprendo dal vivo i gesti e le tecniche che trasformano il latte di bufala mediterranea italiana in una delle eccellenze più amate del Made in Italy nel mondo? Sarà possibile dal 28 al 30 giugno in occasione del “Summer Fancy Food” (Stand 2925), il più importante appuntamento dedicato al settore agroalimentare negli Stati Uniti, dove il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop torna anche quest’anno per raccontare storia, qualità e unicità del prodotto.

La partecipazione alla manifestazione rappresenta un’importante occasione per consolidare la presenza della Mozzarella di Bufala Campana Dop sul mercato statunitense, che oggi vale tra il 4 e il 7 per cento dell’export, e per esplorare nuove opportunità di crescita, in un momento caratterizzato dalle preoccupazioni legate all’impatto dei dazi sul comparto lattiero-caseario.

*“Gli Stati Uniti rappresentano un mercato strategico per la Mozzarella di Bufala Campana Dop – sottolinea il presidente del Consorzio, **Domenico Raimondo** – Il nostro impegno è continuare a portare nel mondo il valore di una filiera che unisce territorio, tradizione e innovazione. Al Summer Fancy Food vogliamo far conoscere non soltanto un prodotto straordinario, ma anche il patrimonio di saperi che lo accompagna: dalla bufala fino ai rigorosi controlli che garantiscono il prodotto a marchio Dop. I laboratori di filatura saranno un’occasione unica per mostrare ai consumatori americani come nasce una vera eccellenza italiana”.*

Il calendario di appuntamenti prenderà il via il 28 giugno alle ore 15 con uno showcooking nello spazio di Coldiretti, dedicato al binomio tra la pizza e la mozzarella di bufala campana Dop. Alle 17 ci si sposterà nello stand dell’Ice, dove si terrà l’evento di promozione organizzato dal Ministero dell’Agricoltura, con un corner dedicato all’esposizione e degustazione dei formaggi italiani Dop, a cura di Afidop. Sempre il 28 giugno è in programma il fuori-salone, con il Consorzio protagonista di una speciale dimostrazione di filatura organizzata in collaborazione



con Coldiretti e I Love Italian Food alla Columbus Citizens Foundation di New York. Il pubblico americano avrà così l'opportunità di assistere alla trasformazione della cagliata in mozzarella.

Il programma proseguirà il 29 giugno alle 10.30 con una masterclass del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, nello spazio Coldiretti. Nel pomeriggio, dalle 14 altri momenti di degustazione.

Nel corso del "Summer Fancy Food", inoltre, la Mozzarella di Bufala Campana Dop sarà presente anche nello stand della Regione Campania, come protagonista della pizza, e all'interno della "Lounge Italia Ice", dove saranno previste attività di valorizzazione delle produzioni italiane.

Con la partecipazione all'evento americano, il Consorzio conferma il proprio impegno nella promozione internazionale della Mozzarella di Bufala Campana Dop, ambasciatrice nel mondo di qualità, autenticità e cultura italiana.