



COMUNICATO STAMPA

Mozzarella di Bufala Dop, Francia mercato strategico Il Consorzio di Tutela protagonista al Sial di Parigi

8 ottobre 2026 – La mozzarella di bufala campana Dop torna protagonista sulla scena internazionale, con la partecipazione del Consorzio di Tutela al Sial di Parigi, in programma dal 17 al 21 ottobre. La fiera rappresenta uno degli appuntamenti di riferimento mondiale per il settore agroalimentare.

La presenza del Consorzio assume un particolare valore strategico, visto che la Francia è da diversi anni il primo mercato estero per la mozzarella di bufala campana Dop, con una quota di circa il 33 per cento. Il Consorzio sarà parte della collettiva Afidop, insieme a Caciocavallo Silano Dop, Gorgonzola Dop, Grana Padano Dop, Piave Dop e Taleggio Dop. Una collaborazione che propone al pubblico internazionale una rappresentazione articolata dell'eccellenza casearia made in Italy.

Durante i giorni della manifestazione, la mozzarella di bufala campana Dop sarà raccontata anche attraverso la cucina. Nello spazio espositivo sarà proposta una ricetta ideata dalla **chef Carla Ferrari**: Bufala Dop in carrozza, 'nduja e ketchup di Piennolo del Vesuvio agli agrumi, un piatto che combina la tradizione della mozzarella con ingredienti fortemente rappresentativi del patrimonio gastronomico italiano. Ma accanto alla dimensione gastronomica ci sarà anche quella artigianale. Allo stand sarà infatti presente **il maestro casaro Mimmo La Vecchia**, che realizzerà dimostrazioni dal vivo di filatura della mozzarella, mostrando ai visitatori una delle fasi più caratteristiche e identitarie della lavorazione della Dop.

Grande attesa per l'evento fuorisalone, realizzato con Afidop, che si terrà il 19 ottobre, a partire dalle ore 19, nel cuore di Montmartre. Per una sera, gli ospiti saranno accompagnati in un percorso di degustazione e di esperienza pensato per ricreare a Parigi l'atmosfera e i sapori di un autentico momento italiano. Un appuntamento che punta a trasformare la degustazione in un vero e proprio racconto dell'Italia attraverso i suoi prodotti, la cucina e la cultura dell'abbinamento.



La mozzarella di bufala campana Dop sarà nuovamente protagonista con una creazione della chef Carla Ferrari: tarte-tatin di finocchio, mozzarella Dop, arancia, burro nocciola e balsamico. Anche durante l'evento di Montmartre il pubblico potrà assistere alla lavorazione dal vivo del casaro La Vecchia.

“La partecipazione al Sial rappresenta una tappa importante della mission del Consorzio. Il primato solido della Francia tra i Paesi mozzarella-lover ci spinge a continuare a investire nella relazione con questo Paese, rafforzando la conoscenza della denominazione e del valore che rappresenta”, sottolinea **Domenico Raimondo**, presidente del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop.