

Dal 17 al Festival Omnivore di Parigi

La mozzarella di bufala entra nell'alta cucina E conquista i francesi

CASERTA — Ricordate nel film *Benvenuti al Sud* la guerra fra la "zizzona" di Battipaglia (la mozzarella di bufala) e il Gorgonzola? Bene, da "nemici" si sono ora alleati, in nome dell'alta cucina e con l scopo di promuoversi sulle tavole dei francesi. Con Asiago e Parmigiano reggiano hanno creato il consorzio "Fromage d'Italie che sarà protagonista di due importanti appuntamenti: dal 17 al 19 marzo, al Festival Omnivore di Parigi (indiscusso congresso della cucina contemporanea francese) e dal 23 al 24, a Le Grand Marché des Aoc-Aop-Igp di Bourg-en-Bresse, vivace ed emergente capitale culinaria d'Oltralpe. A Parigi, Fromages d'Italie sarà l'unico rappresentante del Belpaese. Considerato l'appuntamento più importante al mondo della giovane cucina, il Festival è il luogo privilegiato per lo



Da 17 marzo la mozzarella regina a Parigi

scambio di esperienze e condivisione di nuovi stili e tendenze. Un laboratorio contemporaneo di confronto che avrà come partner privilegiato il progetto Fromages d'Italie, chiamato a condividere, con chef provenienti da 13 paesi, la grande tradizione dei formaggi italiani: Asiago, Gorgonzola, Mozzarella di Bufala Campana e Parmigiano Reggiano. Condivisione, conoscenza e confronto sono i punti fermi della cucina in movimento, la cucina di riflessione che distingue il Festival Omnivore di Parigi. Valori che i quattro Consorzi promotori di Fromages d'Italie condividono e sostengono e grazie ai quali sono stati scelti come partner dell'appuntamento 2013. Con lo stesso spirito Fromages d'Italie partecipa a "Le Grand Marché", dove sarà l'unico a rappresentare la grande tradizione dei Consorzi di tutela italiani nel solo salone francese dedicato esclusivamente ai prodotti Dop e Igp che riunisce, oltre ai protagonisti delle filiere produttive, chef, personalità e amanti dei prodotti tipici e della buona cucina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

