



**LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP ANCHE A COLAZIONE
LA SFIDA DEL CONSORZIO DI TUTELA AL TUTTOFOOD DI MILANO
Dall'8 al 10 maggio show cooking con Daddio
e focus con i grandi formaggi Dop sulla corretta informazione al consumatore**

Caserta, 5 maggio 2017 - Ripensare con creatività l'utilizzo della mozzarella di bufala campana Dop a colazione e per il rito del brunch. E' la sfida che il Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana Dop lancia a Milano, partecipando da lunedì 8 al 10 maggio alla rassegna internazionale Tuttofood. Nella città simbolo degli aperitivi sono in programma show cooking e rivisitazioni del rito del mattino e dell'ora di pranzo e cena, proponendo anche la ricotta di bufala campana Dop, con menu a cura dello chef Giuseppe Daddio della scuola di cucina Dolce&Salato di Maddaloni.

Il Consorzio di tutela arriva a Milano con un proprio stand per accogliere visitatori (Padiglione 4 stand L08/L10) e ospiti, proponendo un ciclo di eventi e degustazioni alla scoperta della mozzarella Dop in partnership con il consorzio di tutela del Prosecco Dop. Non solo cibo e vino, ma anche arte: il Consorzio porta infatti a Milano il territorio di origine della Dop, con un video in onda nello stand dedicato alla Reggia di Caserta, nuova sede dell'organismo, per rilanciare la sinergia tra beni culturali ed eccellenza agroalimentari che sta generando nuovi percorsi di sviluppo.

“Mozzafinger: la bufala campana dop in punta di dita” è il titolo scelto per gli appuntamenti quotidiani. Tra le proposte di Daddio ci saranno piatti freddi e caldi. Si va dal frutto della passione con mozzarella di bufala campana e asparagi al tartufo di ricotta di bufala campana e mandorle salate ideale per il breakfast. Tra i freddi troviamo ancora ricotta di bufala campana al cucchiaino con olive dolci e marmellata di pomodori; fresella con mozzarella di bufala campana, pomodoro basilico e baba salato con ricotta di bufala campana e salame. Il menu caldo si compone di crema di mozzarella di bufala campana affumicata con tarallo e primizie; cappelletti di ricotta di bufala campana al ragù e mozzarella; risotto con melanzane affumicate, mantecato alla mozzarella di bufala campana; spaghetti aglio, olio e peperoncino con carciofi e spuma di ricotta di bufala campana; zeppole di San Giuseppe con mozzarella di bufala campana e scarolina; cubo di maccheroni con scarpetta di pomodoro; rigatoni farciti con broccoli e mozzarella di bufala campana affumicata.

Inoltre il consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana Dop sarà protagonista a Tuttofood dell'atteso ritorno del progetto “Grandi Formaggi Dop”, finanziato dal ministero delle Politiche agricole. Con i consorzi di tutela di Asiago, Gorgonzola, Pecorino Sardo e Taleggio, sarà proposto mercoledì 10 maggio un focus particolare sulla corretta informazione del consumatore per una preferenza d'acquisto consapevole. “Qualità che piace e si vede!” è lo slogan del ciclo di appuntamenti itineranti. I Grandi Formaggi Dop guideranno quest'anno gli operatori della grande distribuzione organizzata coinvolti nel progetto in un percorso formativo per comunicare i prodotti meglio e al meglio. Interverranno con i propri suggerimenti due apprezzati esperti del settore alimentare: Leo Bertozzi – fondatore di EAT, Origin e AICIG nonché ex Direttore del Consorzio Parmigiano Reggiano – e Luigi Rubinelli – esperto di retail e di consumi, e Direttore Responsabile di RetailWatch.it.



Dopo Milano si prosegue il 24 maggio a Torino, e poi il 7 giugno a Trento. Per gli appuntamenti successivi ci si sposta a sud, con l'evento di mercoledì 28 giugno a Cagliari e quello a Caserta il 13 settembre. Infine, il 27 settembre a Mestre si terrà l'evento conclusivo.

ufficiostampa@mozzarelladop.it

www.mozzarelladop.it

Tel. 08231500563 Fax. 0823452782