



## COMUNICATO STAMPA

### *Mozzarella di bufala, nuova stagione di promozione* *Dal Cheese con Slow Food ai seminari con i grandi formaggi Dop* Ecco la mappa degli eventi di settembre

Caserta, 31 agosto 2017 – Il Consorzio di Tutela della mozzarella di bufala campana Dop rilancia le attività di promozione nel mese di settembre. Ecco il calendario di appuntamenti.

#### *A Bologna con il ministro per il Mezzogiorno De Vincenti*

Si comincia domani sera, **1 settembre**, alla **Festa nazionale dell'Agricoltura** che si apre al Parco Nord di **Bologna**, dove alle ore 19 il presidente del Consorzio di Tutela, **Domenico Raimondo**, parteciperà al **dibattito “Terra e Acqua. Investire nel Sud”**, dialogando sulle opportunità di sviluppo in agricoltura con il ministro per la Coesione territoriale e il Mezzogiorno **Claudio De Vincenti**; il capogruppo Pd alla commissione Agricoltura della Camera dei Deputati **Nicodemo Oliverio**; l'assessore all'Agricoltura della Regione Sicilia **Antonello Cracolici** e il responsabile del Dipartimento Agricoltura del Pd **Giovanni Epifani**. A seguire si discuterà di politica agricola europea con **Paolo De Castro** e il presidente di Federalimentare **Luigi Scordamaglia**.

#### *Gemellaggio in Veneto*

Da sabato 2 a lunedì 4 settembre a Verona il Consorzio parteciperà a **“Soave Versus”**, una immersione tra i vini e le cantine del Soave con percorsi di show cooking. La mozzarella di bufala campana sarà protagonista **al Palazzo della Gran Guardia (Sala Paesaggio, 2 settembre ore 19) dell'evento “Vino e cucina, matrimonio di gusto”, a cura di Alessandro Scorsone, sommelier ufficiale di Palazzo Chigi**. Scorsone, curatore della guida “Vini Buoni d'Italia”, accompagnerà i partecipanti in un viaggio tra i cru del Soave e i loro migliori abbinamenti con la “mozzarella d'autore”.



### Esperti a confronto sulla valorizzazione di Dop e Igp attraverso i beni culturali

La sinergia tra eccellenze enogastronomiche e patrimonio storico-artistico sarà al centro del seminario formativo promosso dall'associazione di consorzi Aicig che si terrà **il 12 settembre nella sede del Consorzio** di Tutela Mozzarella di Bufala campana Dop **all'interno della Reggia di Caserta**. Un appuntamento che nasce anche in previsione del 2018, proclamato "Anno del cibo" proprio dai due ministeri delle Politiche agricole e dei Beni culturali. Si comincerà alle ore 10.30 con l'introduzione di **Rita Serafini, responsabile tecnico di Aicig**. Poi i saluti di **Carlo Marino, sindaco di Caserta** e **Mauro Felicori, direttore della Reggia vanvitelliana**. La relazione introduttiva sarà a cura di **Domenico Raimondo, presidente del Consorzio Mozzarella di Bufala Campana Dop**: "Il Consorzio alla Reggia: la sinergia fra patrimonio culturale e produzione enogastronomica – benefici per il territorio e replicabilità del modello" sarà il tema sviluppato. Interverranno inoltre **Angelo Amato, presidente del Consorzio di tutela del Limone Costa di Amalfi Igp** su "Il prodotto tradizionale e il suo territorio d'origine"; **Nicola Cesare Baldrighi, presidente del Consorzio di tutela del formaggio Grana Padano Dop** su "Consorzio Grana Padano e Arena di Verona: connubio tra eccellenze italiane conosciute in tutto il mondo". Chiuderà **il maestro pizzaiolo Franco Pepe** di "Pepe in Grani" che racconterà la valorizzazione dei prodotti Dop e Igp nella ristorazione e farà degustare una delle sue creazioni, la pizza "scarpetta".

### A Caserta arrivano i Grandi Formaggi Dop

Il giorno dopo, **il 13 settembre**, di nuovo nella sede del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala campana Dop, arriveranno **i vertici dei Consorzi di Tutela di Asiago, Gorgonzola, Pecorino Sardo e Taleggio** per la **tappa del progetto congiunto "Grandi Formaggi Dop" dedicata alla grande distribuzione organizzata**, dal titolo "Qualità che piace e si vede!". Con una serie di appuntamenti in tutta Italia, i Grandi Formaggi Dop guidano gli operatori della Gdo in un percorso formativo per comunicare al meglio i prodotti a indicazione geografica. **Leo Bertozzi, direttore di Aicig**, aprirà i lavori con il racconto dei cinque prodotti, comprensivo di degustazione guidata. A seguire interverrà con i propri suggerimenti **Luigi Rubinelli, esperto di marketing del settore alimentare**.

### Laboratori del Gusto a Cheese con Slow Food

Il Consorzio di Tutela sarà a Bra in Piemonte **dal 15 al 18 settembre** per l'edizione numero venti di **Cheese, l'evento record organizzato dall'associazione Slow Food Italia e dalla Città di Bra**. La mozzarella sarà prodotta "live" in piazza e alla bufala sarà inoltre dedicato un **Laboratorio del Gusto, in programma il 17 settembre alle ore 16 all'istituto alberghiero "Mucci"**. "Una vera bufala!" è il titolo scelto per l'iniziativa, un viaggio non solo nel mondo-mozzarella, ma anche nella ricotta e nell'affumicata Dop. Il latte di bufala non è solo mozzarella infatti. Un cibo così ancorato alle sue radici territoriali sarà "messo alla prova" dell'abbinamento con alcune birre artigianali italiane, per capire come i diversi stili brassicoli possano



accompagnare le varie forme del latte di bufala, alla ricerca dell'abbinamento perfetto con gli stili di alcuni tra i migliori birrifici italiani. Nel corso della rassegna seguiranno anche altri due laboratori all'interno della "Piazza della Pizza" di Cheese 2017.

*Bufala Fest sul lungomare di Napoli*

**Dal 15 al 19 settembre** il lungomare di Napoli diventerà il set dell'evento di valorizzazione della filiera bufalina, "**Bufala Fest**", di cui il Consorzio di Tutela è partner. Quest'anno l'appuntamento si arricchisce con il primo food contest "chef emergente", in collaborazione con l'Associazione Professionale Cuochi Italiani che coinvolgerà giovani chef chiamati a sfidarsi a colpi di creatività nell'elaborazione di una ricetta, utilizzando almeno uno dei prodotti della filiera bufalina.

