



COMUNICATO STAMPA

Missione in Germania per la mozzarella di bufala Dop Alleanza del gusto con 7 grandi formaggi all'Anuga di Colonia

Caserta, 5 ottobre 2017 – Nuova tappa di promozione internazionale per il Consorzio di Tutela della mozzarella di bufala campana Dop in questo mese di ottobre. Da **sabato 7 fino all'11 ottobre** la bufala campana vola in Germania per partecipare a una delle più importanti fiere internazionali del settore, l'Anuga di Colonia. La repubblica tedesca rappresenta un Paese strategico per il comparto: è infatti il **secondo mercato europeo per export** con una quota del **27,25%**, appena dietro la Francia che detiene il primato.

Il Consorzio sarà presente nella “collettiva” promossa dall'**Afidop** (l'associazione dei formaggi Dop) con **Asiago, Gorgonzola, Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano e Caciocavallo silano**.

Giunto alla 34esima edizione, l'evento propone 7.200 espositori provenienti da 100 Paesi e circa 160mila buyer da tutto il mondo. Intenso il programma di incontri e degustazioni con l'obiettivo di attirare l'interesse degli operatori internazionali. Appuntamento allo **stand Afidop Hall 10.1 G021-H020**, dove sarà presentata un'ampia gamma di prodotti e un'incredibile varietà di sapori. I sette consorzi, appartenenti all'associazione e scelti appositamente, sono stati invitati a rappresentare le caratteristiche uniche dei loro formaggi.

Ai professionisti di settore verranno offerte delle informazioni approfondite su tutte le fasi produttive e sui vari impieghi dei sette formaggi Dop durante i cooking show interattivi. Protagonista sarà il **maestro pizzaiolo Franco Pepe di Caiazzo**, che sta facendo conoscere la sua ricerca sulla pizza in una dimensione internazionale. Ogni giorno, dalle 12 alle 15 terrà un cooking show esaltando **l'alleanza del gusto tra i 7 formaggi Dop**, tanto che per l'occasione preparerà una pizza speciale per ognuno dei prodotti a denominazione di origine, tra cui la “margherita sbagliata” per esaltare la mozzarella di bufala campana dop (Mozzarella di bufala campana Dop, pomodoro riccio, basilico riduzione) e la “Scarpetta” per il Grana Padano (crema di Grana



Padano Dop, composta di pomodori, Pesto di basilico liofilizzato, scaglie di Grana Padano).

“La collaborazione tra Consorzi di Tutela messa in campo per Anuga è la strada migliore per competere a livello internazionale. Oggi i grandi formaggi Dop viaggiano all’unisono e l’universalità della pizza rappresenta un veicolo eccezionale per far conoscere le eccellenze italiane”, commenta il presidente del Consorzio di Tutela Mozzarella di bufala campana Dop, **Domenico Raimondo**.