



affaritaliani.it

Il primo quotidiano digitale, dal 1996



POLITICA

Migranti, Draghi: "Ue presti attenzione a frontiere marittime e stabilità Libia-Tunisia"



POLITICA

Draghi: "Grazie a chi si è vaccinato, anche a chi ha esitato fino all'ultimo"



CRONACHE

"Giotto", lo studio sul trattamento dell'insufficienza mitralica



POLITICA

Assalto a Congresso Usa, Commissione vota per l'accusa a Bannon

NOTIZIARIO

[torna alla lista](#)

20 ottobre 2021- 11:33

A Tuttofood alleanza mozzarella Dop-pasta di Gragnano Igp



Milano, 20 ott. (Labitalia) - Alla manifestazione milanese Tuttofood si rafforza l'alleanza tra il Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana Dop e il Consorzio di tutela della pasta di Gragnano Igp. Le due eccellenze del Sud metteranno in scena nello stesso stand (padiglione P6, stand E35-F38) un programma di iniziative all'insegna della contaminazione tra le cucine del mondo, che offrirà anche l'occasione per celebrare una ricorrenza altrettanto internazionale: il World pasta day del 25 ottobre. Negli spazi di Fiera Milano, i due Consorzi saranno a bordo della

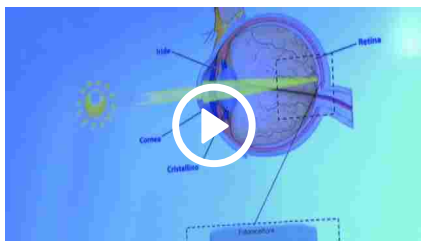
Mozzmobile, la roulotte itinerante, in un mix di scenografia e gusto che coinvolgerà il pubblico della manifestazione. Ogni giorno, infatti, dalle ore 12 andranno in scena degli speciali live cooking, veri e propri esperimenti culturali. La bufala Dop e la pasta di Gragnano Igp sono prodotti di straordinaria versatilità, capaci di integrarsi in qualsiasi tipo di cucina. Partendo da questa caratteristica, durante le giornate di Tuttofood, si esplorerà come le due eccellenze possano innovare le ricette tradizionali dei Paesi dei vari continenti. La risposta la daranno gli chef del laboratorio di antropologia del cibo (Iac), aperto un mese fa nel cuore del Giambellino a Milano dall'antropologa Giulia Ubaldi, con cui i due Consorzi di tutela hanno avviato una partnership proprio in occasione di Tuttofood. Non una scuola di cucina, ma un laboratorio dove persone e cucine dal mondo si incontrano. Uno spazio dedicato al cibo come sapere, in cui le ricette sono il punto di partenza per scoprire storie di persone e culture. Il calendario di eventi proporrà per quattro giornate il connubio tra mozzarella Dop, pasta di Gragnano Igp e piatti di ogni parte del mondo. Si comincerà il 22 ottobre con una specialità africana, tipica delle Mauritius: la pasta gragnanese sarà inserita nel tradizionale sugo di dhal puri con mazzancolle, curry e melanzane. Il 23 ottobre si vola in Argentina con delle empanadas rivisitate con mozzarella campana, pancetta e friarielli. Ancora il 24 ottobre si passa in Armenia, nel continente asiatico, con un piatto che esalta una tecnica di cottura del posto, il pilaf, solitamente abbinata al riso, ma che stavolta sarà proposta con pasta di Gragnano e mozzarella di bufala. Infine il 25 ottobre si torna in Europa, in Albania, dove il tradizionale pastiçe sarà realizzato con pasta di Gragnano e bufala Dop. L'omaggio internazionale al World pasta day si colora anche di ricette della più gustosa tradizione mediterranea, come gli ziti mezzani alla genovese e crema di ricotta di bufala campana Dop e i maccheroncini con polpettine di vitello, mozzarella di bufala campana Dop e sugo di pomodoro preparati live dallo chef Giuseppe Daddio nella Mozzmobile. "A Tuttofood la partnership tra mozzarella di bufala campana Dop e pasta di Gragnano Igp sarà la punta di diamante del made in Italy agroalimentare, portando un messaggio chiaro: il cibo è cultura e infatti proporremo un tour nelle tradizioni di Paesi che

rappresentano i Sud del mondo in senso lato, non solo geografico. Innoveremo quelle tradizioni con le nostre due eccellenze in un viaggio culturale, un abbraccio di sapori e solidarietà per ribadire anche la capacità del cibo di unire i popoli", sottolinea il presidente del Consorzio di tutela mozzarella di bufala campana Dop, Domenico Raimondo. "La pasta di Gragnano Igp e la mozzarella di bufala Dop - commenta il presidente del Consorzio di tutela della pasta di Gragnano Igp, Massimo Menna - sono uno straordinario punto di partenza per incontrare il mondo. Le nostre eccellenze alimentari, indissolubilmente legate al territorio di produzione e con una vocazione glocal, da sempre accolgono e integrano la cultura ed i sapori dei luoghi in cui si trovano in un dialogo multidirezionale che unisce e arricchisce". "Integrazione e accoglienza - sottolinea - attraverso il linguaggio del cibo è anche il messaggio del Word pasta day che ogni anno ci ricorda il ruolo centrale per la comunicazione tra popoli e culture della nostra buona pasta made in Italy".

aiTV



Recovery plan, Draghi: "Su digitale Italia molto indietro ma vogliamo diventare guida"



La terapia genica fa riacquistare la vista a 10 bambini

in evidenza



Corporate - Il giornale delle imprese
E-Distribuzione celebra Dante
Il Paradiso sulle cabine elettriche