

IL CONNUBIO TRA LE ECCELLENZE DELLA CAMPANIA ALLA **FIERA DI MILANO**

Mozzarella e pasta di Gragnano a 'Tuttofood'

NAPOLI (bs) - 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 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 in programma lunedì 25 ottobre. Negli spazi di **Fiera Milano**, i due Consorzi saranno a bordo della "MozzaMobile", la roulotte itinerante, in un mix di scenografia e gusto che coinvolgerà il pubblico della manifestazione. Ogni giorno andranno in scena degli speciali live cooking, veri e propri espe-

rimenti 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 (Lac), 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 domani con una specialità africana, tipica delle Mauritius: la pasta gragnanese sarà inserita nel tradizionale sugo di Dhal Puri con mazzancolle, curry e melanzane. Sabato si vola in Argentina con delle empanadas rivisitate con mozzarella campana, pancetta e friarielli. Ancora domenica 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 lunedì si torna in Europa, in Albania, dove il tradizionale "Pasticë" sarà realizzato con pasta di Gragnano e Bufala Dop.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

