



Tuttofood di Milano: protagoniste la mozzarella di bufala campana Dop e pasta di Gragnano Igp

SAPORI DELLA CAMPANIA > LE NEWS

Mercoledì 20 Ottobre 2021



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.

APPROFONDIMENTI



IL CORSO
 Bufala Campana Dop, al via il corso di formazione per casari del...



PREMIO
 World Cheese Awards, l'Italia in gara a Oviedo con 40 campioni...

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, infatti, dalle ore 12.00 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

DALLA STESSA SEZIONE



Stoccafisso e baccalà, l'antica lavorazione dichiarata patrimonio culturale campano



Premi e iniziative con le scuole, così si valorizza il San Marzano
 di Emanuela Sorrentino

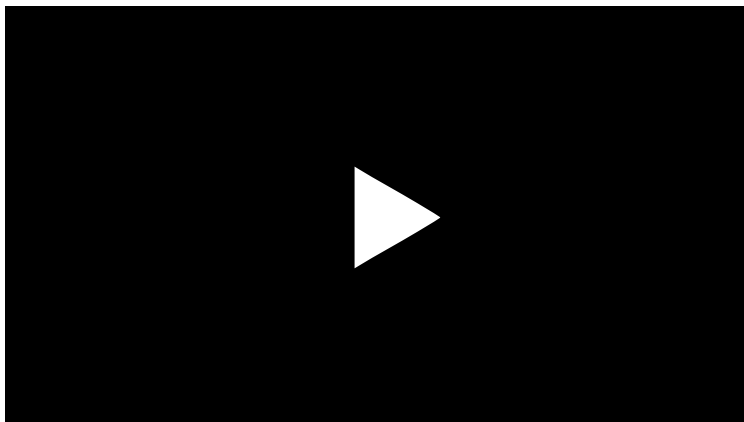


Caffè Borbone a Milano: l'espresso napoletano è sempre più green

Paesi dei vari continenti. La risposta la daranno gli chef del **laboratorio di antropologia del cibo** (Lac), 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 "Pasticë" sarà realizzato con pasta di **Gragnano** e bufala Dop.



L'omaggio internazionale al **World Pasta Day** si colora anche di ricette della



Expo 2020, Pollica protagonista a Dubai con la Dieta Mediterranea

di Antonio Vuolo

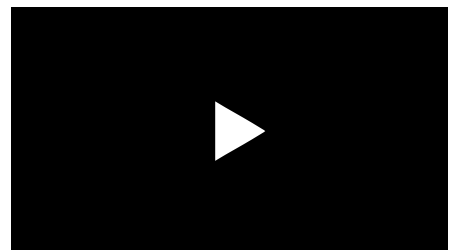


«Mille e un Babà», ecco il nuovo contest di Mulino Caputo

di Emanuela Sorrentino



IL MATTINO TV



Manfredi sindaco di Napoli, le voci dei napoletani

VIDEO PIU VISTO



Napoli, passaggio di consegna tra de Magistris e Manfredi



Ann.



Centralini per Hotel

Scopri tutti i Vantaggi di IPBX Office By IPKom, esperienza decennale nel servizio



IPBX Office, by IPKom

Apri

GUIDA ALLO SHOPPING

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 MozzaMobile per la gioia degli ospiti attesi dai due consorzi.

«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 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», è il commento del presidente del consorzio di tutela della pasta di Gragnano IGP, **Massimo Menna**, che conclude: «Integrazione e accoglienza attraverso il linguaggio del cibo è anche il messaggio del [World Pasta Day](#) che ogni anno ci ricorda il ruolo centrale per la comunicazione tra popoli e culture della nostra buona pasta made in Italy».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Potrebbe interessarti anche



Profumo da uomo, ecco la top 5 delle migliori fragranze

Cerca il tuo immobile all'asta

Regione

Provincia

Fascia di prezzo

Data

INVIA



LE PIÙ CONDIVISE



Video hot dal Comune di Ercolano: impiegata rischia il licenziamento dopo la denuncia di Striscia la Notizia

di Carla Cataldo



ANTONIO
Sesso: M
Età: 22 (al momento)
Statura: 180
Occhi: castani
Capelli: castani
Abbigliamento: L
Scomparso da: C
Data della scomp

Trovato cadavere a Caivano: è Antonio Natale, 22 anni, scomparso due settimane fa. Ipotesi lupara bianca

di Elena Petruccelli



Antonio Natale vittima di lupara bianca a Caivano, sospetti su due fratelli: mistero svelato da una chiromante

di Marco Di Caterino

© 2021 Il Mattino - C.F. 01136950639 - P. IVA 05317851003

CALTAGIRONE EDITORE | IL MESSAGGERO | CORRIERE ADRIATICO | IL GAZZETTINO | QUOTIDIANO DI PUGLIA | LEGGO | PUBBLICITÀ

CONTATTI | Privacy Policy | Cookie Policy | Informazioni legali
Preferenze cookie