



La mozzarella di bufala biglietto da visita della Campania nel mondo. Intervista a Domenico Raimondo, presidente del Consorzio

4 Novembre 2024 

CASERTA – La mozzarella di bufala è il fiore all’occhiello dell’Italia, tanto da guadagnarsi la prima posizione come marchio d’eccellenza agroalimentare meridionale, attestandosi poi terzo formaggio più apprezzato in Italia. Un amore lungo e che attraversa il tempo e lo spazio, tanto da piacere anche all’estero, registrando il 40% in termini di esportazione.

Il successo mette la mozzarella di bufala a capo di una vera e propria rivoluzione culturale partendo dalla tavola, ovviamente insieme alle altre eccellenze firmate Campania. Questo è uno degli argomenti che ha tenuto banco durante il Wine Forum di **Terra di Lavoro Wines** del 26 e 27 ottobre alla Reggia di Caserta, in cui è intervenuto il presidente del Consorzio di tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop, **Domenico Raimondo**.

L’incontro tra vino, cibo e cultura, secondo Raimondo sarà il futuro per l’economia regionale e contribuirà allo sviluppo della Dop Igp Economy: “Questa sinergia tra Dop e Igp potenzierà ancora di più la nostra mozzarella, ma ci saranno altre spinte provenienti dal vino e dall’immagine sociale e culturale che la Terra di Lavoro rappresenta”, ha detto. “Tutto ciò permetterà di affacciarci e confrontarci anche in altri mercati, oltre a quelli già consolidati, favorendo un’ulteriore sviluppo dell’economia regionale”.

Nell’epoca del turismo enogastronomico con numeri incoraggianti, anche la mozzarella di bufala campana Dop trova il suo posto nell’offerta regionale d’appeal, secondo il presidente.

“Vogliamo che la gente scopra come si produce il prodotto andando proprio sul posto, ma speriamo che possa sceglierlo altrove, anche fuori regione, in un ristorante delle grandi città italiane o all’estero, magari accompagnato da un vino campano”.

La mozzarella di Bufala campana Dop deve essere un ottimo compagno di un viaggio nel gusto.