

LA MOZZARELLA DI BUFALA DOP REGINA DI FRANCIA AL SIAL DI PARIGI

16 Ottobre 2018

di **Redazione**



NAPOLI – Metti una sera la Mozzarella di Bufala Campana Dop e il Grana Padano Dop in crociera sulle rive della Senna, a bordo del Bateaux Mouches. Tradizionalmente ambientata tra Paestum, il Vesuvio, la Reggia di Caserta e il Circeo, il fascino della bufala Dop si

trasferisce all'ombra della Torre Eiffel.

È quanto accadrà a Parigi nell'esclusivo evento promosso in occasione del Salone Internazionale dell'Alimentazione (Sial, dal 21 al 25 ottobre nell'area espositiva di Paris Nord Villepinte) dai Consorzi di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop e Grana Padano Dop per incontrare il mondo dell'informazione francese e raccontare queste due eccellenze italiane.

E se a prepararle a cena è il miglior pizzaiolo del mondo, **Franco Pepe**, il risultato è un evento unico.

Sarà un vero e proprio "Fuori Salone", in programma la sera del 22 ottobre: una cena-crociera nel cuore della capitale. Per l'occasione è prevista una performance a quattro mani tra Pepe e lo chef francese **Djibril Dame** per una serata d'autore, ricca di contaminazioni.

I due formaggi simbolo del Made in Italy a tavola hanno scelto di allearsi anche all'estero, dopo il felice connubio al Cibus di Parma. Un'area espositiva (Hall 7 Stand E 110) e un claim comune: "C'è più gusto a stare insieme".

La rassegna francese è il punto di incontro strategico per l'industria internazionale del food. Oltre 7mila aziende da 109 Paesi esporranno le loro produzioni, dagli ingredienti fino alle attrezzature in un vero e proprio viaggio intorno al globo, diviso in 21 settori espositivi. Proprio al Sial è interamente dedicato il nuovo numero di "Bufala News", il magazine ufficiale del Consorzio di Tutela, realizzato in doppia lingua e consultabile sul sito www.mozzarelladop.it.

"Per capire tendenze e innovazioni bisogna essere al Sial, perché l'appuntamento parigino è una fotografia della direzione di marcia del settore dell'alimentazione", commenta in una nota il presidente del Consorzio Mozzarella Dop, **Domenico Raimondo**.

"I francesi sono diventati i principali consumatori di formaggi italiani, tanto che quasi il 20% delle esportazioni complessive finisce proprio Oltralpe, in ulteriore aumento del 2% nel 2018", spiega il direttore del Consorzio, **Pier Maria Saccani**.

"L'analisi delle esportazioni della mozzarella di bufala campana Dop riflette un analogo scenario - sottolinea ancora Saccani - Negli ultimi 10 anni l'export è incrementato di oltre il 100%, passando dal 15,6% al 32%. La Francia è il secondo Paese di destinazione delle nostre mozzarelle ed è molto innamorata della bufala campana. I numeri evidenziano che la Germania è tornata ad essere il primo importatore con una quota del 24,78%, superando la Francia, che si attesta al 22% ma ha guidato la classifica fino all'ultimo triennio".

Tanti gli appuntamenti al Sial firmati insieme da Mozzarella di Bufala Dop e Grana Padano Dop. Le due eccellenze saranno protagoniste di un gustoso calendario di iniziative nel corso della fiera. Oltre a momenti di degustazione del prodotto, sarà proposta ai visitatori la grande versatilità in cucina di questi due prodotti, con un focus sul loro utilizzo sulla pizza. Per questo a Parigi arriverà un interprete d'eccezione della pizza, l'artigiano Franco Pepe di Caiazzo, in provincia di Caserta, che preparerà un menu delle sue creazioni con Mozzarella di bufala Dop e Grana Padano Dop. Incontri da non perdere che si ripeteranno durante le giornate della rassegna.