
Il confronto

Mozzarella e vino doc abbinamenti da degustare

Meglio un vino rosso giovane, capace di esaltarne il suo gusto sapido, o un bianco armonico per la sua freschezza? Abbinare un vino alla mozzarella di bufala non è semplice. Da oggi al 28 febbraio, il Consorzio di Tutela ha promosso un viaggio attraverso le eccellenze di tutte le regioni italiane per decretare l'abbinamento ideale: ventitrè tappe, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, in cui si indicherà il calice per accompagnare trecce e bocconcini. I vini selezionati parteciperanno il 10 marzo alla finale alla Città del Gusto per celebrare il matrimonio perfetto: quello con i piatti a base di mozzarella di bufala Dop creati da giovani talenti della cucina italiana, a loro volta selezionati tra dieci istituti alberghieri del Paese. «Ovunque andiamo - spiega Domenico Raimondo, presidente del Consorzio - ci chiedono con cosa abbiniamo il nostro prodotto. Così abbiamo deciso di scoprire i vini italiani che meglio si accompagnano al nostro prodotto». Il direttore del Consorzio, Antonio Lucisano, aggiunge: «Siamo alla ricerca dell'abbinamento perfetto». Tre le tappe in Campania oltre al gran finale: si comincia il 22 febbraio a Caserta (ristorante Le Colonne); il 24 a Capaccio (La Pergola) e il 26 a Napoli (La Cantinella).

L'APPUNTAMENTO**Quando:** da oggi al 28**A Napoli:** il 26**Dove:** ristorante La Cantinella