

Via al tour regionale alla ricerca del miglior vino in abbinamento. La premiazione a Napoli

La mozzarella cerca marito... ubriaco

CASERTA (cm) - Vino e cibo: un matrimonio dei sensi perfetto, quando si trova la chiave giusta. Eppure ci sono delle coppie che non hanno ancora 'ingranato'. La mozzarella di bufala campana Dop è certamente uno dei prodotti più amati dai buongustai italiani e stranieri. Ottima da sola, straordinaria come ingrediente in varie ricette, questa eccellenza made in Italy riscuote unanimi consensi sulle tavole di tutto il mondo. Ma, secondo un luogo comune, sembrerebbe essere particolarmente difficile da abbinare a qualsiasi vino. "È vero - conferma **Domenico Raimondo**, Presidente del Consorzio della mozzarella di bufala campana Dop - ovunque andiamo ci sentiamo fare la classica domanda: ma voi con cosa suggerite di abbinare il vostro prodotto? E a furia di sentircelo ripetere abbiamo deciso di organizzare una sorta di challenge a livello nazionale, per scoprire i vini italiani che meglio si accompagnano al nostro prodotto". Nasce così 'Bufala & Wine Wedding', manifestazione che si svolgerà in tutta Italia nel periodo tra il 19 e il 28 febbraio. Ventitré i locali coinvolti in tutte le regioni italiane, dove si terranno serate-evento con degustazioni che vedranno la mozzarella di bufala campana Dop proposta

in abbinamento con i vini di quella regione. Alla fine ogni singola regione sceglierà, attraverso una votazione che vedrà coinvolti decine di appassionati e operatori del settore, il vino da inviare alla finalissima che si svolgerà a Napoli, alla Città del gusto del Gambero Rosso, il 10 marzo. Un appuntamento imperdibile nel corso del quale i vini selezionati verranno "testati" in abbinamento con i piatti a base di mozzarella di bufala campana Dop ideati e proposti da giovani talenti della cucina italiana, scelti tra dieci prestigiosi istituti alberghieri. "Confessiamo che siamo i primi a essere curiosi di sapere quali saranno i risultati - spiega **Antonio Lucisano**, Direttore del Consorzio - e di vedere quali vini diventeranno i partner ideali del nostro prodotto, quando esso viene declinato come antipasto, primo, secondo e dessert. Insomma, siamo alla ricerca dell'abbinamento perfetto da proporre in seguito nelle varie manifestazioni alle quali parteciperemo e da sottoporre all'attenzione di tutta la ristorazione italiana, veicolo straordinario per la valorizzazione della mozzarella di bufala campana Dop".

Bufala and wine wedding

Ventitré i locali coinvolti in tutte le regioni italiane, dove si terranno serate-evento con degustazioni che vedranno la mozzarella di bufala campana Dop proposta in abbinamento con i vini di quella regione