

## L'evento

# Un tour nazionale per scegliere quale vino bere con la mozzarella



**Il presidente** Domenico Raimondo

Si sa che un formaggio stagionato esige vini rossi di buon corpo, mentre un caprino giovane, ad esempio, è perfetto con un bianco leggero, ma quale vino abbinare ad un prodotto dalle caratteristiche complesse, come la mozzarella di bufala campana Dop?

Se lo sono chiesti al Consorzio di Tutela, decidendo di affidare l'ardua sentenza a un tour nazionale, in cui la mozzarella Dop si confronterà con i migliori vini di ogni regione d'Italia, alla ricerca dell'abbinamento perfetto. Il matrimonio ideale sarà sancito nella finale della sfida a tappe, che si terrà il 10 marzo a Napoli, alla Città del Gusto del Gambero Rosso.

«È vero - sottolinea Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di Tutela del primo marchio Dop del centro sud Italia - 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 dal 19 al 28 febbraio. Dal Friuli alla Sardegna, ventitre locali terranno serate-evento con degustazioni che vedranno la Mozzarella di Bufala Campana DOP proposta in abbinamento con i vini di quella regione. «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,

## La manifestazione

Bufala & Wine Wedding deciderà l'accostamento più giusto per il prodotto

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».

Anche la provincia di Salerno è tra i capoluoghi scelti per l'iniziativa: il 24 febbraio sarà il ristorante La Pergola di Capaccio la location della tappa salernitana, che coniuga il piacere del piatto e la qualità del bicchiere. Alla fine di ogni appuntamento, gourmet, food blogger e critici sceglieranno, attraverso una votazione, il vino da inviare alla finalissima di Napoli per un matrimonio imperdibile, nel corso del quale i vini selezionati verranno «testati» in abbinamento con i piatti a base di mozzarella di bufala campana Dop creati da giovani talenti della cucina italiana, scelti tra dieci istituti alberghieri italiani.