

Comunicato stampa

LA RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP AL SIGEP DI RIMINI

DAL "BABÀ BUFALA" ALLA PASTIERA FINO AL RISOTTO:

CHEF E PASTICCIERI PRESENTANO LE RICETTE PER INNOVARE LA TRADIZIONE

Il **Consorzio di Tutela della Ricotta di Bufala Campana Dop** parteciperà al **Sigep** di Rimini, il più importante salone dedicato al Gelato Artigianale e all'Arte del Dolce, in programma da domani, 12 marzo, fino al 16 marzo.

Innovare la tradizione della pasticceria napoletana e sperimentare l'utilizzo della **Ricotta di Bufala Campana DOP** anche in piatti gourmet e in diverse tecniche di cottura della pizza: con questi obiettivi il Consorzio sarà all'evento, che segna la ripartenza della nuova stagione delle fiere in presenza.

L'area espositiva sarà nella **Hall B5-Stand 101** e diventerà luogo di incontri e confronti con grandi nomi del settore della pasticceria e della ristorazione, in un calendario ricco di appuntamenti.

"Abbiamo messo in campo un parterre di campioni della cucina italiana, professionisti visionari, che ci mostreranno tutta la straordinaria versatilità della **Ricotta di Bufala Campana DOP**, sia in ricette dolci che salate. Nello scenario di un mondo che cambia rapidamente, vogliamo offrire sempre più un prodotto completo dal punto di vista nutrizionale ma anche ricco di gusto", dichiara il presidente del **Consorzio di Tutela della Ricotta di Bufala Campana DOP, Benito La Vecchia**.

Si comincia sabato 12 marzo (ore 15): Si discuterà dei progetti di formazione del Consorzio con Maria Guarracino, Responsabile Relazioni Esterne di In Cibus, la Scuola di Alta Formazione Gastronomica del Mezzogiorno d'Italia del gruppo "FMTS", e il Presidente del Consorzio, La Vecchia.

Domenica 13 marzo (ore 11.30 e 15.30): Il maestro pasticcere Luigi Avallone, dell'omonima pasticceria di Quarto (Na), esperto di dolci tipici campani e grandi lievitati con lievito madre, presenterà due sue nuove creazioni: "La pastiera Positano" e il "Babà Bufalà", due classici dolci della tradizione napoletana rivisitati con la Ricotta di Bufala Campana DOP e la Mozzarella di Bufala Campana DOP.

Lunedì 14 marzo (ore 11 e ore 15): L'eccellente chef del ristorante 2 stelle Michelin "Krèsios" di Telesse Terme (Bn), Giuseppe Iannotti, presenterà due sue originali preparazioni: dal menu delivery "8PUS" la pastiera napoletana e dal menu del Krèsios il risotto, che avranno come ingredienti centrali la Ricotta di Bufala Campana DOP.

Martedì 15 marzo (ore 11): Il maestro pasticciere Marco Merola della "Pasticceria Contemporanea" di Caserta racconterà le sue sperimentazioni con due sue creazioni: Bufalo Cake (mousse di Ricotta di Bufala Campana DOP, confit di pomodorini gialli del Vesuvio e Kalamansi, Terra di riso nero e mandorle); Ricotta e Pere (croccantino al pralinato di nocciole, composta di Pere Abate, ganache montata alla Ricotta di Bufala Campana DOP).

Martedì 15 marzo (ore 15): Il maestro pizzaiolo Ciccio Vitiello di "Casa Vitiello" di Caserta realizzerà pizze a doppia e tripla cottura con la Ricotta di Bufala Campana Dop e la Mozzarella di Bufala Campana Dop.

Caserta, 11.03.22