



COMUNICATO STAMPA

*Parte “Bufala&Wine in love”, il tour d’Italia con l’Ais
alla ricerca dei migliori abbinamenti tra mozzarella Dop e vini*

E il 12 luglio seconda edizione del corso di formazione sul tema

4 luglio 2023 – È aperta la caccia ai migliori “pretendenti” per un’unica sposa di gusto: la Mozzarella di Bufala Campana Dop.

Parte “**Bufala&Wine in Love**”, il tour d’Italia alla ricerca degli abbinamenti top tra vini e Mozzarella di Bufala Campana Dop. Il progetto è promosso dal Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, in collaborazione con l’Associazione Italiana Sommelier (Ais) della Campania, guidata da **Tommaso Luongo**, con il coordinamento del delegato Ais di Caserta, **Pietro Iadicicco**.

Si tratta di un format nuovo, dinamico ma anche tecnico-scientifico. Non sarà una classifica né una challenge, piuttosto un catalogo ragionato che ha l’obiettivo di fornire indicazioni sui migliori vini di ogni regione italiana da “maritare” con la Bufala Campana.

Si comincia questa settimana con i panel nelle prime sei regioni: Veneto, Calabria, Sicilia, Liguria, Basilicata e Romagna. Entro settembre la conclusione dei lavori e la presentazione dei migliori “promessi sposi” della Bufala Dop.

Un preludeo del progetto si terrà il prossimo 12 luglio, dalle ore 15 alle 18, con il corso di formazione “Bufala&Wine in Love”, organizzato dalla Scuola di Formazione del Consorzio, gestita dalla Mbc Service, in collaborazione con Ais e Onaf. Al centro della seconda edizione c’è tutto quanto è necessario imparare sul connubio tra Bufala Dop e vini e sulle tecniche di degustazione. Relatori saranno il delegato Ais di Caserta, Pietro Iadicicco, e la consigliera nazionale Onaf, Maria Sarnataro.



Con queste iniziative il Consorzio e l'Ais intendono rispondere alla classica domanda: **quale vino abbinare alla mozzarella Dop?** La versatilità di utilizzo di questa icona del made in Italy agroalimentare consentirà di spaziare e sperimentare in lungo e in largo, toccando tutti i territori italiani e raccontando in maniera coinvolgente un prodotto moderno, da mangiare così com'è o da abbinare a una infinità di soluzioni, dalla colazione al rito dell'aperitivo.

Il presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo, spiega le finalità dell'iniziativa: *“Intendiamo testimoniare la grande capacità del nostro prodotto di integrarsi in tutte le tradizioni culinarie e vitivinicole del Belpaese; inoltre vogliamo valorizzare il marchio Dop, diffondendo sempre più le ragioni per sceglierlo, che risiedono nella qualità, nella totale tracciabilità e nel rispetto delle regole del disciplinare; infine colmiamo una lacuna e finalmente avremo a disposizione uno studio fatto con rigore dagli esperti dell'Ais, uno strumento che potremo veicolare anche al mondo della ristorazione, grande ambasciatrice della mozzarella Dop”*.

Gli fa eco il presidente di Ais Campania, Luongo: *“Nella enorme varietà di vini e vitigni italiani risiede l'occasione di accompagnare, raggiungendo sfumature diverse, la mozzarella di Bufala Campana Dop, nella sua versione classica e in quella affumicata. La forza della nostra associazione risiede proprio nell'aver una rete di professionisti grazie ai quali selezioneremo le eccellenze e faremo emergere la conoscenza, la storia e cultura dei vari territori”*.

IL METODO DELLE SELEZIONI

La Mozzarella di Bufala Campana Dop sarà presentata a tutti i 22 presidenti regionali dell'Ais, che si riuniranno con i loro esperti per una degustazione collettiva. A loro sarà chiesto di selezionare 5 vini, espressioni dei vari territori, che riterranno più vicini all'obiettivo dell'abbinamento. Nello specifico saranno richiesti, per ogni regione, 3 vini per l'abbinamento alla mozzarella Dop in versione classica e 2 vini per l'abbinamento alla mozzarella Dop in versione affumicata a paglia. Saranno inoltre realizzate delle schede tecniche per illustrare le caratteristiche dei vitigni, dei vini e i motivi che hanno determinato la scelta di sposarli con la Bufala Dop.

“Il risultato – concludono Raimondo e Luongo – vuole andare ben oltre i discorsi legati ai metodi, ai disciplinari adottati in materia di abbinamento cibo-vino, restituendo anche la percezione che si ha della mozzarella Dop fuori dall'area di origine e di come la si ritiene utilizzabile nei diversi territori”.