



in Collaborazione con



Consorzio di Tutela

## Comunicato Stampa

### Bufala Fest, buona la prima in Piazza Municipio

#### Migliaia di persone tra gli stand e nessuna criticità alla circolazione

**Napoli, 8 settembre 2023** – E' stata una prima giornata all'insegna della sobrietà e del gusto, quella si è svolta ieri nel villaggio di Bufala Fest, la kermesse enogastronomica, giunta alla VII edizione, in programma dal 7 all'11 settembre 2023, a Napoli, in Piazza Municipio, organizzata dalla Diciassette Eventi con l'obiettivo di promuovere e valorizzare le peculiarità dell'intera filiera bufalina, legata al successo della mozzarella ma che può dare di più con il sapore e le proprietà della sua carne.

Da segnalare come migliaia di persone hanno raggiunto il villaggio allestito in Piazza Municipio, senza causare alcuna criticità alla circolazione e al traffico veicolare della città di Napoli. Un segnale che il dispositivo messo in campo dal Comune di Napoli e l'iniziativa Park & Go di ANM hanno funzionato per tutta la prima giornata dell'evento. Insieme alla posizione centrale per i trasporti pubblici di Napoli, a due passi dalla Linea1 della metropolitana e vicini alle funicolari Centrale e di Montesanto e alla stazione di Linea2 e Cumana.

#### Park & Go

Si ricorda che per raggiungere in maniera comoda e conveniente il luogo della manifestazione, ANM ha messo a disposizione un servizio combinato parcheggio + Tram con corsa diretta BRIN – Piazza Municipio dalle 12,00 alle 16,00 e dalle 18,30 alle 00,30 ad un prezzo complessivo di 5 euro (valido fino a 4 persone). E' quindi possibile lasciare l'auto in uno dei 600 stalli disponibili al parcheggio multipiano Brin di via Marina ed usufruire del tram, con corsa diretta programmata ogni 15 minuti. La durata del viaggio da Brin a Piazza Municipio è di circa 10 minuti.

"Bufala Fest – non solo mozzarella" è organizzato in collaborazione con il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP e CIA - Agricoltori Italiani della Campania, con il patrocinio del Senato della Repubblica, della Regione Campania, del Comune e della Città Metropolitana di Napoli; del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca - Feamp; dell'Università degli Studi "Federico II" di Napoli; dell'Università degli Studi di Salerno con il Dipartimento di Farmacia e con l'Osservatorio sui Parchi e sulle Aree Protette del Mezzogiorno.

Grande interesse da parte del pubblico anche per il talk sul tema "La filiera agroalimentare tra food diversity, inclusione economica e sostenibilità ambientale" che si è svolto nell'area Giardino delle Idee di Bufala Fest, organizzato in collaborazione con Agugiario&Figna e Fratelli La Bufala e con la partecipazione di MSC Crociere, nel corso del quale sono intervenuti: Riccardo Agugiario, A.D. di Agugiario&Figna; Leonardo Massa, Country Manager di Msc Crociere; Francesca Marotta, Marketing Executive Fratelli La Bufala; Raffaele Amore, Presidente Cia-Agricoltori Italiani della Campania; Francesco Pio Fiorillo, Fondatore Lympha - Stazione Basilico Idroponico; Prof. Antonio Limone, Direttore Generale Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno e Coordinatore nazionale II.ZZ.SS; Prof. Giuseppe Iovane, Direttore della Scuola di Specializzazione in Malattie Infettive, Profilassi e Polizia Veterinaria (Referente FEAMP); Marco Nobis, Amministratore Mbc Service – Scuola di Formazione Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.

"Per noi sostenibilità significa avere a cuore il futuro delle nuove generazioni – ha affermato Riccardo Agugiario, AD di Agugiario&Figna - non puntiamo a una sostenibilità soltanto ambientale, ma anche a quella sociale dei nostri collaboratori, che deriva da un retaggio storico legato ai mulini come fonte di lavoro, attorno ai quali in passato nascevano le città. In ottica ambientale un incubatore dei nostri progetti di sostenibilità è il Bosco del Molino, che nasce a Parma, dove abbiamo acquistato 13 ettari di terreno confinanti con l'azienda e in un solo anno abbiamo piantato 18mila alberi, rendendola Carbon neutral per la macinazione del grano insieme agli altri due stabilimenti, con l'intento di compensarne le emissioni".

[bufalafest.com](http://bufalafest.com)  
[info@bufalafest.com](mailto:info@bufalafest.com)  
P.I. 08726061214

Diciassette Eventi S.r.l.s.  
\_Sede legale  
Piazza Sannazaro,200  
80122 Napoli (NA) - Italy

\_Sede operativa  
SS 7 Bis, 314  
80035 Nola (NA) - Italy  
+39 081 6129601



in Collaborazione con



Consorzio di Tutela

*“Da quest’anno MSC Crociere – ha dichiarato Leonardo Massa, Country Manager di MSC Crociere - ha deciso di affiancare il Bufala Fest in qualità di gold partner. Si tratta di una partnership che nasce in modo naturale poiché, alle eccellenze gastronomiche della filiera bufalina, si affianca l’eccellenza del brand di MSC Crociere. L’obiettivo della nostra Compagnia è quello di mostrare attenzione verso il territorio, veicolando la sua immagine a livello internazionale. Alla kermesse sono presenti tante realtà importanti che con dedizione e passione portano il nome di Napoli e della Campania in giro per il mondo proprio come le navi di MSC che solcano i mari di tutto il pianeta”.*

*“In questi vent’anni la nostra azienda ha saputo non solo valorizzare un prodotto eccellente come la pizza – le parole di Francesca Marotta, marketing executive di Fratelli La Bufala – ma anche cambiare i parametri di un settore, quello del mondo pizza, attraverso le direttrici dell’impegno sociale e dell’ecosostenibilità. La nostra azione mira a riqualificare i territori su cui insistiamo, in primis quello di Napoli, e a dare un’opportunità a giovani ragazzi che altrimenti potrebbero prendere strade senza futuro. Non solo sua maestà la pizza napoletana, insomma, vogliamo essere anche portatori di sani principi”.*

*“Rendere un prodotto alimentare più sostenibile – ha aggiunto Raffaele Amore, Presidente di CIA – Agricoltori Italiani della Campania - significa creare valore aggiunto ma questo valore ha un costo. Ha un costo per l’imprenditore che investe in innovazione e cambiamento. Per spingere questo cambiamento occorre che ci sia una domanda di mercato e dei consumatori consapevoli. Purtroppo però questo per molti prodotti alimentari, come l’olio, non accade. Serve dunque un processo di educazione alimentare e di formazione che deve partire dalle scuole per avere consumatori sempre più consapevoli. Noi di CIA investiamo molto nella crescita della cultura della sostenibilità anche per questo abbiamo pensato di realizzare un premio per gli agricoltori e per gli imprenditori agricoli che hanno saputo mettere in atto produzioni eccellenti che siano in grado di coniugare la qualità e l’innovazione con la sostenibilità”.*

*“L’importanza della filiera bufalina – ha concluso il Prof. Antonio Limone, Direttore Generale Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno - la più importante tra le produzioni nell’agroalimentare campano non può non essere un argomento di approfondimento sia rispetto ai risultati importanti che essa produce in termini occupazionali e di prelibatezza di un prodotto, sia in termini di criticità che pure questo comparto in sé contiene, per non aver ancora eradicato alcune malattie infettive che minano questa grandissima straordinaria produzione in questa Regione. L’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno è al servizio degli allevatori, dei caseifici, ma anche e soprattutto dei consumatori. Il 22 settembre 2023, presso l’IZSM di Portici, faremo chiarezza con una conferenza stampa che mi piace lanciare proprio da un’importante kermesse qual’è il Bufala Fest. Faremo chiarezza diremo tutto quello che c’è da sapere sulla filiera bufalina. Niente bufale, solo verità!”*

Domani, **sabato 9 settembre 2023**, alle **ore 19:00**, presso il **Giardino delle Idee** di Bufala Fest, avrà luogo il talk sul tema **“ESG, un vantaggio competitivo per le aziende della filiera agroalimentare”**, nel corso del quale interverranno: **On. Marco Cerreto**, Componente XIII Commissione Agricoltura Camera dei Deputati; **Renato Freda**, Marketing Operativo, Eventi Partnership e Sponsorizzazioni de La Molisana; **Francesco Franzese**, Ceo La Fiammante; **Davide De Biase**, DVM, Ph.D, Specialista in Medicina degli Animali da Laboratorio - Dipartimento di Farmacia, Università degli Studi di Salerno; **Mario Grasso**, Direttore Cia - Agricoltori Italiani della Campania; **Giuseppe Palma**, Segretario Generale di Assoitica Italia; **Giuliano Martino**, Direttore Italia Olivicola; **Alessandro Garofalo**, Responsabile Ricerca e Sviluppo Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campania D.O.P.

#### **I partner**

Affiancano la settima edizione di Bufala Fest partner e sponsor di prestigio nazionale, come: Agugiaro & Figna Molini con i brand Le 5 Stagioni e Le Sinfonie; Marana Forni; Fratelli La Bufala; MSC Crociere; Italia Olivicola; La Molisana; La Fiammante; Like Italy; Stella Artois; Pepsi; Chinotto Neri; Lay's; Acqua Itala; Acqua Chiarissima; Honda Center Napoli; Caffè Iuliano; Guappa; Consorzio Tutela Vini del Sannio; Gargiulo Impianti di Aspirazione; Sati; Corradini Group; Ballarini; Zwilling; Imperatore Hotellerie; Scuola di Cucina Dolce & Salato; Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria; GMA; Shophoreca.it. Media Partner: Radio Marte; Time4Stream e Horecanews.it .

#### **Il Tema: Agrifood Tech**

L’Agrifood Tech è il tema di questa edizione, poiché, negli ultimi anni, la filiera agroalimentare sta attraversando una fase di forte trasformazione, attribuendo sempre maggior peso ai concetti di sostenibilità e innovazione tecnologica. Questi due fenomeni sono oggi centrali per garantire la competitività nel medio-lungo periodo del settore nel nostro Paese.

**bufalafest.com**  
info@bufalafest.com  
P.I. 08726061214

**Diciassette Eventi S.r.l.s.**  
\_Sede legale  
Piazza Sannazaro,200  
80122 Napoli (NA) - Italy

\_Sede operativa  
SS 7 Bis, 314  
80035 Nola (NA) - Italy  
+39 081 6129601

# Bufala Fest

in Collaborazione con



Consorzio di Tutela

## Accesso Gratuito

L'accesso al Villaggio di Bufala Fest è gratuito, così come la visione degli showcooking nell'Arena del Gusto.

Per coloro i quali vorranno gustare le prelibatezze gastronomiche proposte dagli oltre 30 espositori, sono previste tre tipologie di ticket:

- **Menù Adulto** dal costo di euro 18,00 e comprende: 1 pasto; 1 bevanda; 1 dolce o gelato o salato; 1 caffè; 1 liquore.
- **Menù Bambino** dal costo di euro 15,00 e comprende: 1 pizza o 1 Buffy burger; 1 bevanda analcolica; 1 graffa o 1 gelato.
- **Menù Gluten Free** dal costo di euro 16,00 e comprende: 1 primo o 1 pizza; 1 bevanda e 1 dolce o 1 gelato.

## Salta la Fila

Inoltre, sul sito ufficiale dell'evento [www.bufalafest.com](http://www.bufalafest.com) è prevista la sezione "Salta la Fila" dalla quale è possibile acquistare in anticipo le diverse tipologie di ticket, consentendo un duplice vantaggio:

- Evitare la coda alle casse.
- Ricevere un bellissimo gadget dell'evento.

## Giorni e Orari di Apertura

Il Villaggio di Bufala Fest osserverà i seguenti orari di apertura e chiusura:

- orario diurno: dalle ore 12:30 alle ore 15:30 .
- orario serale: dalle ore 19:00 alle ore 24:00 .

## Gusto ed Eccellenza con la Scuola Dolce & Salato

Forte del successo delle precedenti edizioni, anche quest'anno Bufala Fest si avvale della **partnership con la Scuola di Cucina "Dolce & Salato"** che, sotto la guida esperta di **due autorevoli Chef come Giuseppe Daddio e Aniello di Caprio**, rispettivamente di cucina e pasticceria, coordinerà tutte le attività di degustazione del Villaggio e si occuperà dell'organizzazione, in ogni minimo dettaglio, dell'organizzazione della Terrazza del Gusto.

## Arena del Gusto

In quest'area, professionisti e aziende del food & beverage saranno protagonisti di showcooking e workshop con l'obiettivo di esaltare i prodotti della filiera bufalina. Saranno realizzate e presentate creazioni culinarie innovative con il coordinamento dello **Chef Erny Lombardo**.

## Cinque giorni all'insegna del gusto con Agugiaro & Figna

La storica azienda molitoria italiana, torna al Bufala Fest per una cinque giorni all'insegna del gusto. Alla manifestazione saranno presenti i migliori maestri dell'arte pizzaiola, tra cui **gli ambassador del brand Le 5 stagioni: Ciccio Vitiello, Antonio Starita, Raffaele Vitale, Pasquale Cozzolino, Gianni Improta, Paolo Surace, Guglielmo Vuolo** sono pronti a far sognare i palati attraverso le pizze proposte negli stand di degustazione e durante i numerosi showcooking, grazie a una materia prima d'eccezione: la linea di farine Le 5 Stagioni, il primo marchio di farine dell'azienda dedicato alla pizza, divenuto ormai punto di riferimento nel settore. Negli ultimi anni, infatti, tantissimi chef e pizzaioli hanno trovato ispirazione nella gamma Le 5 Stagioni, dai tradizionalisti agli innovatori. Non mancherà il palcoscenico per **Le Sinfonie, farine dedicate alla pasticceria di Agugiaro & Figna Molini**, che accorderanno le note dolci dei grandi interpreti della pasticceria millenaria napoletana: **I Marigliano, Scaturchio e Pasticceria Caldarelli**.

## La "Pizzeria dell'Impossibile" e il basilico idroponico

Di grande importanza anche le attività che di Fratelli La Bufala, partner storico di Bufala Fest, che con la rete di pizzaioli nel mondo è impegnata in attività sociali di rieducazione e inserimento professionale attraverso il progetto "**Pizzeria dell'Impossibile**", in collaborazione con il Carcere di Nisida. Fratelli La Bufala ha confermato il suo impegno e sostegno verso Lympha, azienda che coltiva Basilico Napoletano in idroponica e acquaponica, tecnica agricola basata sulla sinergia e combinazione simbiotica di acquacoltura e idroponica. I vantaggi di questa coltura sarebbero enormi: un risparmio idrico del 95% rispetto all'agricoltura tradizionale, un minor sfruttamento del suolo utilizzando la verticalità, oltre che minor uso di pesticidi e fertilizzanti.

## Ufficio Stampa:

Domenico Ascolese - cell. +39 338 111 66 59

Francesco Tedesco - cell. +39 347 665 88 31

**Mail: [ufficiostampa@bufalafest.com](mailto:ufficiostampa@bufalafest.com)**

**bufalafest.com**  
[info@bufalafest.com](mailto:info@bufalafest.com)  
P.I. 08726061214

**Diciassette Eventi S.r.l.s.**  
\_Sede legale  
Piazza Sannazaro,200  
80122 Napoli (NA) - Italy

\_Sede operativa  
SS 7 Bis, 314  
80035 Nola (NA) - Italy  
+39 081 6129601