

Food & Agroalimentare - *Mozzarella di Bufala Campana Dop protagonista a New York: negli Usa dimostrazioni dal vivo per raccontare come nasce l'eccellenza italiana*

Roma - 25 giu 2026 (Prima Notizia 24) **Dal 28 al 30 giugno il Consorzio di Tutela sarà presente al Summer Fancy Food di New York con laboratori di filatura e dimostrazioni dedicate al pubblico americano. Obiettivo: promuovere la qualità della Mozzarella di Bufala Campana Dop e rafforzarne la presenza sul mercato statunitense**

La Mozzarella di Bufala Campana Dop torna protagonista oltreoceano per conquistare il pubblico americano attraverso un'esperienza immersiva che permetterà di assistere dal vivo alla nascita di uno dei prodotti simbolo del Made in Italy. Dal 28 al 30 giugno il Consorzio di Tutela parteciperà al Summer Fancy Food di New York, la più importante manifestazione dedicata al settore agroalimentare negli Stati Uniti, con uno spazio espositivo pensato per raccontare non solo il prodotto finito, ma anche il lavoro, la tradizione e le tecniche artigianali che ne rendono unica la qualità. Dimostrazioni dal vivo per mostrare ogni fase della lavorazione Cuore della partecipazione saranno i laboratori di filatura, durante i quali il pubblico potrà osservare da vicino tutte le fasi della trasformazione del latte di bufala mediterranea italiana nella celebre mozzarella certificata Dop. L'iniziativa consentirà ai visitatori di conoscere il lavoro dei maestri casari e di comprendere il valore delle lavorazioni tradizionali che caratterizzano una delle produzioni agroalimentari più rappresentative del nostro Paese. L'obiettivo è raccontare l'intera filiera produttiva, dalle caratteristiche dell'allevamento della bufala fino ai controlli previsti dal disciplinare della Denominazione di origine protetta. Gli Stati Uniti restano un mercato strategico La presenza del Consorzio al Summer Fancy Food rappresenta anche un'importante occasione commerciale. Il mercato statunitense continua infatti a rivestire un ruolo di primo piano per la Mozzarella di Bufala Campana Dop, assorbendo attualmente una quota compresa tra il 4 e il 7% dell'intero export del prodotto. Una presenza che il Consorzio punta a consolidare, cercando allo stesso tempo di ampliare ulteriormente gli spazi di crescita in un contesto internazionale reso più complesso dalle incertezze legate ai dazi che interessano il comparto lattiero-caseario. Raimondo: "Vogliamo raccontare il valore della nostra filiera." Per il presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo, la partecipazione alla manifestazione americana rappresenta un'opportunità importante per promuovere non soltanto il prodotto, ma tutto il patrimonio culturale che lo accompagna. "Gli Stati Uniti rappresentano un mercato strategico per la Mozzarella di Bufala Campana Dop. Il nostro impegno è continuare a portare nel mondo il valore di una filiera che unisce territorio, tradizione e innovazione." Un viaggio dentro il Made in Italy Secondo Raimondo, il pubblico americano avrà l'opportunità di conoscere da vicino ciò che rende unica la Mozzarella di Bufala Campana

Dop. "Al Summer Fancy Food vogliamo far conoscere non soltanto un prodotto straordinario, ma anche il patrimonio di saperi che lo accompagna: dalla bufala fino ai rigorosi controlli che garantiscono il prodotto a marchio Dop." Il presidente del Consorzio sottolinea inoltre come le dimostrazioni pratiche rappresentino uno dei momenti più attesi dell'evento. "I laboratori di filatura saranno un'occasione unica per mostrare ai consumatori americani come nasce una vera eccellenza italiana." Promuovere la qualità e difendere l'autenticità La partecipazione alla fiera di New York si inserisce nella strategia di promozione internazionale del Consorzio, impegnato a valorizzare l'autenticità della Mozzarella di Bufala Campana Dop e a rafforzarne il posizionamento sui mercati esteri. Attraverso iniziative come quella del Summer Fancy Food, il Consorzio punta non solo ad aumentare la notorietà del prodotto tra i consumatori internazionali, ma anche a diffondere la conoscenza delle caratteristiche che distinguono la vera Mozzarella di Bufala Campana Dop dalle imitazioni, promuovendo la qualità certificata e il valore della tradizione casearia italiana.

(Prima Notizia 24) Giovedì 25 Giugno 2026