

# Mozzarella tributo al Next degustazioni, incontri e libri

Alfonso Sarno

Un tributo alla mozzarella che, insieme con le altre eccellenze enogastronomiche, è la protagonista della prima edizione di Magma, la mostra dedicata alla valorizzazione del buon cibo in programma da domani 5 a domenica 7 aprile al Next, l'ex Tabacchificio di Capaccio Paestum. Tre intense giornate in cui le degustazioni guidate si alternano ai convegni, ai seminari ed alla presentazione del libro "Storia della mozzarella di bufala. L'oro bianco della Campania Felix" curato da Pasquale Iorio per le Edizioni Melagrana: vivido reportage che parte dai cascifici casertani, raggiunge quelli della Piana del Sele e dell'entroterra napoletana per raccontare il successo di un alimento, fiore all'occhiello dell'industria agroalimentare regionale ed in particolare di quella salernitana come scriveva Achille Moltedo nel "Dizionario geografico-storico-statistico del Regno delle Due Sicilie", pubblicato a Napoli nel 1858 celebrando i buoni formaggi e le squisite provole. L'evento, ad ingresso libero, organizzato in partnership con Confagricoltura, Palumbo & Partners Adv, Federazione Italiana Cuochi ed Unione Regionale Cuochi della Campania e in collaborazione con Associazioni di categoria, Ordini professionali, Università, Istituti di ricerca ed Enti istituzionali è stato presentato ieri mattina, a Salerno, con una conferenza stampa negli spazi della Banca di Credito Cooperativo Capaccio Paestum e Serino da Donato Alfani, ideatore e project manager dell'Expo e da Giancarlo Manzi, direttore dell'Istituto di credito. Un evento di qualità e non di quantità, questo è Magma come ha sottolineato Alfani «costruito con molte difficoltà, in mesi di lavoro e con l'ambizione di ospitare il meglio della produzione casearia; abbiamo ideato un format unico in Italia che racconta il nostro territorio attraverso i suoi protagonisti». E così da, domani dopo il rituale taglio del nastro, l'ex Tabacchificio sarà affollato da addetti ai lavori e da appassionati gastronomi pronti a seguire i numerosi convegni ben 15 in calendario -, il seminario curato da Domenico Ronga, docente del corso di laurea in Agraria dell'Università di Salerno e le degustazioni guidate dei formaggi non soltanto a latte di bufala dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi e quelle enogastronomiche dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. L'edizione 2024 è solo l'inizio di un progetto più ampio rivolto all'esportazione della mozzarella in altri Paesi come il Giappone; a tale proposito l'Istituto per il Commercio Estero ha realizzato un vademecum a sostegno degli imprenditori. «Sono convinto - ha concluso Alfani - che ci sono moltissimi altri spazi da conquistare ed insieme con il mio staff già si lavora alla seconda edizione dell'Expo che deve diventare un appuntamento fisso nel mondo dell'enogastronomia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA