

# A Napoli torna il Bufala Fest, non solo mozzarella sul lungomare Caracciolo

scritto da Giovanni Cosenza | 14/08/2019



**Sarà dedicata al benessere la quinta edizione dell'evento che ruota intorno ai prodotti della filiera bufalina. L'appuntamento è dal 31 agosto all'8 settembre con cartellone ricco di attrazioni e prelibatezze da gustare**

Dal 31 agosto all'8 settembre il Lungomare Caracciolo di **Napoli** diventa il palcoscenico della quinta edizione del **"Bufala Fest 2019 - Non solo mozzarella"** che quest'anno avrà come *leitmotiv* il benessere.

Patrocinata dalla **Regione Campania** e dal **Comune di Napoli**, la manifestazione è organizzata in collaborazione con il [Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop](#) e coinvolgerà numerosi operatori della filiera bufalina.

**Bufala mediterranea italiana, risorsa preziosa e salutare**

La **bufala mediterranea italiana**, razza riconosciuta nel 2000, conta in Italia circa 350.000

esemplari, di cui circa il 65% in Campania. Da essa si ricavano la carne e il latte per la produzione di formaggi, tra cui la mozzarella, il cosiddetto "oro bianco". Le sole provincie di Caserta e Salerno, un'area in cui insistono 3 parchi nazionali e 10 parchi regionali, detengono circa il 90% della produzione di Mozzarella di Bufala Campana DOP e di carne bufalina.

## **Bufala Fest 2019: 9 giorni fitti di appuntamenti**

Il **cartellone del Bufala Fest 2019** predisposto dagli organizzatori partenopei è fitto di eventi, spettacoli e degustazioni di prodotti tipici e ricette della [cucina campana](#) con un'attenzione particolare, in questa edizione, al **connubio gusto-benessere**. Si vuole confermare, infatti, la tendenza attuale secondo cui il piacere del palato non deve essere disgiunto dalla cura del corpo e dal mantenimento della forma fisica. A tal proposito va segnalato che la **carne di bufala** è più magra di quella bovina con un apporto di grassi e calorie molto inferiore.

«La scelta del Benessere - dichiarano gli Organizzatori di Bufala Fest **Antonio Rea e Francesco Sorrentino** - quale tema della quinta edizione è dettata dal fatto che il settore food è in progressivo e rapido cambiamento. Le abitudini alimentari e gli stili di vita stanno cambiando: una serie di tendenze, di cui alcune ormai più che consolidate, si diffondono in modo trasversale tra le popolazioni. Il trend del salutismo, però, non è limitato al cibo ma è un intero lifestyle che cambia. Mangiare km 0, cercare il cibo locale, riscoprire le tradizioni della propria terra, sono tutti indicatori che esprimono la volontà di manifestare un'appartenenza. Il ritorno alle sane origini e la riscoperta delle tradizioni che stanno scomparendo è il segnale forte della voglia di ritrovare un benessere perduto».

Ma al Bufala Fest non ci sarà solo enogastronomia comunque perchè alla *kermesse* prenderanno parte **artisti di fama nazionale ed internazionale** che si esibiranno tutte le sere sul palco del **Villaggio del Gusto**, facendo da colonna sonora agli ospiti del **ristorante gourmet di circa duecento metri quadri** posto sulla **Miramare Exclusive**, la bellissima terrazza sul golfo di Napoli che rappresenta uno dei panorami più belli e conosciuti al mondo.

## **I sapori della Filiera, vinca il migliore**

Nell'**Arena del Gusto di 300 mq** si svolgerà anche la seconda edizione del contest "**I sapori della Filiera**", quest'anno organizzato in collaborazione con "**Fratelli la Bufala - Pizzaioli nel mondo**", una realtà che promuove i sapori della [cucina napoletana](#) all'estero.

Alla competizione potranno partecipare tutti preparando un **piatto inedito che utilizzi almeno un prodotto della filiera bufalina** (formaggi, latticini, salumi o carne). Sarà una giuria composta da chef, pizzaioli e pasticceri a decretare il vincitore.

I primi a partecipare al contest con la loro proposta saranno i tredici componenti dell'**Unione Pizzerie Storiche Napoletane "Le Centenarie"**, per la prima volta insieme ad un evento gastronomico con un proprio stand. Il **Presidente Antonio Starita**, titolare anche di una delle antiche pizzerie della città, ha chiarito come l'obiettivo sia quello di **tutelare la pizza, un prodotto che rappresenta Napoli e l'Italia nel mondo**.

## **Trofeo Pulcinella: la gara tra pizzaioli internazionali**

Un altro appuntamento importante di Bufala Fest 2019 è quello con l'**Associazione Mani D'Oro**

che, nei giorni 2 e 3 settembre, coinvolgerà il pubblico con il “[\*\*Trofeo Pulcinella\*\*](#)”.

Centoventi pizzaioli provenienti da tutto il mondo, si cimenteranno in una gara per la migliore pizza divisi in tre categorie (*Pizza Napoletana*, *Pizza Contemporanea* e *Pizza Senza Glutine*) e giudicati da una giuria tecnica e una popolare.

Per ogni aggiornamento sul Bufala Fest 2019 - Non solo mozzarella è disponibile il [\*\*sito web dell'evento\*\*](#).