

LA VERA MOZZARELLA DI BUFALA

eventi, incontri, mercato, degustazioni.



COMUNE DI NAPOLI

Napoli, Chiostro di San Domenico Maggiore
28 e 29 dicembre 2024 ore 10.30/21



dal lavoro dei nostri allevatori, dal latte dei nostri animali, dalle mani
sapienti dei nostri casari artigiani, alle radici della nostra storia



Napoli, Chiostro di San Domenico Maggiore 28/29 Dicembre 2024 ore 11/21

IN ONORE DELLA MOZZARELLA DI BUFALA

della vita degli animali e del loro latte, del lavoro dei casari artigianali, della storia e della cultura del territorio

Gli allevatori e i casari del Coordinamento Unitario in Difesa del Patrimonio Bufalino
Attragricoltura, CNA, l'Associazione I Sedili di Napoli, la NCO, la Rete PerlaTerra e Geofood Italia

Invitano

VERSO GLI STATI GENERALI IN DIFESA DELLA MOZZARELLA

sala del capitolo

Primo Piano Complesso Monumentale San Domenico Maggiore

sabato 28/12/24 ore 12-14

PUBBLICO INCONTRO

E COSTITUZIONE DEGLI STATI GENERALI

**PREZZO DEL LATTE, TRACCIABILITÀ,
ETICHETTATURA, TUTELA DEGLI ANIMALI E
DEL PRODOTTO ARTIGIANALE DI TERRITORIO**

Attragricoltura, la CNA e il Comitato Allevatori e Artigiani presentano il documento di proposte sulla difesa dell'allevamento e della filiera di bufala artigianale e ne discutono con esperti, istituzioni, politici, associazioni.

domenica 29/12/24 ore 12-14

PUBBLICI INCONTRI

- ★ Riorganizzare la filiera produttiva (a cura di G. Samela e F. Cicalese)
- ★ Cosa dobbiamo intendere per qualità (a cura di R. Rubino)
- ★ Per una alleanza produttori e cittadini (a cura di G. Fabbris)

Animazioni, musiche, danze popolari a cura di Gruppo Popolare Terra e Lavoro, Angelantonio Aversana e Salvatore Iasevoli

LA RETE DEI MERCATI DEL CIBO ARTIGIANO E DI TERRITORIO



SAN DOMENICO MAGGIORE

Chiostro delle Statue, vico San Domenico
ore 11/21

FIERA - MERCATO della Mozzarella di Bufala e dei prodotti della filiera

*Vendita e degustazione delle eccellenze
dai trasformatori e dagli allevatori del territorio
(mozzarelle, formaggi e altri prodotti caseari,
insaccati), del vino Asprinio, della birra
artigianale e del Pane Cafone dal forno a legna*

organizza Geofooditalia

● Laboratorio pratico di produzione
della mozzarella di bufala
(a cura dei casari artigiani)

● Laboratorio del Gusto con
Giuseppe Sorrentino
Executive Chef FIC (Fed. Cuochi Napoli)



CHIOSTRO DELLE STATUE

Mostra di opere d'arte di Paola Paesano

Profumo di Bufala

La mostra "Profumo di Bufala" è un viaggio sensoriale e visivo nel cuore della tradizione rurale e dell'identità agricola legata alla bufala, simbolo di storia, lavoro e territorio. Riscoprire, attraverso lo sguardo dell'artista, un patrimonio culturale che profuma di verità e radici