

RIMINI - In versione dolce, salata, affidata alle sapienti mani di testimonial d'eccezione. La Ricotta di Bufala Campana Dop debutta al Sigep di Rimini in programma dal 18 al 22 Gennaio. I visitatori potranno degustarla in tutta la sua versatilità, grazie al programma di eventi messo in campo dal Consorzio di Tutela della Ricotta di Bufala Campana Dop, presieduto da Benito La Vecchia.

*“Abbiamo ritenuto strategica la partecipazione all'edizione 2020 del Salone internazionale della gelateria, pasticceria e panificazione – spiega il presidente La Vecchia – innanzitutto per diffondere sempre più la conoscenza e l'utilizzo del nostro prodotto nel canale degli operatori dell' HO.RE.CA., settore che negli ultimi anni ha sempre dimostrato un grande interesse per questo eccellente ingrediente per la preparazione di dolci, paste alimentari, gelati, pizze e tanto altro ancora”.*

Sorella di latte della Mozzarella di Bufala Campana Dop, la ricotta di bufala campana Dop è un alimento ad alta digeribilità, ricco di calcio e fosforo, con un elevato contenuto di siero proteine di latte nel loro stato naturale. Il Consorzio di Tutela, nato nel 2016, oggi conta 16 soci produttori.

Al Sigep, lo stand del Consorzio si trova al Padiglione B 5 n. 111. Fitto il calendario di appuntamenti. Si comincia domani, 18 gennaio, alle ore 15.30 con lo chef Nino Cannavale dell'Associazione Cuochi che presenterà la sua “Dolce Bufala”, l'unico dolce che si conserva in acqua. Il 19 gennaio alle ore 12 sarà la volta dello chef Giuseppe Daddio della scuola di cucina “Dolce&Salato” che proporrà una caprese di ricotta di bufala Dop, mentre alle ore 16.30 il maestro pasticcere preparerà “La dolce ricotta in veste di bufala”. Lunedì 20 gennaio tocca allo chef e pasticcere Marco Merola della “Pasticceria Contemporanea” che innoverà la tradizione con la sua Pastiera contemporanea al cioccolato e ricotta di bufala campana Dop. Sempre Merola sarà protagonista martedì 21 gennaio, che chiuderà il ciclo di eventi in grande stile con la Pina Colada alla ricotta di bufala Dop e lime.