



ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

Delegazione di Salerno



CONSORZIO DI TUTELA

**Seminario a cura del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala
Campana - Onaf – Organizzazione Nazionale Assaggiatori**

Data, 18 giugno – h. 14/20

ORDINE AGRONOMI SALERNO

**Mozzarella di Bufala Campana DOP, un percorso di
approfondimento dal disciplinare di produzione alle strategie di
promozione, valorizzazione ed analisi sensoriale**

Programma:

- presentazione del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana
- cenni storici, la bufala, tecnologia di trasformazione, confezionamento, modalità di conservazione e di consumo
- il mercato, la produzione DOP, vendita per canali, esportazione, Paesi export
- strategie di promozione e valorizzazione, il progetto Regie Cavallerizze, la scuola di formazione, fiere, eventi e seminari in Italia ed all'estero
- analisi sensoriale delle principali pezzature previste dal disciplinare di produzione (ciliegina, 250 g, treccia, affumicata) oltre alla ricotta di bufala campana dop (fresca, omogeneizzata)

Presentazioni a cura del Presidente del Consorzio, Domenico Raimondo, del Resp. Promozione, Gennaro Testa, del Vicepresidente Onaf Maria Sarnataro