



**MOZZARELLA DOP
E GRANA,
NOZZE DEL GUSTO**



Consorti di Tutela Mozzarella di Bufala campana Dop e Grana Padano Dop. Un "matrimonio del gusto" tra due eccellenze alimentari del Made in Italy celebrato nei giorni scorsi a Parma. Testimoni delle nozze. il presidente del Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop, Domenico Raimondo, e il presidente del Consorzio Tutela Grana Padano Dop, Nicola Cesare Baldrighi. "Questo matrimonio del gusto è un messaggio per il Paese: le eccellenze devono unire le forze a tutela del vero Made in Italy, contro ogni forma di imitazione che penalizza l'immagine e l'economia dei nostri tesori gastronomici", commentano i due Presidenti. Al Cibus il Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop ha promosso un ricco palinsesto di attività, tra showcooking in fiera con grandi chef e un programma "Fuori Salone" che ha coinvolto luoghi storici della città emiliana.



Franco Pepe: "Non chiamatela pizza gourmet"

"Non chiamatela pizza Gourmet, è una definizione che non significa nulla. La tradizione della pizza deve invece adeguarsi all'innovazione dei gusti e della qualità delle materie prime. A parlare è Franco Pepe, da lui arrivano ogni giorno oltre 500 persone, dall'Italia e dal mondo per mangiare la pizza.

Tutto ciò a Caiazzo, in provincia di Caserta, dove nel 2011 Franco Pepe ha aperto 'Pepe in Grani' ristrutturando un palazzetto nel centro storico. I sette dipendenti del primo giorno sono oggi 35, la fama di Pepe ha fatto il giro del mondo attirando americani, giapponesi, francesi e inglesi. "Franco Pepe non solo ha rimesso in moto l'economia di Caiazzo - afferma il sindaco Tommaso Sguelgia - ma anche lo sviluppo turistico della città".



UNA APP GRATUITA CHE CONSENTE DI CERCARE LE PIZZERIE CHE IMPIEGANO PRODOTTI ORIGINALI



Le conserve alimentari vegetali sono tra i prodotti di largo consumo italiani più utilizzati al mondo, ma sono anche i più contraffatti. Per contrastare il fenomeno dell'italian sounding di pomodori, legumi e vegetali, anche sottolio, l'Anicav (Associazione

nazionale industriali conserve alimentari vegetali), di cui fanno parte oltre 100 aziende, sostiene Authentico, soluzione innovativa ideata dalla startup fondata da tre professionisti napoletani. Ne dà notizia un comunicato nel quale si

sottolinea che "attraverso l'app gratuita per smartphone un consumatore in qualsiasi Paese del mondo con una semplice scansione del codice a barre potrà sapere se sta acquistando un prodotto italiano originale o un fake". Oltre al riconoscimento dell'originalità dei prodotti attraverso il codice a barre, infatti, Authentico consente di cercare il punto vendita più vicino dove trovare un prodotto o un ristorante o una pizzeria in cui si cucina impiegando solo prodotti originali.