

Informativa

x

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#).
 Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.



SAPORI CONDIVISI

italian cooking

HOME RISTORANTI ONLINE VINO & DINTORNI RICETTE ▾ EVENTI SAPORIPEDIA FOTO E VIDEO ▾
 CONTATTI

SEI IN: Home » Senza categoria » Bufala Fest, tutto pronto per il gran finale.



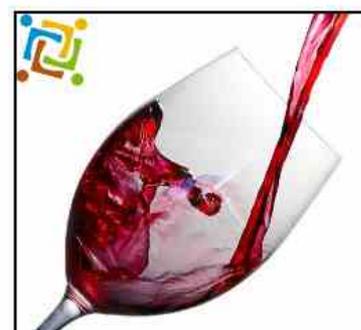
Bufala Fest, tutto pronto per il gran finale.

0

DI PIETRO PIZZOLLA - 5 SETTEMBRE 2019

SENZA CATEGORIA

Tutto pronto sul Lungomare Caracciolo di Napoli per il **rush finale** della V edizione di **Bufala Fest - non solo mozzarella**, la **kermesse enogastronomica** organizzata dalla **Diciassette Eventi**, in collaborazione con il **Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop**, che si è confermata **unica nel suo genere**, in quanto oltre a promuovere e valorizzare l'intera filiera bufalina, propone un ricco e nutrito cartellone di eventi e spettacoli per tutte le fasce di età. Quello che sta per iniziare, sarà un week end speciale, durante il quale la bufala diventa gourmet e si trasforma in menù degustazione ideati e cucinati per esaltare il connubio tra gusto e benessere a tavola. L'evento gode del patrocinio della **Regione Campania** e del **Comune di Napoli**. Ma l'offerta non sarà solo di gusto: la kermesse propone anche un **ampio cartellone di spettacoli** con musica e comicità, **contest, show cooking** con gli **chef stellati Tano Simonato e Paolo Barrale**, **workshop tematici** con operatori, esperti e rappresentanti



delle istituzioni.



Bufala Fest e Unione Pizzerie Storiche Napoletane "Le Centenarie" per il Sociale

Domenica 8 Settembre, alle **ore 11:00**, nell'ambito della V edizione di "Bufala Fest – non solo mozzarella", l'**Unione Pizzerie Storiche Napoletane "Le Centenarie"** incontrerà i bambini della **Fondazione Fabozzi** per una mattinata tra storia, pizza e mani in pasta, presso l'**Arena del Gusto** allestita alla **Rotonda Diaz**. La Fondazione Fabozzi, con il suo Istituto di scuola primaria, è attiva da 50 anni nel centro storico di Napoli, lavorando senza sosta per le famiglie che soffrono disagi sociali ed economici. L'evento è organizzato in collaborazione con il **Forum delle Associazioni Familiari di Napoli** che sceglie ancora una volta di essere operativo sul territorio, coniugando proposte e interventi, confermando la propria vicinanza a chi ha bisogno.

**Tutti i dettagli dell'iniziativa sono riportati nell'allegato "UPSN Le Centenarie x il Sociale".*

Le DOP Italiane a Bufala Fest 2019

Bufala Fest ha registrato anche la presenza dei Consorzi dei Prodotti Italiani Dop, organizzati dal Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP. Martedì scorso è stata la volta del Consorzio del Prosciutto Toscano DOP le caratteristiche del prosciutto sono state illustrate nell'Arena del Gusto di Bufala Fest, di fronte a un folto pubblico. *"La nascita dei consorzi – spiega Emore Magni, Direttore del Consorzio del Prosciutto Toscano Dop – è stata una tappa fondamentale per la protezione di tradizioni come le nostre e ci hanno permesso di proteggerle da tutte le contraffazioni, permettendo ai consumatori di avere un prodotto certificato sulle tavole che gli dia sicurezza. Qui a Napoli parliamo anche dell'abbinamento tra prosciutto e mozzarella, che è un piatto tutto italiano. Per noi toscani era importante trovare la regina delle mozzarelle e unirla al re dei salumi toscani, un connubio importante per noi e per loro e ci permette di essere conosciuti in Italia e nel mondo".*

A Bufala Fest 2019, con il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP, sono presenti il

i migliori vini
del **Sud**

vini, birre artigianali e
liquori di oltre 100
etichette del Sud Italia

VINIDELSUD.net

acquista ora 10% sconto >>



Consorzio di Tutela del Gorgonzola DOP, Consorzio di Tutela del Grana Padano DOP, Consorzio di Tutela del Prosecco DOC, Consorzio di Tutela del Pecorino Toscano, Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano DOP

Queste il programma fel fine settimana:

Venerdì, 6 settembre:

Arena del Gusto – Rotonda Diaz (eventi gratuiti e aperti al pubblico):

- Dalle ore 15:30 alle ore 17:30 svolgimento del **Contest “i Sapori della Filiera”** con la finale tra 3 Chef Grillardin.
- Dalle ore 19:00 alle ore 20:00 **Show Cooking** dello chef pasticciere **Alfonso Pepe**.
- Dalle ore 20:30 alle ore 21:30 Agugiario & Figna e Slow Food presentano: **“Il Pan(n) di Bufala, il re dei Lievitati ha la sua Regina”** con Anna Chiavazzo.
- Dalle ore 22:00 alle ore 23:30 Bufala Lab **“La pizza fritta in casa”** con Agugiario & Figna, Buffalo Beef, la Fiammante, Olio F.lli Mantova, Marana Forni. Laboratorio con coinvolgimento delle persone del pubblico.

Area Miramare Exclusive – Rotonda Diaz (evento riservato ad operatori del settore e giornalisti – max 30 posti):

- Dalle ore 18:30 alle ore 20:00 **Workshop** sul Tema: **“Il latte di bufala: Benessere e Bellezza”**. Interverranno: **Daniele Senatore**, Marketing Manager di Biancamore; **Anna Maria D'Ursi**, Professore Associato Dipartimento di Farmacia Università degli Studi di Salerno; **Francesca Ragone**, Beauty Lookmaker e Blogger; **Barbara Roncarolo**, Giornalista e social media manager Sale&Pepe e Riviste di Cucina Mondadori.

Palco – Lungomare Caracciolo:

- Dalle ore 21:30 **Spettacolo Gratuito**: la comicità partenopea dei **Radio Rockets** farà da prologo alla voce meravigliosa della bellissima **Anna Tatangelo**. L'**Opening Act** è affidato a **Milena Setola e Mauro Tummolo**, giovani talenti promossi da Radio Marte (Radio Ufficiale di Bufala Fest). Presenta Mary Boccia.

Sabato, 7 settembre

Arena del Gusto – Rotonda Diaz (eventi gratuiti e aperti al pubblico):

- Dalle ore 15:30 alle ore 18:30, svolgimento svolgimento del **Contest “i Sapori della Filiera”** con la finale tra gli Chef Pasticcieri.
- Dalle ore 19:30 alle ore 20:30 Pillole di Dolce & Salato Scuola Chef Accademy edizione 2019/2020.
- Dalle ore 21:00 alle ore 22:00 **Show Cooking** con lo Chef Stellato **Tano Simonato**
- Dalle ore 22:30 alle ore 23:30 Bufala Lab **“Pastiera: il dolce della discordia”** con Agugiario & Figna e Consorzio di Tutela della Ricotta di Bufala Campana DOP. Laboratorio con coinvolgimento delle persone del pubblico.



Palco – Lungomare Caracciolo:

- Dalle ore 21:30 **Spettacolo Gratuito:** salirà sul palco **Mario Venuti**, un altro grande artista italiano **con** il suo sound inconfondibile. L'**Opening Act** è affidato alla **Briganti Band**, giovani talenti promossi da Radio Marte (Radio Ufficiale di Bufala Fest). Presenta Mary Boccia

Domenica, 8 settembre:
Arena del Gusto – Rotonda Diaz (eventi gratuiti e aperti al pubblico):

- Dalle ore 11:00 alle ore 14:00 **iniziativa sociale con i bambini** della **Fondazione Fabozzi**, organizzata dall'**Unione Pizzerie Storiche Napoletane "Le Centenarie"**, in collaborazione con il **Forum delle Associazioni Familiari di Napoli**.
- Dalle ore 14:30 alle ore 16:30, svolgimento svolgimento del **Contest "i Sapori della Filiera"** con la finale tra 6 Pizzaioli.
- Dalle ore 18:00 alle ore 19:00 **Show Cooking** con lo Chef Stellato **Paolo Barrale**.
- Dalle ore 19:30 alle ore 20:00 Premiazione Vincitori nella quattro categorie del **Contest "i Sapori della Filiera"**.

Palco – Lungomare Caracciolo:

Dalle ore 21:30 **Spettacolo Gratuito: gran finale** con una delle massime espressioni dell'arte partenopea, ovvero **Sal Da Vinci** che **regalerà alla sua città una serata indimenticabile**. Pre Show di **Radio Marte**.

Sostenibilità ambientale e attenzione per il riciclo a Bufala Fest

Da sempre attenta alle dinamiche di **sostenibilità ambientale** e in continuità con il proprio percorso di tutela del territorio, **Ferrarelle, acqua ufficiale della V edizione**, metterà a disposizione dei partecipanti di **Bufala Fest** alcuni **eco-compattatori per la raccolta delle bottiglie in PET, il materiale 100% riciclabile** con il quale vengono **realizzate le sue bottiglie**. Un team di hostess e steward Ferrarelle, inoltre, si occuperà di **sensibilizzare il pubblico ad un corretto riciclo**, raccogliendo in appositi sacchi eventuali bottigliette lasciate incustodite e segnalando ai consumatori gli **eco-compattatori per la raccolta del PET**.

Inoltre, nei giorni scorsi, nel corso di Bufala Fest, è stata presentata **Va' Schietta**, il **primo contenitore per pizza in pura cellulosa**. Un **prodotto rivoluzionario** nel campo dei contenitori per pizza. **Completamente biodegradabile** perché composto di pura cellulosa senza utilizzo alcuno di solventi o colle, inchiostri o carte da macero. Conserva inalterato il gusto e l'aroma della pizza permettendo di gustare un prodotto eccellente comodamente a casa propria. Una garanzia per la salute dei consumatori e la qualità della pizza.

#realizzazione_website #social_media_marketing
 #commercio_elettronico #sms_mobile_marketing
 #app_android_ios #brand_identity

↓ Annunci sponsorizzati ↓

CILENTO WINE FESTIVAL

FESTA DEL PANE

FESTA DEI CECI

COME SI FA LA PIZZA CILENTANA


Il Gusto di un Ricordo con Chin8Neri

Chinotto Neri porta al Bufala Fest l'Instant Print, la stampante fotografica istantanea collegata alla galleria di Instagram. L'installazione, presente già in altri eventi culturali, si pone l'obiettivo di regalare al proprio pubblico un ricordo tangibile dell'esperienza appena vissuta. E' sufficiente scattare una foto, caricarla su **Instagram** con gli hashtag **#Chin8Neri** e **#BufalaFest2019**, dopo aver reso pubblico il proprio profilo, recarsi al box e ritirare la stampa all'interno del Villaggio.

Condividi:



Mi piace:

Caricamento...

Correlati

Pizza ai 4 formaggi di bufala, la Pizza dei Leoni.
16 Luglio 2018
In "Notizie"

Bufala Fest, non solo mozzarella, presentazione giovedì 29.
27 Agosto 2019
In "Eventi"

Torna Bufala Fest, dal 31 agosto all'8 settembre sul Lungomare.
31 Luglio 2019
In "Eventi"



INFORMAZIONI SULL'AUTORE



PIETRO PIZZOLLA



Nato a Napoli (dove tuttora vive) nel 1973, è giornalista pubblicista e responsabile per l'area contenuti de "La Comunicazione". Laureato in Scienze della Comunicazione con tesi in marketing, alterna l'attività giornalistica con quella di consulenza. Ha collaborato anche con "Il Nuovo Salernitano", "ROMA - Cronaca Salerno" e "Metropolis".

ARTICOLI CORRELATI



4 SETTEMBRE 2019



Vendemmia, previsto calo di produzione del 16% rispetto al 2018.



31 LUGLIO 2019



Sagra del Fusillo e della Porchetta, 21 e 22 agosto a Parolise la XXX edizione.



22 LUGLIO 2019



Closing Week, da East Market Diner si chiude la stagione con il meglio del food.

0 Commenti

Sapori Condivisi

 Accedi ▾

 Consiglia

 Tweet

 Condividi

Ordina dal migliore ▾



Inizia la discussione...

Commenta per primo.

 Iscriviti

 Aggiungi Disqus al tuo sito web

 Privacy Policy di Disqus

DISQUS

[Home](#) · [Ricette](#) · [Eventi](#) · [FareFood](#) · [Mission](#) · [Saporipedia](#) · [Foto e Video](#) · [Contatti](#)

Copyright © 2014 - La Comunicazione ADV, All rights reserved. P.I. 04901830655 | [Disclaimer](#) | [Privacy Policy](#) | [Contatti](#) | info@saporicondivisi.com