

# Bufala Fest

NON SOLO MOZZARELLA



CONSORZIO DI TUTELA

**Napoli**

**Piazza Municipio**

**06-10**

**Settembre 2023**

**Sempre di più.**

**2023**





**Vivi. Gusta. Ama.**



# Bufala Fest, evento unico.

La mozzarella DOP del Consorzio di Tutela, i burger e le carni di bufalo, le pizze dei grandi maestri campani, i dolci e i gelati con la ricotta di bufala, questo e molto altro ancora sarà possibile trovarlo a Napoli, dal 6 al 10 settembre 2023, in un suggestivo “Salotto del Gusto” che sarà allestito nella rinnovata Piazza Municipio.

Un evento che, nel corso delle sei edizioni svoltesi sul Lungomare Ca-

racciolo, ha dimostrato di saper esaltare le peculiarità della filiera bufalina, legata al successo nel mondo della mozzarella ma che è in grado di poter dare di più, con il sapore e le proprietà della sua carne. Ma, soprattutto, ha dimostrato di saper valorizzare l'integrazione delle varie filiere agroalimentari, esaltando i vari territori e promuovendo il dialogo tra la Campania e le altre regioni d'Italia.





# #BufalaFest2023 #AgriFoodTech, una filiera tra eccellenze e innovazione

Dopo il Territorio, il Benessere e la Sostenibilità, il tema della settima edizione di Bufala Fest sarà l'AgriFoodTech. Negli ultimi anni, la filiera agroalimentare sta attraversando una fase di forte trasformazione, attribuendo sempre maggior peso ai concetti di sostenibilità e innovazione tecnologica. Questi due fenomeni sono oggi centrali per garantire la sostenibilità e la competitività nel medio-lungo periodo del settore nel nostro Paese. La Campania è al 1° posto nel Mezzogiorno per Valore Aggiunto generato dalla Bioeconomia (6 miliardi di Euro), al 1° posto nel Mezzogiorno e al 5° posto in Italia per export agroalimentare (3,5 miliardi di Euro), al 1° posto nel Mezzogiorno e al 4° posto in Italia per Eco-investimenti in

prodotti e tecnologie green (36,1 milioni di Euro), al 1° nel Mezzogiorno e al 4° posto in Italia per incidenza della produzione di bioenergia sul totale della produzione energetica (oltre il 9,0% del totale). Con queste premesse, Bufala Fest 2023 si configura come una preziosa occasione di confronto sull'attualissimo tema della strategia verde europea e i suoi risvolti sulla filiera agroalimentare nazionale e internazionale, un panorama in profondo cambiamento e con un futuro sempre più orientato all'innovazione tecnologica, sia di processo, che di prodotto.



**Entusiasmante.  
Sempre di più.**







# La Piazza del Gusto

In occasione di Bufala Fest 2023 Piazza Municipio, oggetto di un suggestivo restyling urbanistico, si trasforma in una vetrina di prestigio per le tipicità enogastronomiche della Campania che si integrano con la filiera bufalina. Una vera e propria Arena del Gusto ospiterà gli Show Cooking di Chef Stellati che interagiranno con il pubblico presente all'evento.

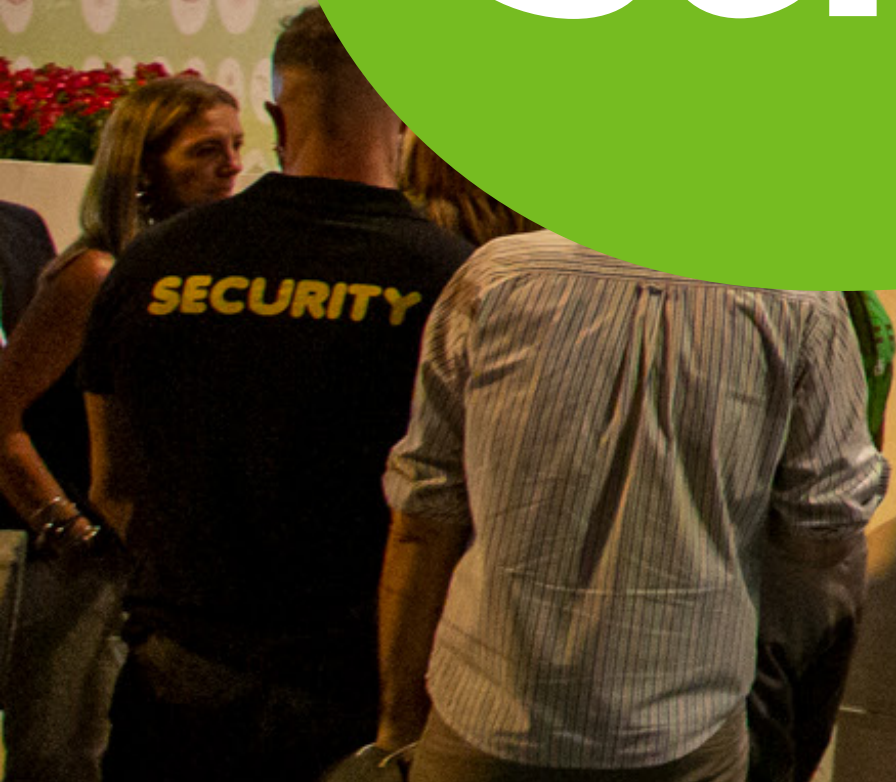






MIRAMARE EXCLUSIVE

**Accogliente.  
Sempre di più.**





# Il Salotto del Gusto

Forte del successo delle precedenti edizioni, grazie al format “Miramare Exclusive, il bellissimo ristorante sul mare, allestito nelle precedenti edizioni che hanno avuto luogo sul Lungomare di Napoli, per la kermesse di Piazza Municipio sarà realizzato il “Salotto del Gusto”: una struttura elegante, in linea con il nuovo concept della piazza, pensata per ospitare pranzi e cene gourmet, a base di prodotti della filiera bufalina e delle principali filiere agroalimentari della Campania. Il valore aggiunto di Bufala Fest è senza dubbio la partnership con la Scuola di Cucina “Dolce & Salato” che, sotto la guida esperta di due autorevoli Chef come Giuseppe Daddio e Aniello di Caprio, rispettivamente di cucina e pasticceria, coordinerà tutte le attività che si svolgeranno nel Salotto del Gusto.













# Gusto ed eccellenza

Un'altra chicca di Bufala Fest 2023 è senza dubbio la partnership con la Scuola di Cucina "Dolce & Salato" che, sotto la guida esperta di due autorevoli Chef come **Giuseppe Daddio** e **Aniello di Caprio**, rispettivamente di cucina e pasticceria, coordinerà tutte le attività che si svolgeranno presso l'Arena del Gusto e si occuperà dell'organizzazione, in ogni minimo dettaglio, del Miramare Exclusive.



dolce  salato®  
SCUOLA DI CUCINA  
E PASTICCERIA





ITALIAN  
PASTICCERIA

GOELD LIN

Subway  
Pasticceria

DOLCE SALATO  
Scuola di Cucina e Pasticceria

DOLCE SALATO  
Scuola di

GOELD LIN  
Chef

Luigi Di Lorenzo

DOLCE SALATO  
Scuola di Cucina e Pasticceria  
La Pasticceria





**Informativo.  
Sempre di più.**





# Il Giardino delle Idee

Nel corso delle varie edizioni, Bufala Fest ha dimostrato di saper essere anche “conoscenza”, promuovendo e valorizzando l'intera filiera bufalina e l'integrazione della stessa con le altre filiere e con altri territori, coinvolgendo giornalisti, esperti ed operatori del settore, anche di profilo internazionale. In una area ad hoc, affronteremo le direttrici lungo le quali si sta sviluppando l'AgriFoodTech italiano, trainato dalle eccellenze innovative della Campania e del resto d'Italia: la personalizzazione sempre più spiccata del regime alimentare, il delivery sempre più efficiente e rapido, la lotta contro lo spreco alimentare, il consolidamento della sensoristica e dei big data associati alle tecniche di coltivazione, la blockchain che certifica la provenienza degli alimenti e la nascita di nuove tipologie di cibi e bevande, saranno questi e molti altri ancora gli argomenti al centro dei talk tematici che saranno organizzati nell'area denominata “Il Giardino delle Idee”.

**GIARDINO  
DELLE IDEE**



# Bufala Fest sposa l'arte

Anche quest'anno ci sarà un connubio con l'arte. Infatti, grazie alla preziosa partnership con Fonderia Nolana Del Giudice, sarà realizzata, in esclusiva per Bufala Fest, una speciale creazione che sarà consegnata agli autorevoli ospiti dell'evento.







*Bufala*  
*Fest*

6<sup>a</sup> EDIZIONE







# Partnership

Dimmi con chi vai e ti dirò chi sei! La crescita di un evento si misura anche dalla qualità e dall'importanza dei partner che lo accompagnano. Aziende di prestigio nazionale e internazionale hanno sposato il progetto Bufala Fest, sostenendolo l'iniziativa negli corso degli anni con grande convinzione.



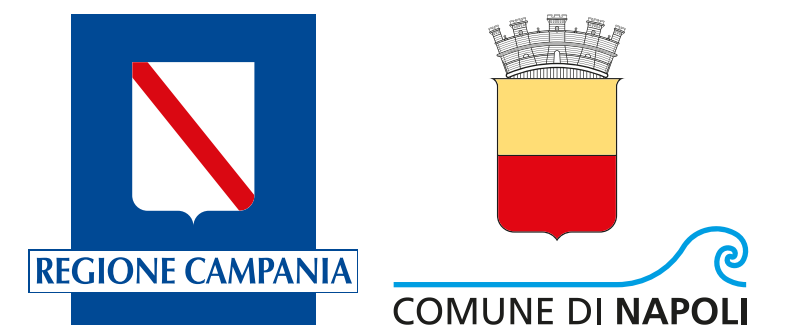
## PARTNER TECNICI



## PARTNER



## CON IL PATROCINIO





**Sempre di più.  
Insieme.**

**2023**



**L'ingresso sarà libero e accessibile a tutti.**

Sono previsti ticket a pagamento solo per chi volesse fare dei percorsi di degustazione ad hoc.

L'organizzazione prevede 4 aree tematiche:

- Area Divulgazione e Conoscenza;
- Area Formazione e Didattica;
- Area Show Cooking e Entertainment;
- Area Degustazione e Somministrazione.

**bufalafest.com**

Evento prodotto da  
**Diciassette Eventi S.r.l.S.**

Piazza Sannazaro, 200  
80122 Napoli (NA) - Italy

+39 0816129601

info@bufalafest.com

P.I. 08726061214