**Comunicato stampa**

NASCE IL RAVIOLO DOLCE “U’A”: IL CONSORZIO PUNTA A PROMUOVERE  
IL GUSTO UNICO DELLA RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP

Si chiama “U’a”, ricalca l’espressione di stupore del dialetto napoletano, sembra un raviolo, ma invece è il dolce-simbolo della nuova iniziativa del Consorzio di Tutela della Ricotta di Bufala Campana Dop, che punta alle collaborazioni con gli chef e alla valorizzazione del prodotto come ingrediente di eccellenza in ricette capaci di stupire i consumatori.

L’ultima creazione è il frutto della collaudata sinergia tra il Consorzio e il pastry chef Marco C. Merola di “Contemporanea” a Caserta, che ha ideato questo raviolo dolce, un dessert da mangiare con le mani, la cui farcia è composta da ricotta di bufala campana Dop come ingrediente principale, sapientemente mixata con basilico, limone e sudachi, in un goloso involucro di pan di Spagna e cioccolato bianco. “U’a” è stato presentato in anteprima all’ultima edizione di Ischia Safari, riscuotendo notevoli apprezzamenti. Insieme ad altre creazioni sarà al centro della strategia di promozione del Consorzio.

Il presidente del Consorzio, Benito La Vecchia, annuncia: “Intendiamo promuovere un utilizzo creativo del nostro prodotto. Vogliamo raggiungere i consumatori, spiegare le caratteristiche uniche della ricotta e come può dare un contributo fondamentale a trasformare un piatto e renderlo eccellente. La ricotta di bufala campana, infatti, è più equilibrata di quella di mucca o di capra e ben si presta a un utilizzo versatile in cucina. In quest’ottica nasce il finto raviolo, in cui la ricotta trova la sua massima espressione, creando curiosità nel consumatore, che oggi chiede sempre più emozioni in cucina”.

Nei prossimi giorni, inoltre, proseguiranno gli eventi di promozione del Consorzio, che dal 28 settembre al 1° ottobre sarà protagonista della rassegna “I Primi d’Italia”, in programma a Foligno. Nel Villaggio del Gusto, ci sarà spazio per tante food experience incentrate sul connubio tra pasta e ricotta di bufala Dop, in abbinamento alle altre eccellenze, a partire dalla “sorella di latte”, la mozzarella di bufala campana Dop.

Caserta, 26.09.23