

## **SLOW FOOD: PRIMA GUIDA RAGIONATA AI CASEIFICI DEL PARMIGIANO REGGIANO**

**Un grande viaggio nell'eccellenza italiana e nelle differenze che nascono nei singoli caseifici per il profondo legame con il territorio e la lavorazione artigianale. Uno strumento per i consumatori che valorizza l'impegno dei produttori.**

Torino, 23 settembre 2016 - Sarà in distribuzione dal 5 ottobre la prima guida ragionata ai caseifici produttori di Parmigiano Reggiano, con un approfondimento particolare su 132 caseifici scelti da Slow Food, ciascuno con la sua storia, le sue caratteristiche peculiari, la tipicità del suo prodotto.

Un grande viaggio all'interno del mondo che caratterizza la Dop italiana più nota al mondo, compiuto da Slow Food in collaborazione con il Consorzio di Tutela, che punta soprattutto ad evidenziare quanto siano importanti le differenze che si riscontrano all'interno di un sistema completamente artigianale, profondamente legato al territorio e alla maestria dei casari, che rappresentano gli elementi primari di differenziazione che connotano il prodotto.

"In tempi in cui pare che la grande industria domini in tutto il mondo - sottolinea al proposito Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità - in alcuni paesi, tra cui l'Italia in modo particolare, esistono piccole produzioni di qualità, eccellenze legate al territorio, gestite da personaggi straordinari". "Il Parmigiano Reggiano - spiega Sardo - vive un po' questa contraddizione, perché spesso è vissuto come un'unica realtà e invece è un insieme, una rete straordinaria di piccoli produttori".

"Le differenze tra di loro - prosegue il presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità - non sono enormi, perché devono tutti rispettare un disciplinare molto stringente, però le differenze ci sono, ci sono uomini e storie differenti e ci sono anche tecniche differenti. Per cui l'invito è veramente quello di avvicinare questi produttori, di conoscerli, di capire le differenze e poi alla fine di valutare anche il gusto sensoriale dei vari Parmigiani Reggiani; ma la cosa veramente importante è compiere questo percorso, questo percorso di narrazione, di storie".

I caseifici inseriti nella Guida di Slow Food sono stati selezionati poiché hanno una particolare vocazione e attitudine alla vendita diretta al consumatore (con il negozio presso il caseificio, con vendite di formaggio stagionato al commercio o a ristoranti, con gestione di agriturismi, con vendite on line...), rendendo riconoscibile l'identità del caseificio e le specifiche scelte produttive.

La Guida è completata dalla selezione delle 22 migliori forme stagionate 24 mesi, dagli indirizzi dei luoghi in cui sono possibili gli acquisti e da una ricca parte introduttiva che racconta nel dettaglio ogni aspetto distintivo, dalle origini all'allevamento, dalla lavorazione agli aspetti nutrizionali, di quello che è noto come il "re" dei formaggi.

"La Guida - sottolinea Angelo Surrusca, di Slow Food Editore - nasce proprio seguendo l'idea di far cogliere un mondo che spesso si pensa veramente che sia un'unica grande fabbrica, mentre invece ci sono tantissime realtà, anche diverse tra loro, più piccole, più grandi, ciascuna col suo patrimonio di saperi, di storie".

"Come Slow Food Editore - aggiunge Surrusca - da tempo, anche attraverso altre guide come quelle dedicate alle Osterie, a Slow Wine, raccontiamo, oltre al prodotto, anche quello che c'è dietro e chi lo fa, cioè le persone e le comunità. Per questo ci è parso perfetto, la quadratura del cerchio, dare spazio anche a una realtà importante come quella del Parmigiano Reggiano e alle sue piccole tante sfaccettature".

Soddisfazione per l'iniziativa di Slow Food Editore viene espressa dal presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, Alessandro Bezzi.

"Con questa Guida - sottolinea Bezzi - si offre ai consumatori uno strumento importantissimo per entrare nel mondo del Parmigiano Reggiano, nelle sue caratteristiche, nel sistema produttivo artigianale che lo contraddistingue, incontrando la sua gente e orientandosi agli acquisti in modo più consapevole". "Contemporaneamente - conclude Bezzi - la Guida premia il lavoro dei nostri caseifici e gli sforzi che hanno compiuto per stabilire una relazione diretta con i consumatori, che oggi dispongono di un nuovo strumento per avvicinarsi ad un mondo davvero affascinante per storie, tradizioni, impegni comuni e diversità".

**Ufficio Stampa Slow Food Editore**

c/o Slow Food: Tel. +39 0172 419 653 - [press@slowfood.it](mailto:press@slowfood.it)

**Centro Stampa Comunicazione Integrata: Gino Belli** tel. +39 0522 546277;

mobile +39 335 8386149 [info@centrostampa.net](mailto:info@centrostampa.net) - [stampa@unioncoop.re.it](mailto:stampa@unioncoop.re.it)

**Consorzio del Parmigiano Reggiano: Igino Morini**

tel. +39 0522 700230; mobile +39 335 6522327 [morini@parmigianoreggiano.it](mailto:morini@parmigianoreggiano.it)