



“PARMIGIANO REGGIANO GOES TO ROMA” CON LO CHEF STELLATO GIUSEPPE DI IORIO DI AROMA RESTAURANT ROOFTOP

Il Parmigiano Reggiano torna a Roma dopo il lockdown e dedica una cena alle lunghe stagionature: un segmento di mercato sempre più apprezzato dai consumatori e che il Consorzio sta promuovendo con il Progetto Premium “40 mesi”. Lanciato a novembre 2019, oggi conta oltre 60 caseifici aderenti per un totale di 85.000 forme.

Roma, 1 luglio 2020 – Il suo profumo deciso e speziato, il sapore sapido e intenso rendono il **Parmigiano Reggiano 40 mesi** un prodotto dalle caratteristiche inconfondibili e sempre più richiesto sulle tavole dei consumatori. Il Consorzio Parmigiano Reggiano ha scelto di esaltare queste qualità nel corso di una cena dedicata alle lunghe stagionature - una *première*, nel panorama gastronomico romano - affidandosi alle mani esperte dello chef **Giuseppe di Iorio di Aroma Restaurant Rooftop**.

Lo chef stellato ha proposto un percorso che trova le sue radici nella tradizione romana ma che, a tratti, si intreccia con quella emiliana con continui rimandi tra le due culture gastronomiche: un *unicum* corroborato dalla personalità del Parmigiano Reggiano 40 mesi. Palcoscenico della serata è stata la splendida terrazza con vista sul Colosseo che rende il ristorante Aroma uno dei più iconici della Capitale.

Nel corso dell'evento è stato anche fatto il punto sul **Progetto Premium “40 mesi”**, lanciato dal Consorzio a novembre 2019 per promuovere lo sviluppo del nuovo segmento di mercato per le lunghe stagionatura.

Il Progetto parte dal lato dell'offerta, con un incentivo ai caseifici per trattenere sulle scalere le forme prodotte negli anni 2017, 2018 e 2019 affinché non finiscano sul mercato prima del dovuto. Lavorando in comunicazione - di concerto con la grande distribuzione - il Consorzio mira a portare sugli scaffali uno stagionato 40 mesi per Natale 2020. Un obiettivo a un passo dall'essere centrato se si considera che oggi, a poco più di sette mesi dal lancio del Progetto, **sono oltre 60 i caseifici aderenti per un totale di 85.000** forme che saranno immesse sul mercato nei prossimi tre anni, quindi nel periodo di Natale 2020, 2021 e 2022, e solo quando avranno raggiunto la stagionatura di 40 mesi.

Ricordiamo che la stagionatura minima per il Parmigiano Reggiano è di 12 mesi, mentre **non esiste una stagionatura massima imposta dal Disciplinare di produzione**. Durante il processo di affinamento, grazie all'azione degli enzimi liberati dai batteri lattici, le proteine vengono scomposte in pezzi più piccoli, in peptidi e in amino-acidi liberi, mattoni base della catena proteica. Questa azione di scomposizione proteica (proteolisi) determina le proprietà della struttura e sensoriali del Parmigiano Reggiano e la sua digeribilità.



Friabile, estremamente solubile e dalla forte personalità, il **Parmigiano Reggiano 40** mesi è apprezzato e utilizzato in cucina come ingrediente per **esaltare naturalmente i sapori e gli aromi dei piatti**. Solo la degustazione in purezza, tuttavia, riesce a trasferire al naso e al palato tutta la complessità e le caratteristiche organolettiche di questo formaggio: dalle **note speziate, in particolare noce moscata e pepe, a quelle di frutta secca, fino al brodo di carne**.

Consorzio del Parmigiano Reggiano
Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
Fabrizio Raimondi
M raimondi@parmigianoreggiano.it – P +39 335 389848