



## Hilton Hotels & Resorts sceglie Parmigiano Reggiano

*Reggio Emilia, 16 marzo 2022* – Parte una nuova alleanza fra il Consorzio Parmigiano Reggiano e Hilton Hotels & Resorts per offrire ai clienti del gruppo una nuova esperienza gastronomica al momento della colazione. “The Morning Opera”, questo il nome del progetto ideato da Hilton in collaborazione con i migliori marchi dell’agroalimentare italiano tra cui Parmigiano Reggiano, rivoluzionerà i primi momenti della giornata in sei hotel Hilton sparsi per l’Italia, offrendo una selezione di prodotti iconici, sani e sostenibili del *Made in Italy* e un *mood* ispirato alla Dolce Vita.

Nel contesto del nuovo format “The Morning Opera”, lanciato da Hilton a ottobre 2021, Parmigiano Reggiano è presente con un *corner* dedicato al buffet di colazione presso il quale degustare il formaggio e trovare materiali informativi sulle sue caratteristiche e la tecnica di produzione. Parmigiano Reggiano è prodotto da mille anni con gli stessi ingredienti (latte, sale e caglio), con la stessa cura artigianale e con una tecnica di produzione che ha subito pochi cambiamenti nei secoli, grazie alla scelta di conservare una lavorazione del tutto naturale, senza l’uso di additivi e conservanti. Parmigiano Reggiano sarà inoltre inserito nella comunicazione social e istituzionale del progetto “The Morning Opera”.

Grazie alle varie stagionature e biodiversità, alla sua versatilità e al suo gusto unico, Parmigiano Reggiano potrà facilmente adattarsi alle diverse esigenze dei sei hotel Hilton aderenti al progetto: Aleph Rome, Curio Collection by Hilton, Hilton Lake Como, Hilton Milan, Hilton Rome Airport, Hilton Molino Stucky Venice e Rome Cavalieri, a Waldorf Astoria Hotel.

Ricordiamo che la stagionatura minima è di 12 mesi (il più lungo periodo di stagionatura minima di tutti i formaggi DOP), ma è intorno ai 24 mesi che il Parmigiano Reggiano raggiunge la maturazione adatta a esprimere le sue caratteristiche tipiche. Può stagionare ben oltre i 48 mesi, manifestando aromi e profumi inesplorati. Le diverse stagionature regalano sensazioni aromatiche differenti e lo rendono particolarmente versatile in cucina, adattandosi a molte preparazioni e abbinamenti.

“Siamo orgogliosi di questa collaborazione con Hilton, un brand attento alle esigenze dei propri clienti e che vuole migliorare ulteriormente la propria offerta con un progetto che valorizza il momento della colazione con prodotti sani e di qualità, proprio come Parmigiano Reggiano. Speriamo che questo possa essere il primo passo di una più ampia e lunga collaborazione”, ha affermato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano.

“La bellezza di Roma, il fascino di Venezia, la modernità di Milano, l'eleganza di Como, saranno il palcoscenico di questa esperienza privilegiata, nella quale, accanto al classico caffè del mattino, si potranno degustare le vere eccellenze italiane, tonificando così il corpo e lo spirito per cominciare la giornata in bellezza, salute ed energia. Questa sinfonia di sapori “andrà in scena” negli scenari più belli e celebri al mondo, e negli alberghi italiani più affascinanti della rinomata catena alberghiera. La prima colazione, infatti, è un rito consolidato in tutti gli alberghi del Gruppo Hilton, e con il progetto The Morning Opera intendiamo offrire ai nostri ospiti una nuova esperienza, che renda l'inizio del giorno tonificante e al tempo stesso divertente e inusuale, e la collaborazione con un'eccellenza italiana come Parmigiano Reggiano ci permette di proporre quanto di meglio il Made in Italy ha prodotto nel settore food.” , ha dichiarato Alessandro Cabella, Area Manager Italia di Hilton Hotels & Resorts.

**Press info:**

Fabrizio Raimondi - [raimondi@parmigianoreggiano.it](mailto:raimondi@parmigianoreggiano.it), +39 335 389 848

Andrea Robuschi - [robuschi@parmigianoreggiano.it](mailto:robuschi@parmigianoreggiano.it), +39 380 371 2272