



## PARMIGIANO REGGIANO: IL 23 APRILE TORNA IDENTITÀ DI FORMAGGIO AL CONGRESSO IDENTITÀ GOLOSE CON I PROTAGONISTI DELLA RISTORAZIONE ITALIANA

I dettagli dell'edizione 2022, la seconda targata Parmigiano Reggiano, sono stati presentati oggi all'Hub di Identità Golose. In programma gli interventi di **Riccardo Forapani**, **Carmen Vecchione**, **Michele Casadei Massari** e **Davide Oldani**.

Milano, 17 marzo 2022 - I grandi formaggi italiani tornano sotto la lente dell'alta ristorazione sabato 23 aprile al congresso Identità Golose, in occasione di **Identità di Formaggio**. Il programma dell'edizione 2022, la seconda targata **Parmigiano Reggiano**, è stato presentato oggi all'Hub di **Identità Golose** e può contare sulla presenza di ospiti d'eccezione come **Riccardo Forapani**, chef del ristorante Cavallino dal 1952 a Maranello (MO); **Carmen Vecchione**, alla guida di Dolciarte, Avellino; **Michele Casadei Massari**, brand ambassador del Consorzio Parmigiano Reggiano e patron di Lucciola Italian Restaurant, New York (USA) e **Davide Oldani**, ristorante D'O a Cornaredo (MI).

La collaborazione tra Parmigiano Reggiano e **Identità Golose** è nata nel 2020 dalla volontà di creare uno spazio di dialogo aperto e diretto tra le eccellenze casearie italiane e la ristorazione, due settori che vivono di fatto in simbiosi ma che devono ancora trovare il giusto equilibrio per ottimizzare questa sinergia. Nel caso del Parmigiano Reggiano, infatti, **nel 2021 il canale Horeca ha assorbito solo il 7% dei volumi** e rappresenta l'ultimo canale distributivo. Sebbene la tendenza sia positiva e in recupero – nel 2020, causa Covid, era appena il 2% – il potenziale di sviluppo rimane enorme.

*“Per il Parmigiano Reggiano, dopo il periodo del lockdown e delle chiusure forzate, è necessario che l'Horeca torni a svolgere il ruolo di palcoscenico naturale dei prodotti alimentari di qualità – ha affermato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio – il nostro obiettivo è contribuire a rimettere in pista e fare correre di nuovo il mondo del fuori casa, contando anche su quanto può garantire il ‘nome’ del più noto e apprezzato prodotto alimentare italiano”.*

*“Da sempre la vocazione del congresso Identità Golose - ha sottolineato **Claudio Ceroni** co-founder di Identità Golose - è quella di offrire una vetrina alla migliore produzione italiana e sviluppare un network di qualità con il mondo degli chef italiani e internazionali. La partnership con Parmigiano Reggiano si fonda su obiettivi comuni: stabilire un filo diretto e un dialogo proficuo e permanente con i professionisti della ristorazione.”*

*“I ristoratori – continua Bertinelli - sanno bene che i clienti sono sempre più evoluti e maturi. Quando si serve un piatto non basta più elencarne gli ingredienti ma bisogna raccontarne la storia, il luogo di origine, le tradizioni che li rendono unici. **La ristorazione italiana deve trovare nel Parmigiano Reggiano un alleato per riuscire non solo a offrire piatti ancora più buoni, ancora più sani, ma anche piatti con un ‘racconto’.**”*

Una tendenza confermata anche dal successo di **Parmelier**, il progetto itinerante promosso dal Consorzio, in collaborazione con APR (Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano), che permette agli amanti del Parmigiano Reggiano di partecipare in varie città italiane sia a serate di degustazioni guidate in abbinamento con altri prodotti, sia a veri e propri corsi di assaggio che faranno apprezzare e godere a pieno le varie sfaccettature del Parmigiano Reggiano nelle sue declinazioni di stagionatura e biodiversità. **Questo perché è un formaggio artigianale e per tale ragione ogni forma è unica.**

Quando assaggiamo un pezzo di Parmigiano Reggiano, scopriamo infatti una **complessità di profumi, aromi e sapori** dovuti a diversi fattori, tra i quali l'alimentazione delle bovine, la tecnologia di lavorazione del latte, le differenti aree all'interno della zona di produzione, la varietà di razze bovine ma anche e soprattutto i lunghi tempi di stagionatura. Questo comporta una diversità di profili sensoriali tra i vari formaggi **Parmigiano Reggiano** prodotti dagli oltre 300 caseifici, sempre nel rispetto del disciplinare della DOP.

### **Di seguito il programma di Identità di Formaggio 2022:**

Data: sabato 23 aprile

Luogo: **Identità Golose** - Mico Milano, Via Gattamelata, 13, 20149 Milano MI

#### **Sala Blu 2**

- 14.30: **Riccardo Forapani** (Cavallino dal 1952, Maranello - Modena)
- 15.30: **Carmen Vecchione** (Dolciarte, Avellino)
- 16.30: **Michele Casadei Massari** (Lucciola Italian Restaurant, New York - USA)
- 17.30: **Davide Oldani** (D'O, Cornaredo - Milano)

#### **Press Info**

Ufficio Stampa e Relazioni Esterne Consorzio Parmigiano Reggiano

Fabrizio Raimondi - [raimondi@parmigianoreggiano.it](mailto:raimondi@parmigianoreggiano.it) - +39335389848

Andrea Robuschi - [robuschi@parmigianoreggiano.it](mailto:robuschi@parmigianoreggiano.it) - + 393803712272