



**SALONE DEL GUSTO 2022: IL CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO A TORINO
DAL 22 AL 26 SETTEMBRE 2022 (STAND SP 1C)**

Degustazioni guidate di diverse stagionature, pairing con prodotti di eccellenza e momenti formativi saranno al centro delle iniziative che verranno illustrate al più grande evento internazionale dedicato ai produttori italiani e internazionali, a Torino dal 22 al 26 settembre

Reggio Emilia, 12 settembre 2022 - Dal 22 al 26 settembre torna **Terra Madre, Salone del Gusto**, l'evento mondiale dedicato al buon cibo, pulito e giusto e alle politiche alimentari. Un'edizione all'insegna della rigenerazione, di un rinnovamento radicale necessario per una reale transizione agroecologica, che – secondo Slow Food – **può e deve partire dal cibo migliorando le pratiche agricole, i sistemi di produzione e distribuzione**, le diete e le abitudini di consumo, nelle città come nei piccoli borghi.

Per l'occasione, il Consorzio Parmigiano Reggiano presenterà alla platea del Parco Doria le attività che sta portando avanti sul tema della **biodiversità**, del **benessere animale** e dell'ecologia e che gli hanno permesso di far crescere i suoi numeri e di diventare un modello di *resilienza* sia da un punto di vista sociale che economico. Nonostante la pandemia, il **bilancio del 2021 del Consorzio**, si è chiuso infatti con dati positivi per quanto riguarda vendite e prezzi. Il giro d'affari al consumo ha toccato il massimo storico di 2,7 miliardi di euro contro i 2,35 miliardi del 2020. E anche il **primo semestre del 2022** ha registrato ottime performance con una crescita, rispetto al primo semestre dell'anno precedente, pari al 2,4% per quanto riguarda le vendite e dell'1,6% per l'export.

Articolato il **programma** delle attività al Salone del Gusto presso lo stand del Consorzio (SP 1C). In primo piano la **biodiversità** con presentazioni e degustazioni dedicate alla **Vacca Bianca Modenese** (giovedì 22 alle ore 11.30), al **Parmigiano Reggiano di Montagna** (giovedì 22 alle ore 15.00 e domenica 25 alle ore 13.30) e alla **Vacca Rossa** (lunedì 26 alle ore 11.00).

Non mancheranno **pairing con altre eccellenze dell'agroalimentare italiano e internazionale**: il Parmigiano Reggiano incontrerà il **Vermouth di Torino Cocchi** (giovedì 22 e sabato 24 alle ore 12.30), le birre di **Quality Beer Academy** (giovedì 22, venerdì 23 e domenica 25 alle ore 17.00), il **gin RAW** made in Barcellona (giovedì 22, venerdì 23, sabato 24 alle ore 19.00), la **Fassona di Razza Piemontese** (venerdì 23 alle ore 11.00 e domenica 25 alle ore 15.00), il **sakè giapponese** (venerdì 23 e sabato 24 alle ore 15.00).

In calendario anche due importanti momenti formativi: un focus sulle diverse tipologie di **formaggio grattugiato** (sabato 24 alle ore 11.30) e la presentazione delle ricette di **Casa Artusi** (domenica 25 alle ore 11.30), alla quale seguirà una degustazione guidata di Parmigiano Reggiano.

Consorzio Parmigiano Reggiano

Ufficio Stampa e Relazioni Esterne

Fabrizio Raimondi

raimondi@parmigianoreggiano.it – 335 389848