



## PARMIGIANO REGGIANO PROTAGONISTA A TASTE CON IL PROGETTO PREMIUM "40 MESI"

*Alla XVI edizione della manifestazione fiorentina, il Consorzio punta sulle lunghe stagionature con il Progetto Premium "40 mesi", a cui aderiscono 47 aziende per un totale di circa 30.000 forme attualmente sul mercato*

Reggio Emilia, 2 febbraio 2023 – Parmigiano Reggiano è protagonista a TASTE, l'appuntamento di Pitti Immagine a Firenze divenuto un punto di riferimento per le eccellenze enogastronomiche italiane. Per questa XVI edizione, che si svolge dal 4 al 6 febbraio nella splendida scenografia della Fortezza da Basso, il Consorzio non è solo: oltre allo stand del padiglione centrale (piano attico C4), sono infatti anche presenti Az. Agr. Cantarelli Franco e Dina e Figli (Cadè, Reggio Emilia), Caseificio Gennari Sergio & Figli (Collecchio, Parma), Caseificio Sociale Nuovo Malandrone (Pavullo nel Frignano, Modena), Consorzio Vacche Rosse (Reggio Emilia) e 4 Madonne Caseificio dell'Emilia (sedi a Correggio, Medolla, Modena, Scandiano e Serramazzoni).

La manifestazione toscana è l'occasione per tornare a parlare di lunghe stagionature, una proposta sempre più interessante per le aziende del Parmigiano Reggiano, e in particolare del Progetto Premium "40 mesi". Lanciato nel 2019 per promuovere lo sviluppo di questo segmento di mercato, il Progetto è partito dal lato dell'offerta, con un incentivo ai caseifici per trattenere sulle scalere le forme prodotte negli ultimi tre anni. Si è inoltre provveduto a introdurre una specifica selezione di qualità a garanzia dell'acquirente. Ad oggi, sono 47 le aziende produttrici che aderiscono, per un totale di circa 30.000 forme attualmente sul mercato, una proposta sempre più apprezzata dai consumatori di tutto il mondo.

Il Parmigiano Reggiano 40 mesi è un prodotto dalle caratteristiche inconfondibili: friabile, estremamente solubile e dalla forte personalità, è apprezzato e utilizzato dall'alta ristorazione in tutto il mondo come ingrediente per dare un tocco di umami ai piatti, cioè di quel gusto sapido e piacevole che solletica le papille gustative e rende l'esperienza sensoriale indimenticabile. Da Carlo Cracco a Massimo Bottura, sono tanti gli chef stellati che apprezzano la complessità e le caratteristiche organolettiche di questa stagionatura.

Tuttavia, è soprattutto la degustazione in purezza a trasferire al naso e al palato tutta la complessità e le caratteristiche organolettiche di questo formaggio: dal profumo deciso e speziato, con note di noce moscata e pepe, al sapore sapido e intenso, con sentori di frutta secca e brodo di carne. Il Parmigiano Reggiano oltre i 40 mesi è connotato da un colore giallo paglierino più intenso, tendente all'ambrato, con cristalli e formazioni amminoacidiche ben visibili, create dai processi proteolitici. Le lunghe stagionature sono inoltre fonte di selenio e cromo. Il selenio è un micronutriente che contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario, alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo, alla normale funzione tiroidea e al mantenimento di unghie e capelli normali. Il cromo contribuisce al normale metabolismo dei macronutrienti e al mantenimento dei normali livelli di glucosio nel sangue.



*«Parmigiano Reggiano si avvia sempre più a diventare un vero brand globale», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio, «pronto ad affrontare gli ostacoli posti da mercati, in primis quello statunitense, estremamente vasti, ricchi di prodotti d'imitazione e caratterizzati da una marcata confusione al momento dell'acquisto. Il Consorzio sta lavorando assiduamente per valorizzare la distintività della Dop, fornendo al consumatore più informazioni sulle sue caratteristiche. Anche per questo, abbiamo deciso di puntare sul Progetto Premium "40 mesi", sottolineando che il Parmigiano Reggiano, a differenza di altri formaggi, può raggiungere stagionature elevate regalando al palato sensazioni uniche, mantenendo un equilibrio perfetto di gusti, e diventando nelle mani degli chef uno strumento per dare un inconfondibile tocco di carattere ai piatti. Con 47 aziende aderenti e circa 30.000 forme sul mercato, non sono solo i numeri a premiarci: sono soprattutto i consumatori, che continuano a dimostrare fedeltà ai valori della nostra Dop: naturalità, sostenibilità, artigianalità e legame con la tradizione».*

-----  
**Press Info**

**Benedetto Colli - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne**  
mobile +39 380 3712272 [press@parmigianoreggiano.it](mailto:press@parmigianoreggiano.it)

**Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne**  
mobile +39 335 389848 [raimondi@parmigianoreggiano.it](mailto:raimondi@parmigianoreggiano.it)