



**SIGNORVINO**  
CANTINA CON CUCINA

## SIGNORVINO SCEGLIE PARMIGIANO REGGIANO

***Parte una nuova alleanza fra Signorvino, la Grande cantina italiana con più di 30 punti vendita in Italia, e Parmigiano Reggiano, rappresentato dal suo Consorzio***

Reggio Emilia, 8 settembre 2023 – **Signorvino sceglie Parmigiano Reggiano**: parte una nuova alleanza fra la **catena di enoteche con cucina ideata nel 2012 da Sandro Veronesi, fondatore del Gruppo Calzedonia, con più di 30 punti vendita in Italia** e la **Dop più amata e premiata nel mondo**, rappresentata dal suo **Consorzio**. Con questo progetto, Signorvino inizia un percorso di **partnership** con uno dei **marchi più noti del panorama alimentare italiano** scegliendo per la categoria “formaggi duri” l’icona italiana del “Parmigiano Reggiano”, da oggi disponibile nei punti vendita Signorvino in Italia a corredo delle ricette proposte in menù. La sinergia tra i due marchi intende rimarcare la condivisione dei valori espressi da Parmigiano Reggiano nel suo “**brand manifesto**”, mentre alla base della decisione di Signorvino c’è la conferma del percorso di sempre continuo miglioramento della propria offerta all’insegna della valorizzazione di un brand che è garanzia di qualità e di italianità. Nei prossimi mesi una serie di attività di comunicazione in store andrà a rafforzare questa alleanza, l’unica in cui ha creduto Signorvino con un Consorzio. Un incontro che verrà inoltre celebrato il **14 settembre** con un **aperitivo con dj**, il cui tema sarà il “**viaggio nel gusto**”, presso il Signorvino Store in **piazza Barberini a Roma**, a partire dalle 19:00. I partecipanti potranno inoltre assistere a uno **showcooking** con una **forma di Parmigiano Reggiano**.

Grazie all’estrema **versatilità** e alla **biodiversità** delle razze bovine (frisona italiana, bianca modenese, bruna, rossa reggiana), delle stagionature (dai 12 agli oltre 48 mesi) e dei prodotti “certificati” (dal prodotto di Montagna al Kosher, dall’Halal al Biologico), il Parmigiano Reggiano è un formaggio che, per la sua complessità di aromi e struttura, è in grado non solo di conferire un tocco di carattere unico ai grandi piatti e di figurare nei menù dei migliori chef del mondo, ma anche di abbinarsi con disinvoltura a dessert, prodotti ittici e, soprattutto, ai grandi vini, sia per un calice da aperitivo sia per abbinamenti più arditi. Le stagionature più giovani (12-19 mesi), ad esempio, caratterizzate da sentori delicati di latte fresco, yogurt, burro, sono ottime come aperitivo in pairing a vini bianchi e frizzanti, o con vini fermi non troppo corposi. Quelle più importanti, fino a oltre i 36 mesi, invece, possono accompagnare non solo vini strutturati e da meditazione, ma anche i grandi *spirits*, dagli scotch whisky ai vermouth, dai gin al sake giapponese.

«Siamo orgogliosi di aver trovato in Signorvino e nei suoi manager la volontà di avviare un percorso di collaborazione che potrà rappresentare per tutta la ristorazione, italiana e nel mondo, un modello innovativo e di riferimento nella comunicazione e valorizzazione delle eccezionali unicità del Parmigiano Reggiano», ha affermato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio. «La nostra Dop è unica, ma c’è un Parmigiano Reggiano per tutti i gusti: la biodiversità delle razze bovine e le tante stagionature offrono gusti, sapori, sfumature ed emozioni estremamente variegati che gli consentono di abbinarsi con estrema naturalezza e versatilità ai grandi vini, soprattutto alle bottiglie d’eccellenza italiane. È tutto questo a renderlo diverso dagli altri formaggi e a far sì che sia un’icona del nostro stile di vita, amata dai consumatori in Italia e all’estero».



**SIGNORVINO**  
CANTINA CON CUCINA

*«Permettere ai nostri clienti di sperimentare il meglio della produzione vinicola e gastronomica italiana è uno dei nostri obiettivi: con questa partnership oggi Signorvino può confermarsi come un solido punto di riferimento per tutti coloro che hanno voglia di esplorare l'incredibile patrimonio enogastronomico del nostro Paese», sottolinea **Federico Veronesi**, con la famiglia, proprietario del brand Signorvino.*

---

**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)