



CASEIFICI APERTI: SABATO 7 E DOMENICA 8 OTTOBRE TORNA L'APPUNTAMENTO AUTUNNALE PER SCOPRIRE LA PRODUZIONE DEL PARMIGIANO REGGIANO

Dopo il grande successo riscosso ad aprile con oltre 13.000 partecipanti, i caseifici della Dop riaprono le porte al pubblico. Torna anche il Festival dei Caseifici Aperti presso l'Iren Green Park di Reggio Emilia, due giorni di masterclass, cooking show, food truck, performance artistiche, giochi e spettacoli per i più piccoli, sport, dj set e tanto altro

Reggio Emilia, 28 settembre 2023 – Assistere alla nascita e all'apertura di una forma di Parmigiano Reggiano, passeggiare attraverso le "cattedrali di formaggio" dei magazzini di stagionatura, acquistare la Dop direttamente dalle mani dell'artigiano che l'ha creata: **tutte esperienze uniche** che gli appassionati potranno vivere in prima persona. Dopo il **grande successo** riscosso ad aprile con **oltre 13.000 partecipanti**, infatti, i **caseifici del Parmigiano Reggiano** riaprono le porte al pubblico: **sabato 7 e domenica 8 ottobre** torna **Caseifici Aperti**, l'appuntamento promosso dal **Consorzio** che darà a tutti – dai *foodies* ai curiosi, grandi e piccini - la possibilità di **partecipare e immergersi nella produzione della Dop**. L'iniziativa coinvolge **49 caseifici in tutte le province della zona di origine**, ovvero Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del Po.

Non si tratta infatti di semplici visite guidate ai caseifici, alle stalle e ai magazzini di stagionatura, di spacci aperti, di eventi per bambini e degustazioni, ma di un autentico **viaggio nel tempo** alla scoperta del metodo di lavorazione artigianale della Dop, rimasto invariato da oltre nove secoli (si produce oggi con gli stessi ingredienti di mille anni fa - latte crudo, sale e caglio, con una produzione del tutto naturale, senza l'uso di additivi o conservanti): un **tour nella zona d'origine ricca di storia, arte e cultura**. Lo scopo di Caseifici Aperti e dell'accoglienza turistica nei caseifici è quello di contribuire a generare una **relazione con i turisti** che transitano nel territorio e che possa continuare anche dopo la visita, offrendo la **possibilità di acquistare e ricevere il Parmigiano Reggiano direttamente a casa** attraverso il portale shop.parmigianoreggiano.com/it.

Partecipare a Caseifici Aperti è semplice: basta visitare il sito www.parmigianoreggiano.com/it/caseifici-caseifici-aperti per consultare l'elenco dei caseifici aderenti e accedere all'area dedicata, dove sono disponibili orari di apertura, attività proposte e un comodo strumento di geolocalizzazione. Inoltre, la due giorni è anche un'imperdibile occasione per tutti, dagli appassionati d'arte alle famiglie, per **scoprire i capolavori storici e i luoghi d'intrattenimento della Zona di Origine**: dai castelli e le chiese medievali di **Parma** al trekking nell'Appennino di **Reggio Emilia**; dai capolavori su quattro ruote del Museo Ferrari in provincia di **Modena** ai romantici portici di **Bologna** e alle rive del Po nella Bassa di **Mantova**.

A **Reggio Emilia** la festa non termina una volta varcata l'uscita del caseificio: presso l'**Iren Green Park** si svolgerà infatti il **Festival dei Caseifici Aperti**, sabato 7 e domenica 8 ottobre dalle **ore 15:00**. La due giorni creerà nel cuore della città un **"villaggio del Parmigiano Reggiano"** animato con



quanto di meglio il territorio offre per celebrare il buon vivere e la comunità: dalle masterclass Parmelior (per diventare un esperto di Parmigiano Reggiano e scoprirne gli abbinamenti più ricercati, in collaborazione con Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano) ai food truck, dalla cottura della forma con l'antico metodo del fuoco a legna alle performance artistiche, dagli show cooking a camminate non competitive aperte a tutti, da giochi e spettacoli per i più piccoli agli sport, dai dj set al live show del comico Baz, dagli appuntamenti dedicati agli amici a quattro zampe a tanto altro ancora in un programma pensato per tutti. Come novità del 2023, sarà inoltre possibile acquistare i **Parmigiano Reggiano vincitori dei Palii**, le gare in cui i caseifici competono con forme di varie stagionature. L'ingresso al Festival è **gratuito** e su prenotazione tramite il sito landing.parmigianoreggiano.com/it/festival-caseifici-aperti

*«Dopo il successo dell'edizione precedente, in cui oltre 13.000 visitatori hanno partecipato alla due giorni, siamo orgogliosi di lanciare l'edizione autunnale di Caseifici Aperti», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio. «Quella degli appassionati che desiderano scoprire i luoghi di produzione della Dop è una domanda in costante aumento: basti pensare che nell'arco del 2022 sono stati ben 150.000 i turisti che hanno visitato i caseifici del Parmigiano Reggiano. Se consideriamo inoltre che nel 2021 un turista straniero su due ha visitato il nostro Paese in funzione dell'enogastronomia, è evidente quale peso abbiano le eccellenze dell'agroalimentare nella promozione dell'Italia nel mondo. Ai nostri casari va infine il ringraziamento del Consorzio per aver contribuito a rendere il Parmigiano Reggiano non solo un formaggio, ma un'icona del Made in Italy, un simbolo del nostro stile di vita, amato dai consumatori in Italia e all'estero. Buon Festival dei Caseifici Aperti a tutti!».*

Press Info

Benedetto Colli - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 380 3712272 press@parmigianoreggiano.it

Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 335 389848 raimondi@parmigianoreggiano.it