



## CHEESE 2023: PARMIGIANO REGGIANO MAIN PARTNER DELL'EVENTO INTERNAZIONALE DI SLOW FOOD CON EVENTI E DEGUSTAZIONI SUI TEMI DELLA BIODIVERSITÀ E DELLA VERSATILITÀ

*Il Consorzio parteciperà alla XIV edizione della biennale, prevista a Bra dal 15 al 18 settembre, con stand, showcooking, gare, pairing con vini, cocktail e spirits, e un focus sui prati stabili*

Reggio Emilia, 11 settembre 2023 – Dal 15 al 18 settembre torna Cheese, il più grande evento internazionale dedicato ai formaggi a latte crudo e alle forme del latte. Il Consorzio del Parmigiano Reggiano, main partner dell'iniziativa biennale organizzata dalla Città di Bra e da Slow Food, parteciperà a questa XIV edizione con uno stand, showcooking, gare, degustazioni in pairing con vini, cocktail e spirits e un focus sui temi della biodiversità e dei prati stabili. Grazie agli abbinamenti proposti, il Parmigiano Reggiano verrà messo in luce nelle caratteristiche di naturalità (solo tre ingredienti - latte, sale e caglio, cura artigianale, assenza di additivi e conservanti, naturalmente privo di lattosio), biodiversità delle sue diverse stagionature (da 12 a oltre 60 mesi), delle razze bovine (frisona italiana, bianca modenese, bruna, rossa reggiana) e dei prodotti certificati (dal prodotto di Montagna, al Kosher, l'Halal e il Biologico), ed estrema versatilità, che gli consentono non solo di conferire carattere ai grandi piatti, ma anche di abbinarsi con disinvoltura a vini, distillati, prodotti ittici e persino dessert.

Al centro del dibattito di Cheese 2023 ci sarà inoltre il tema del sapore dei prati, in cui verrà posto l'accento su un nuovo progetto di Slow Food: i prati stabili, manti erbosi che non hanno subito alcun intervento di aratura o dissodamento e che non vengono coltivati, ma lasciati a vegetazione spontanea anche per centinaia di anni. Temi che vedono il Parmigiano Reggiano protagonista, dato il legame indissolubile con il territorio della sua zona di origine (che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del fiume Reno). Con oltre 70 varietà diverse di piante erbacee di tipo stagionale che crescono adiacenti a gran parte del territorio (ad esempio, quello del fiume Enza), il prato stabile rappresenta un ecosistema unico di biodiversità, il cui foraggio viene impiegato da 1000 anni come una delle principali fonti di alimentazione delle bovine da latte. L'80% delle piante sono graminacee e leguminose, ma sono numerose anche le essenze prative di altre famiglie. Per il Parmigiano Reggiano è fondamentale la qualità del foraggio, in quanto trasferisce gli odori e i sapori delle erbe al latte e, di conseguenza, al prodotto finito, che pertanto rimangono distinguibili al palato a livello sensoriale al momento dell'assaggio. La Dop più amata e più premiata del mondo è infatti un prodotto naturale e artigianale strettamente legato al suo territorio di origine.

Il fitto programma di showcooking, gare e degustazioni gratuite su prenotazione presso lo Stand Parmigiano Reggiano prenderà il via venerdì 15 alle ore 11:30 con *La biodiversità del Parmigiano Reggiano: la vacca bianca modenese*, in cui i caseifici presenti a Cheese racconteranno la propria realtà e faranno assaggiare i formaggi prodotti con il latte di questa razza bovina. Si proseguirà alle 13:00 con *A Tavola!!!*, uno showcooking in cui il Consorzio incontrerà la stampa per un abbinamento tra la Dop,



i prodotti del Pastificio Di Martino e i vini del Consorzio Alta Langa. La giornata si concluderà con due degustazioni: alle **15:00 *Messico e Nuvole***, in cui il Parmigiano Reggiano incontrerà la Tequila in un viaggio oltre confine alla scoperta di un abbinamento indimenticabile; e alle **18:00 *Aperitivo Time***, in cui il barman Mirko Turconi presenterà il cocktail ideale per ogni stagionatura.

**Sabato 16** si aprirà alle **11:00** con ***Brindisi all'italiana***, un'occasione per sperimentare il connubio tra l'aroma deciso del vermouth Cocchi in abbinamento al panorama aromatico del Parmigiano Reggiano di diverse stagionature. Alle **13:00** il focus si sposterà in Scozia con ***Say Cheese to Scotland***, in cui la Dop verrà abbinata ai migliori whisky selezionati da Scottish Development International, l'agenzia ufficiale del Governo scozzese che promuove i rapporti commerciali tra la Scozia e i mercati esteri. Alle **15:00** sarà il turno di ***In Vino Veritas!***, la presentazione (con degustazione) della guida dedicata agli abbinamenti perfetti tra vino e Parmigiano Reggiano, sviluppata in collaborazione con AIS Reggio Emilia. Si proseguirà alle **18:00** con la replica di ***Aperitivo Time***, per concludere la giornata alle **19:30** con ***Ok! il peso è giusto***, in cui il pubblico sarà chiamato a indovinare il peso di una forma di Parmigiano Reggiano: chi si avvicinerà di più alla risposta esatta riceverà in premio una punta di formaggio.

**Domenica 17** alle **11:30** sarà la volta di ***Panorama di montagna***, in cui i caseifici di quest'area geografica racconteranno (e faranno assaggiare) il prodotto Dop più importante al mondo ottenuto in montagna, con 846.000 forme lavorate nel solo 2022. Dopo una riproposizione di ***Messico e Nuvole*** alle **13:00**, alle **15:00** sarà il turno di ***A tutta birra!***, degustazione dedicata alle diverse stagionature di Parmigiano Reggiano e agli abbinamenti con le birre di Quality Beer Academy. Infine, la giornata si concluderà con le repliche di ***Aperitivo Time*** alle **18:00** e ***Ok! il peso è giusto*** alle **19:30**. Gli ultimi due appuntamenti che animeranno **lunedì 18** saranno alle **11:00 *La biodiversità del Parmigiano Reggiano: la vacca rossa***, per scoprire e degustare i formaggi di questa razza bovina direttamente dalle mani di chi li produce, e alle **13:00** l'ultima chance per vincere una punta di formaggio con ***Ok! il peso è giusto***.

Per ulteriori informazioni sugli appuntamenti del Parmigiano Reggiano a Cheese, vi invitiamo a consultare il sito: <https://landing.parmigianoreggiano.com/it/cheese>

-----  
**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)