



IL PARMIGIANO REGGIANO PROTAGONISTA ALLA XI EDIZIONE DEL FESTIVAL DEL TORTELLINO CON IL PALIO DI SAN PETRONIO

Nell'evento verrà premiato il migliore Caseificio di produzione della Dop nella provincia di Bologna

Bologna, 29 settembre 2023 – **Mercoledì 4 ottobre, Bologna** metterà in mostra il suo gioiello gastronomico per eccellenza: il **tortellino**. A **Palazzo Re Enzo** si svolgerà infatti l'**XI edizione del Festival del Tortellino**, durante la quale i migliori professionisti del gusto proporranno al pubblico **21 gustose ricette** in cui il protagonista sarà il re della cucina emiliana, riconosciuto nel 2021 come **De.Co.** dal Comune di Bologna. Uno degli ingredienti irrinunciabili del tortellino è da sempre il **Parmigiano Reggiano**, la Dop icona del saper fare gastronomico italiano. Novità di questa XI edizione del Festival sarà inoltre il **Palio del Parmigiano Reggiano di San Petronio**, che vedrà la partecipazione del Consorzio del Parmigiano Reggiano con un **concorso per premiare il miglior caseificio della provincia**.

Durante l'evento verranno proposti assaggi di **Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi** dai **9 caseifici produttori della provincia di Bologna**. Sono infatti presenti nella zona a sinistra del Reno **4 caseifici in montagna e 5 in pianura** che producono annualmente **circa 100.000 forme** di Parmigiano Reggiano. Il migliore caseificio della provincia di Bologna verrà decretato nel seguente modo: tutti gli ospiti del Salone del Podestà potranno esprimere il proprio giudizio. Uno speciale premio sarà inoltre assegnato in base alla valutazione dei ristoratori dell'**Associazione TOur-tlen**, che riunisce chef bolognesi (e non) nata per dare nuovo sapore e slancio alla città partendo proprio dall'impegno dei professionisti del gusto. Infine, una giuria di esperti dell'**associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano (APR)** valuterà gli stessi campioni per darne un parere tecnico e decretare i migliori.

*«Siamo felici di partecipare all'XI edizione del Festival del Tortellino», ha dichiarato **Guglielmo Garagnani**, vicepresidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano e presidente della Sezione di Bologna. «Le varietà con cui il re della cucina bolognese verrà proposto nelle 21 ricette ci permetteranno di celebrare i valori fondanti della nostra Dop. Il Parmigiano Reggiano è infatti un prodotto che nasce dalla storia della comunità che in una zona d'origine di appena 10.000 km2 è stata capace di creare un'icona del Made in Italy amata dai consumatori in tutto il mondo, ma unica e inimitabile proprio perché inscindibilmente legata al suo territorio. Inoltre, l'estrema versatilità della nostra Dop le consente di conferire carattere non solo ai capisaldi della tradizione culinaria, ma anche ai grandi piatti dei maggiori chef internazionali. Infine, noi del Consorzio siamo convinti che i valori del Parmigiano Reggiano non siano solo la sostenibilità, la naturalità e l'artigianalità della lavorazione: ma anche la condivisione e la celebrazione dei momenti passati con la famiglia e gli amici».*

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