



PARIGI: IL CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO FESTEGGIA IL NOVANTESIMO ANNIVERSARIO DELLA FONDAZIONE E GLI 11 CASEIFICI VINCITORI DEI PALII DEL PARMIGIANO REGGIANO 2023

Presso l'Ambasciata d'Italia a Parigi, alla presenza dell'ambasciatrice Emanuela D'Alessandro e dello chef Massimo Bottura, il Consorzio ha anche conferito due menzioni speciali ai Parmigiano Reggiano del caseificio Pieve Roffeno (Castel d'Aiano, Bologna) per la miglior struttura e a quello della Latteria Agricola Mogliese (Sermide, Mantova) per il miglior profilo aromatico

Parigi, 15 marzo 2024 – Il **Parmigiano Reggiano** ha illuminato la Ville Lumière. Ieri sera, **giovedì 14 marzo**, presso lo storico Hôtel de Boisgelin, sede dell'**Ambasciata d'Italia a Parigi**, si è svolto l'evento **90 anni nel futuro**, una **celebrazione del 90° anniversario della fondazione del Consorzio del Parmigiano Reggiano**. Alla presenza dell'ambasciatrice d'Italia in Francia, **Emanuela D'Alessandro**, e della stampa italiana e internazionale, il Consorzio ha così celebrato gli **11 caseifici vincitori dei Palii del Parmigiano Reggiano** che si sono svolti nell'arco del 2023, consegnando loro un **premio inedito**, il **Casello d'Oro**. Ospite d'onore della serata, lo **chef Massimo Bottura** dell'Osteria Francescana di Modena (tre stelle Michelin).

Nel 2023 sono stati organizzati **11 concorsi** denominati **Palio del Parmigiano Reggiano**, eventi che da 12 anni si svolgono nella zona d'origine della Dop (che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del fiume Reno). Si tratta di gare alle quali ogni caseificio consorziato può partecipare iscrivendo un **campione di Parmigiano Reggiano di 24-26 mesi**. I formaggi in gara vengono valutati da una giuria composta da assaggiatori certificati della **APR** (Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano). Gli **11 caseifici vincitori dei Palii del Parmigiano Reggiano 2023** sono:

- Brugnoli F.lli Società Agricola (Bardi, PR) – vincitore Palio Città di Casina – Reggio Emilia
- Caseificio Sociale di Casola di Montefiorino s.a.c. (Montefiorino, MO) – vincitore Palio di Pavullo nel Frignano – Modena
- Cooperativa Casearia Castelnovese s.c.a. (Castelnuovo Rangone, MO) – vincitore Palio GustiaMo - Modena
- Latteria Agricola Mogliese s.c.a.r.l. (Sermide, MN) – vincitore Palio Caseifici dell'Oltrepò Mantovano - Mantova
- Latteria Agricoltori Roncocesi s.c.a. (Reggio Emilia) – vincitore Palio Teatro della Natura Viano – Reggio Emilia
- Latteria Sociale della Costa di Bazzano s.a.c. (Neviano degli Arduini, PR) – vincitore Palio di Pellegrino Parmense - Parma
- Latteria Sociale San Girolamo s.c.a. (Guastalla, RE) – vincitore Palio di San Lucio – Parma
- Martinelli Romeo di Martinelli Gianpietro e Luca s.n.c. (Noceto, PR) – vincitore Palio di Montechiarugolo – Parma
- Pieve Roffeno s.a.c. (Castel d'Aiano, BO) – vincitore Palio di San Petronio - Bologna
- Soc. Agr. Mezzadri Renzo Roberto Massimo e Stefano s.s. (Busseto, PR) – vincitore Palio dell'Artigianato di Soragna - Parma



- Società Agricola Dall'Aglio s.s. (Gattatico, RE) – vincitore Palio Bibbiano la Culla – Reggio Emilia

Sono inoltre state attribuite **due Menzioni speciali Parigi 2024**: al caseificio **Pieve Roffeno** per il **Parmigiano Reggiano con miglior struttura** e alla **Latteria Agricola Mogliese** per il **Parmigiano Reggiano con miglior profilo aromatico**. A giudicare gli 11 campioni di Parmigiano Reggiano 24 mesi in una degustazione alla cieca è stata una **giura internazionale d'eccezione**, composta da **Caroline Boquet** (formatrice per i prodotti lattiero-caseari presso CFPL-l'Ecole française du Fromage), **Alice Bosio** (giornalista gastronomica del *Figaro*), **Maddalena Fossati Dondero** (direttore della *Cucina Italiana* e di *Condé Nast Traveller Italia*), **Alessandra Pierini** (autrice di libri, reportage, articoli di stampa, programmi radiofonici e conferenze sul tema della cucina italiana), **Cornelia Poletto** (chef e gestore del ristorante Cornelia Poletto, della scuola Cucina Cornelia Poletto e del bar gastronomia Paolas), **Cathy Strange** (ambasciatrice della cultura alimentare di Whole Foods Market) e **Carlos Yescas** (giudice, esperto, autore di libri sui formaggi e collaboratore dell'*Oxford Companion to Cheese*).

L'evento è stato uno dei momenti chiave dei **festeggiamenti per il novantesimo compleanno del Consorzio**, che si svolgeranno nell'arco di tutto il 2024 in concomitanza alle principali manifestazioni a cui parteciperà la Dop. L'ente di tutela che associa tutti i produttori di Parmigiano Reggiano venne infatti **fondato il 27 luglio 1934**, con la funzione di **tutelare, difendere e promuovere un prodotto millenario** le cui antiche e nobili origini risalgono addirittura al **Medioevo, salvaguardandone la tipicità e pubblicizzandone la conoscenza nel mondo**.

Emanuela D'Alessandro, ambasciatrice d'Italia in Francia, ha dichiarato: *«Sono molto felice che il Consorzio del Parmigiano Reggiano abbia scelto proprio l'Ambasciata d'Italia a Parigi come cornice per questa importante ricorrenza: 90 anni infatti sono un compleanno di assoluta importanza per tutti! So che questa scelta non è stata casuale: la Francia, per il Parmigiano Reggiano Dop, costituisce storicamente infatti uno tra i principali mercati esteri. Un esempio molto concreto e tangibile del forte attaccamento e del profondo amore che il mercato francese ha verso i prodotti italiani di eccellenza e in modo ancora più deciso nel settore gastronomico»*.

«Il 2024 è un anno molto speciale per la comunità del Parmigiano Reggiano», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio. *«Festeggiamo infatti i 90 anni del nostro Consorzio, il più antico d'Italia per quanto concerne i prodotti alimentari. Inoltre, ieri sera abbiamo assegnato per la prima volta nella nostra storia il riconoscimento Casello d'Oro agli 11 caseifici che nel 2023 hanno vinto i Palii del Parmigiano Reggiano. Abbiamo scelto come sede dell'evento la splendida Ambasciata d'Italia a Parigi, la capitale del nostro primo mercato in Europa con ben 12.944 tonnellate esportate nel 2022, per celebrare il matrimonio tra il Parmigiano Reggiano e la Francia e iniziare a tracciare la strada per fare emergere le distintività della nostra Dop, sensibilizzando su questo tema non solo i consumatori ma anche i produttori»*.

Massimo Bottura, chef dell'Osteria Francese di Modena (tre stelle Michelin), ha dichiarato: *«Penso che il segreto del Parmigiano Reggiano siano i tempi lunghi, la qualità dell'alimentazione delle bovine, il sapere che si trasmette da generazioni e generazioni in millenni di storia, il riposo*



delle forme nei magazzini. Da lì nasce questo formaggio unico e irripetibile. Questa sera guardavo negli occhi queste persone che hanno lasciato il loro casello per venire a ricevere un premio come risultato del loro lavoro di 365 giorni all'anno. Ogni volta che racconto ciò che faccio in cucina, narro dell'eroismo di questi artigiani, contadini, allevatori e casari che fanno la grandezza dell'Italia e ci permettono di trasmettere emozioni attraverso il loro lavoro».

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