



Parmigiano Reggiano Protagonista Dell'aperitivo Festival A Milano Dal 24 Al 26 Maggio

Il Consorzio torna sul palco della terza edizione del World Aperitivo Day e della seconda edizione dell'Aperitivo Festival, presso il Nhow Milano Hotel con tre giorni di masterclass e degustazioni in abbinamento ai vini del Consorzio di tutela del Franciacorta

Milano, 24 maggio 2024 – Il Consorzio del Parmigiano Reggiano torna protagonista della **terza edizione del World Aperitivo Day** e della **seconda edizione dell'Aperitivo Festival**, con uno **stand** presso il **Nhow Milano Hotel** di via Tortona 35 a Milano, **dal 24 al 26 maggio**. La Dop porta sul palco della tre giorni milanese il **perfetto "matrimonio all'italiana"**, ovvero una serie di **degustazioni guidate in collaborazione con il Consorzio di tutela del Franciacorta** che mette in mostra l'**estrema versatilità** delle varie stagionature del prodotto in abbinamento alla DOCG bresciana. Inoltre, il Parmigiano Reggiano sarà al centro di una **masterclass** dedicata a giornalisti e operatori italiani e internazionali (venerdì 24 maggio, ore 14:30) e dei **quattro eventi** targati **"Aperitivo Around The World"** (che si terranno nella mattinata e nel pomeriggio di sabato 25 e domenica 26 maggio) in cui i mixologist presenteranno i loro cocktail da aperitivo in abbinamento alle diverse tipologie e stagionature della Dop.

I **solli tre ingredienti** (latte, sale e caglio) del Parmigiano Reggiano possano essere declinati nella **varietà delle razze bovine** (frisona italiana, bianca modenese, bruna, rossa reggiana), delle **stagionature** (dai 12 agli oltre 60 mesi) e dei **prodotti "certificati"** (oltre al Prodotto di Montagna, anche il Kosher, l'Halal e il Biologico), offrendo gusti, sapori, sfumature ed emozioni estremamente variegati, che gli consentono di conferire un tocco di carattere unico ai piatti, di figurare nei menù dei migliori chef del mondo e, al contempo, di abbinarsi con disinvoltura a vini, distillati e cocktail. È un formaggio che non dovrebbe mai mancare nel **classico aperitivo italiano**. Le stagionature più giovani (12-19 mesi), che si caratterizzano per sentori delicati di latte fresco, yogurt, burro, sono ottime per un pairing con le bollicine o con vini fermi non troppo corposi. Si abbinano perfettamente anche a cocktail non troppo alcolici. Quelle più importanti, anche oltre i 36 mesi, possono accompagnare vini e distillati da meditazione.

«*Siamo felici di rinnovare la collaborazione con l'Aperitivo Festival di Milano*», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio. «*Il Parmigiano Reggiano è un'icona del Made in Italy amata dai consumatori in Italia e all'estero, unica e inimitabile perché inscindibilmente legata al suo territorio e alla sua tradizione. Inoltre, la nostra Dop viene lavorata rispettando le regole di un rigido Disciplinare, per garantire a tutti un prodotto genuino, sano e artigianale. Tuttavia, se il Parmigiano Reggiano è un prodotto d'eccellenza così amato nel mondo, non è solo grazie alla sua bontà e salubrità: è anche perché è un ingrediente fondamentale in aperitivi, cene e in tutti quei momenti di condivisione e celebrazione trascorsi con la famiglia e con 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