



## REGGIO EMILIA: IL CONSORZIO PORTA LA “PARMIGIANO REGGIANO EXPERIENCE” SUL PALCO DI SLIM – SHELF LIFE INTERNATIONAL MEETING

*Main sponsor dell'11ª edizione del congresso internazionale, il Consorzio ha offerto a una platea di professori universitari provenienti dalle facoltà di tutto il mondo una lezione sulle sue funzioni e attività, una dimostrazione di battitura di una forma e una degustazione guidata*

Reggio Emilia, 23 maggio 2024 – La storia di un consorzio nato esattamente 90 anni fa per tutelare difendere e promuovere l'unicità di un prodotto millenario; la battitura con il martelletto, una pratica antica e artigianale, l'unica con cui si può stabilire la qualità di ogni forma; la degustazione guidata attraverso la naturalità e la versatilità della Dop. Tutto questo è la “**Parmigiano Reggiano Experience**”, l'evento tenutosi ieri, mercoledì 22 maggio, presso l'**Università degli studi di Modena e Reggio Emilia**, a conclusione della terza giornata di lavori dell'**11ª edizione di SLIM (Shelf Life International Meeting)** a Palazzo Dossetti. Il **congresso internazionale** incentrato sui temi della shelf life degli alimenti e dell'imballaggio alimentare, di cui il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** è **main sponsor**, organizzato dal Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare (GSICA), si è affermato nel panorama scientifico grazie alle precedenti edizioni tenutesi in tutto il mondo (l'ultima a Bogotà, in Colombia).

La “**Parmigiano Reggiano Experience**” si è articolata in due momenti distinti. Innanzitutto, **Paolo Govi**, segretario della Sezione di Reggio Emilia, ha tenuto una **lezione** in cui ha dettagliato le **attività svolte dal Consorzio**, fondato il 27 luglio 1934, esattamente 90 anni fa, con la funzione di **tutelare, difendere e promuovere il prodotto, salvaguardandone la tipicità e pubblicizzandone la conoscenza nel mondo**. A seguire, **due battitori** della Sezione di Reggio Emilia, **Matteo Bettuzzi** e **Alessandro Stocchi**, hanno proposto al folto **pubblico** presente, composto da **oltre un centinaio di professori universitari provenienti dalle facoltà di tutto il mondo**, una **dimostrazione di battitura** di una forma di Parmigiano Reggiano di 48 mesi, che è stata in seguito aperta e offerta con una **degustazione guidata**.

Dietro l'eccellenza del Parmigiano Reggiano c'è infatti anche l'**esperienza** e la **maestria del battitore**, dato che è l'**unica Dop al mondo a prevedere il controllo di ogni singola forma**. Lo scopo di questo mestiere è espertizzare le forme affidandosi a un **particolare martelletto**, a una **tecnica appresa in anni e anni di esperienza e formazione**, e soprattutto a **sensibilità e talento**: nessuna macchina potrebbe sostituire il suo orecchio. Battendo ripetutamente il martelletto sulla forma, ascoltandone il suono e percependone le vibrazioni, è in grado di capire quali e quante possibili “imperfezioni” ci siano all'interno. Solo dopo il suo intervento, le forme possono chiamarsi Parmigiano Reggiano.

«*Siamo orgogliosi di essere main sponsor di questo importante convegno internazionale*», ha dichiarato **Giorgio Catellani**, presidente della Sezione di Reggio Emilia del Consorzio. «*Ci teniamo in particolare a ringraziare i professori Fabio Licciardello e Andrea Pulvirenti dell'Università degli studi*



*di Modena e Reggio Emilia per averci invitato. Esattamente 90 anni fa, il 27 luglio 1934, nasceva il nostro Consorzio, il più antico d'Italia per quanto concerne i prodotti alimentari, votato alla tutela, alla difesa e alla promozione di questa eccellenza, per salvaguardarne la tipicità e pubblicizzarne la conoscenza nel mondo. Siamo felici che questa occasione ci abbia consentito di comunicare a una platea così prestigiosa i valori che da sempre guidano la "Parmigiano Reggiano Experience"».*

*«Il comitato organizzatore dell'evento ringrazia la partecipazione del Consorzio del Parmigiano Reggiano a SLIM 2024», ha affermato il professor **Fabio Licciardello** dell'Università degli studi di Modena e Reggio Emilia. «Tutte le volte che vengono organizzati eventi nazionali e internazionali da parte dell'Università nella sede di Reggio Emilia per il gruppo agroalimentare, il Consorzio viene coinvolto e risponde sempre collaborando con iniziative di alto livello. Il congresso Shelf Life International Meeting nasce esattamente 20 anni fa, promosso dal Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare. Le precedenti edizioni sono state ospitate in Italia, Spagna, Corea del Sud, Tailandia, USA e Colombia: l'XI edizione ritorna in Italia e lavoriamo da oltre un anno a questo evento, orgogliosi di poterlo ospitare a Reggio Emilia, in un territorio a forte vocazione agroalimentare. Il grande numero di contributi ricevuti, e la provenienza diversificata dei partecipanti, con oltre il 50% di ospiti stranieri, rappresenta già un successo e testimonia la qualità della proposta scientifica oltre che l'attrattiva dell'offerta nel complesso. Ci aspettiamo che il congresso, oltre a portare indubbia visibilità internazionale al nostro Ateneo e alla ricerca di UNIMORE in ambito agroalimentare, rappresenti un momento di confronto tra il mondo accademico e l'industria, che a SLIM2024 sarà anche ampiamente rappresentata».*

-----  
**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)