



## CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO: RICCO PROGRAMMA DI EVENTI ALLA FIERA MILLENARIA DI GONZAGA

***Dal 31 agosto all'8 settembre torna a Gonzaga (MN) il tradizionale appuntamento con la Millenaria, una delle fiere più importanti per il panorama agricolo nazionale. Il Parmigiano Reggiano è presente con un ricco calendario di attività***

Reggio Emilia, 30 agosto 2024 – Il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** è protagonista della **Fiera Millenaria**, una tra le più longeve e antiche manifestazioni del panorama agricolo nazionale (si svolge dal 1490), a cui partecipano ben 200 espositori, in scena al **quartiere fieristico di Gonzaga (MN) dal 31 agosto all'8 settembre**. Il Parmigiano Reggiano gioca in casa: la Dop può infatti essere lavorata solamente nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del Reno e, appunto, a **Mantova** alla destra del Po, zona in cui **20 caseifici** producono ogni anno oltre **470.000 forme** sulle 4 milioni prodotte in totale.

Il Consorzio è presente alla Fiera Nazionale dell'Agricoltura e dell'Agroalimentare con il proprio **stand istituzionale** nel **Padiglione 3** per offrire varie attività, quali **degustazioni di Parmigiano Reggiano** di varie stagionature e **abbinamenti sorprendenti**, offerti dal Consorzio e dall'**APR** (Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano). Le degustazioni si svolgono inoltre presso lo spazio di **Mantova Golosa**. Sempre allo stand, inoltre, **giovedì 5 settembre** dalle ore **20:00**, alla presenza del presidente del Consorzio Nicola Bertinelli e del direttore Riccardo Deserti, i 20 caseifici della provincia si sfideranno nel tradizionale **Palio dei Caseifici dell'Oltrepò Mantovano**. I **Palii del Parmigiano Reggiano** sono gare che si svolgono da 12 anni nella zona d'origine della Dop alle quali ogni caseificio consorziato può partecipare iscrivendo un campione di Parmigiano Reggiano. I formaggi in concorso vengono valutati da una giuria composta da assaggiatori certificati della APR.

Ad arricchire il calendario ci sono i tre appuntamenti dell'area **Mantova Golosa Experience** per la serie *La salute nel piatto*, dedicati alla Dop, con degustazioni gratuite: si comincia domenica 1° settembre con *La merenda sana*; si prosegue venerdì 6 settembre con *Il Parmigiano Reggiano, un alleato contro l'intolleranza al lattosio*; e si conclude sabato 7 settembre con *Diamo un calcio all'osteoporosi con il Parmigiano Reggiano*. Dietro ai fornelli dei tre eventi, lo chef Fabio Bettegazzi è accompagnato dagli studenti della Scuola di Arti e Mestieri di Suzzara, mentre a condurre è il divulgatore Fabio "Panoramix" Bortesi. Non mancano inoltre i **convegni a carattere tecnico e zootecnico**, quali *Dal latte al formaggio*, a cui prenderà parte Giulio Sabellini del Servizio tecnologia e qualità del Consorzio, in collaborazione con l'Istituto Strozzi di Palidano (domenica 1° settembre, ore 18:00, Pad. 2); e *Sicurezza alimentare dell'utilizzo dei sottoprodotti della produzione dei formaggi DOP nell'economia circolare*, a cui parteciperà Marco Nocetti, responsabile del Servizio produzione primaria del Consorzio (sabato 7 settembre, ore 11:30).

-----  
**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)