



Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

www.parmigianoreggiano.it

GERMANIA: IL PARMIGIANO REGGIANO PUNTA SULLA RISTORAZIONE DI QUALITA' CON GLI CHEF DI JRE

Partnership strategica sul primo mercato per export (quasi 8.000 tonnellate) con l'Associazione "Jeunes Restaurateurs", punto di riferimento per i consumatori tedeschi.

(Reggio Emilia, 25 gennaio 2016) Il Consorzio del Parmigiano Reggiano rafforza decisamente le proprie azioni sulla ristorazione di qualità tedesca.

Dopo alcuni anni di proficua collaborazione, infatti, l'Ente di tutela ha siglato in questi giorni una vera e propria "alleanza" con la sezione dell'Associazione "Jeunes Restaurateurs" presente in Germania, Paese che si colloca ai vertici delle esportazioni di Parmigiano Reggiano, con un volume che si attesta attorno alle 8.000 tonnellate e un trend di crescita che dal 2012 ad oggi ha consentito di incrementare i flussi per quasi 1.000 tonnellate.

"La partnership con la sezione tedesca dell'Associazione - sottolinea il presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, Giuseppe Alai - rientra nell'ambito delle azioni sempre più intense e specifiche che abbiamo rivolto al mondo della ristorazione di qualità e alle associazioni che, in Italia e nel mondo, rappresentano cuochi e chef".

"L'alleanza con la JRE in Germania - spiega Alai - nasce poi, in specifico, dal fatto che in Germania i locali in cui operano gli chef dell'Associazione costituiscono punti di riferimento particolarmente considerati dai consumatori, che apprezzano anche il particolare dinamismo dell'organizzazione, la completezza delle sue guide (diffuse in 100.000 copie) e le sue importanti attività di formazione, che si sviluppano anche attraverso quella "Eliteklasse" che, in Germania, rappresenta l'unica scuola destinata a quanti rappresentano l'élite in fatto di ristorazione".

"La formalizzazione di questa partnership - sottolinea il direttore del Consorzio, Riccardo Deserti - rende innanzitutto più organico e stabile il lavoro di collaborazione iniziato in questi anni con l'Associazione Jeune Restaurateurs", ma ci consentirà di sviluppare nuove e rilevanti iniziative finalizzate a far conoscere di più e meglio le caratteristiche del Parmigiano Reggiano, che sono innanzitutto legate all'assoluta naturalità del prodotto, ad un legame profondo con un territorio specifico e alle differenze che si determinano in funzione della durata della stagionatura".

"In tal senso - prosegue Deserti - sono previsti appuntamenti di formazione per i membri dell'Associazione, che vanno organicamente ad integrare una collaborazione che nel 2015 già ci ha visto fianco a fianco, ad esempio, in degustazioni nei ristoranti di diversi membri di JRE, in seminari tenuti nella "Eliteklasse" e in una "full immersion" nel mondo del Parmigiano Reggiano che per una settimana ha impegnato 25 chef dell'Associazione operanti nelle principali città tedesche".

Per l'Associazione "Jeunes Restaurateurs", conosciuta in tutto il mondo, la Germania rappresenta una vera e propria roccaforte, così come per il Parmigiano Reggiano lo è quel mercato tedesco che in termini di esportazioni precede la Francia e gli Stati Uniti, dove pure i consumi continuano a crescere a due cifre.

Centro Stampa Comunicazione Integrata: Gino Belli tel. +39 0522 546277;
mobile +39 335 8386149 info@centrostampa.net - stampa@unioncoop.re.it

Consorzio del Parmigiano Reggiano: Igino Morini
tel. +39 0522 700230; mobile +39 335 6522327 morini@parmigianoreggiano.it

Sun-TIMES Srl: Serena Danesi tel +39 0187 770387 - mobile +39 392 9278040