



Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

[www.parmigianoreggiano.it](http://www.parmigianoreggiano.it)

## LE IDENTITA' DEL PARMIGIANO REGGIANO INCONTRANO IL MONDO DELLA RISTORAZIONE E DELLA GASTRONOMIA

*Al Labirinto della Masone a Fontanellato (Parma) si è tenuta la Parmigiano Reggiano Identity, un incontro diretto tra professionisti e produttori di Parmigiano Reggiano per favorire una scelta consapevole e per valorizzare l'artigianalità e le produzioni distintive. Una tappa verso la formazione della Piattaforma gastronomica regionale.*

**Reggio Emilia, 22 febbraio 2016** – “L’incontro che si è tenuto oggi si inserisce nell’impegno assunto dal Consorzio per favorire la promozione dei caseifici e la loro presenza diretta sul mercato, incentivando la riconoscibilità del caseificio e della marca aziendale presso il consumatore finale con le vendite dirette negli spacci e nei negozi gestiti direttamente, le vendite on-line e con altre iniziative che abbiamo in campo, come Caseifici aperti e Caseifici in tour. Con la giornata di oggi ci siamo rivolti al mondo professionale della ristorazione e della gastronomia di qualità, per favorire l’incontro diretto tra i nostri produttori e gli utilizzatori finali. L’obiettivo è far diventare questo un appuntamento fisso, ed anche aperto in una prospettiva internazionale”.

Così **Giuseppe Alai**, presidente del Consorzio, ha aperto l’incontro di presentazione della **Parmigiano Reggiano Identity**, che ha visto radunati dal Consorzio presso il Labirinto della Masone a Fontanellato di Parma 27 caseifici che si sono presentati con le loro diverse produzioni di Parmigiano Reggiano ai vari professionisti della ristorazione (cuochi, ristoratori, pizzaioli, enotecari) e della distribuzione di qualità (gastronomie, delicatessen, gourmandises). Questi professionisti hanno così potuto incontrare i produttori, conoscere le diverse realtà dei caseifici, per poter scegliere in modo più consapevole il Parmigiano Reggiano più adatto alle esigenze proprie e del proprio locale.

“Il Parmigiano Reggiano è un grande prodotto, con una lunga storia e tradizione, che si è mantenuta ad esempio nell’uso dei foraggi della zona di origine e nell’assenza di additivi nella sua produzione – ha affermato **Riccardo Deserti**, direttore del Consorzio, che ha coordinato l’organizzazione della giornata – ma ha una grande ricchezza: vi sono diverse declinazioni, particolarità, legate ai diversi ambienti dove lo si produce, pensiamo alla montagna, alla collina e alla pianura, legate alle razze delle vacche, come la pezzata nera, la bruna, la rossa reggiana e la bianca modenese, legate a diverse metodologie e certificazioni, come quelle da agricoltura biologica o kosher o halal. Già ora per il Parmigiano Reggiano si afferma nel mercato sempre più la domanda di questi prodotti specifici e distintivi. E poi, per tutti i caseifici, c’è l’artigiano casaro a fare la differenza. Mettere a disposizione degli operatori professionisti queste particolarità e la possibilità di conoscere i produttori, significa approfondire la conoscenza del prodotto e del nostro mondo da un lato, dall’altro consentire agli operatori della ristorazione e della gastronomia di mettere in risalto presso le loro clientele questa concreta possibilità di unicità. Significa anche percorrere una tappa verso la formazione della Piattaforma gastronomica regionale, il progetto lanciato l’anno scorso col Viaggio verso Expo della Regione Emilia Romagna e realizzato da ChefToChef, di cui il nostro Consorzio è socio fin dall’origine e che di cui abbiamo chiesto un forte coinvolgimento anche nella giornata di oggi”.

Era infatti presente all’incontro lo chef **Massimo Spigaroli**, presidente dell’associazione ChefToChef emiliaromagnacuochi. “Ancora una volta il Consorzio del Parmigiano Reggiano accoglie, e nel caso della Parmigiano Reggiano Identity anticipa, i bisogni della ristorazione. Una manifestazione che favorisce l’incontro tra chef e produttori coglie nel segno di rafforzare la necessità di uno chef di poter conoscere e a sua volta raccontare al

cliente-ospite l'origine delle materie prime da lui utilizzate e le storie delle persone che le producono. Altrettanto significativa è la presentazione della nuova linea del quinto quarto del latte del Parmigiano Reggiano che, come ChefToChef, abbiamo deciso di adottare. Questi prodotti saranno anche il filo conduttore della prossima edizione di Centomani in programma lunedì 18 aprile”.

L'incontro è stato chiuso da **Simona Caselli**, Assessore all'agricoltura della Regione Emilia Romagna: “Ritengo ottima questa iniziativa di filiera corta – ha dichiarato la Caselli – che favorisce la conoscenza reciproca tra la gastronomia e i produttori di Parmigiano Reggiano. Se tutti a livello mondiale esaltano la gastronomia della nostra regione, il merito è da condividere tra la ristorazione e i produttori di tutte le nostre eccellenze, grazie a una grande agricoltura e ad una capacità di trasformazione di eccellenza. Questa valorizzazione del nostro sistema deve avere l'obiettivo finale di aumentare il reddito dei produttori, per consentire loro di restare sul mercato e proseguire così il mantenimento in vita delle nostre filiere agroalimentari, con le ricadute sul sistema economico e l'equilibrio territoriale”.

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

**Consorzio del Parmigiano Reggiano: Igino Morini**  
tel. +39 0522 700230; mobile +39 335 6522327 [morini@parmigianoreggiano.it](mailto:morini@parmigianoreggiano.it)