



Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

www.parmigianoreggiano.it

DAGLI USA ALLA GRAN BRETAGNA, APERTURA CONTEMPORANEA DI OLTRE 400 FORME DI PARMIGIANO REGGIANO

Sabato 27 febbraio in centinaia di punti vendita della catena Whole Foods si apriranno a mano oltre 438 forme. Il Consorzio: "Grande iniziativa per la difesa dei consumatori".

Intanto volano le esportazioni negli Usa: +28% nel 2015

Reggio Emilia, 26 febbraio 2016 - "Tutti pazzi per il Parmigiano Reggiano"; così potrebbe anche chiamarsi la **Parm Crack**, il taglio contemporaneo di oltre 400 forme che avverrà domani, 27 febbraio, nei punti vendita della **catena distributiva Whole Foods**. Una vera e propria festa, che coinvolgerà il Parmigiano Reggiano in un evento che si svolgerà nei principali Paesi anglosassoni, dove a migliaia i clienti di Whole Foods potranno assistere ad una usanza decisamente comune e frequente nei nostri caseifici: **il taglio a mano della forma di Parmigiano Reggiano con i tradizionali coltelli**. Una consuetudine che, fatta con i dovuti modi e procedure, aspettando i tempi giusti per consentire la corretta apertura della forma, non sempre è facile osservare nei punti vendita alimentari sparsi per il mondo e lontani dal nostro Paese.

"La catena Whole Foods già da qualche anno organizza in collaborazione con il Consorzio questa apertura spettacolarizzata delle forme – dichiara Riccardo Deserti, direttore del Consorzio – per portare l'attenzione dei propri consumatori e clienti sul tema della qualità degli alimenti. Infatti, la catena Whole Foods, che nel 2015 ha totalizzato un fatturato per **15,4 miliardi di dollari** e che nei paesi anglosassoni si colloca come un distributore particolarmente attento alla qualità e alla salubrità dei prodotti, privilegia alimenti che hanno certezza sui metodi produttivi e sull'origine territoriale riconosciuta e certificata, come possono essere i prodotti dop e quelli biologici". E' così che da diversi anni la catena investe particolarmente sulla valorizzazione del formaggio Parmigiano Reggiano, promuovendo viaggi di formazione nella zona di origine per i propri tagliatori, attuando una selezione attenta dei caseifici produttori, ed anche organizzando questa coinvolgente ed entusiasmante manifestazione di apertura contemporanea delle forme; addirittura nel prossimo fine settimana l'apertura delle forme avverrà **in 438 punti vendita** della catena (418 in USA, 11 in Canada e 9 in Gran Bretagna).

"Campagne come questa a favore della qualità – sottolinea il direttore Deserti – appaiono ancora più importanti all'indomani della scoperta, avvenuta proprio sul mercato Usa, da parte della FDA (Food and Drugs Administration, ente governativo degli Usa che si occupa della regolamentazione degli alimenti e dei farmaci) del cosiddetto "**parmesan americano alla segatura**", con cellulosa oltre i limiti consentiti, un prodotto che nulla ha a che fare con il vero Parmigiano Reggiano, che invece è fatto senza alcun additivo e coadiuvante tecnologico". "La denuncia della produzione di questo falso Parmigiano Reggiano è di pochi giorni fa – conclude Deserti – ed ha riportato all'attenzione del grande pubblico quanto sia dannoso lasciare alle pure logiche di mercato la produzione dei prodotti alimentari, senza il rispetto delle più elementari regole di produzione e delle corrette indicazioni sull'origine dei prodotti, lasciando che il consumatore sia ingannato, senza che sia possibile tutelare i prodotti a denominazioni di origine e senza poter contrastare così l'uso improprio di nomi con **evocazioni che ingannano il consumatore**. In particolare in un mercato come quello Usa in cui è in crescita sia l'attenzione da parte dei consumatori, sia la domanda dei prodotti di alta gamma, come testimonia il +28% di esportazioni di Parmigiano Reggiano nel 2015".

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: Iginio Morini
tel. +39 0522 700230; mobile +39 335 6522327 morini@parmigianoreggiano.it