



Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

www.parmigianoreggiano.it

LE VARIE IDENTITA' DEL PARMIGIANO REGGIANO

Lunedì 22 febbraio, presso il Labirinto della Masone a Fontanellato (Parma), si terrà la Parmigiano Reggiano Identity, dove il mondo della ristorazione e della gastronomia di qualità potrà conoscere direttamente i produttori di Parmigiano Reggiano e compiere un viaggio nel variegato mondo del Re dei formaggi

Reggio Emilia, 9 febbraio 2016 – Un originale momento di incontro e conoscenza diretta tra chi produce il Parmigiano Reggiano e chi ne fa uso in cucina: sarà questo la **Parmigiano Reggiano Identity**, organizzata dal Consorzio di tutela; un'iniziativa, alla prima edizione, che si terrà il 22 febbraio prossimo, dalle 10,30 alle 18.00, presso il **Labirinto della Masone, di Franco Maria Ricci a Fontanellato (Parma)**. Un evento concepito per permettere ai professionisti della ristorazione (cuochi, ristoratori, pizzaioli, enotecari) e della distribuzione di qualità (gastronomie, delicatessen, gourmandises) di incontrare i produttori, conoscere le diverse realtà dei caseifici, per scegliere in modo più consapevole il Parmigiano Reggiano più adatto alle proprie esigenze e a quelle del proprio locale e di ogni specifica attività.

La giornata metterà in contatto circa 25 produttori – rappresentativi dei vari territori della zona di origine e delle differenti declinazioni produttive del Parmigiano Reggiano, delle sue biodiversità, delle diverse razze bovine – con numerosi utilizzatori qualificati, che potranno così conoscere approfonditamente le varie tipologie di prodotto; i produttori stessi faranno assaggiare i propri formaggi di diverse stagionature, si faranno conoscere da chi professionalmente utilizza il Parmigiano Reggiano, per instaurare rapporti e collaborazioni commerciali dirette, offrendo agli utilizzatori finali la possibilità di evidenziare nei punti vendita le diverse tipologie di Parmigiano Reggiano e i nomi dei produttori.

“La realtà del Parmigiano Reggiano è in continua evoluzione – spiega **Riccardo Deserti, direttore del Consorzio del Parmigiano Reggiano** – con una forte presenza di caseifici che a fianco del marchio collettivo Parmigiano Reggiano DOP comunicano sempre più la loro marca aziendale, proponendosi per le specifiche distintività. Ovviamente, tutti sono tenuti a rispettare il disciplinare di base, che consente di sviluppare una forte identità di prodotto, basata sul legame con la zona di produzione, sull'alimentazione delle bovine con i foraggi della zona di origine, sugli ingredienti (latte crudo, caglio di vitello, sale, senza alcun additivo) che lo rendono un prodotto totalmente naturale, caratterizzato da una tipica struttura della pasta e un profilo aromatico complesso, che cambiano durante la stagionatura. Tuttavia, per il Parmigiano Reggiano si afferma nel mercato sempre più la domanda di prodotti specifici e distintivi: di montagna e collina, di vacche brune, di vacche rosse, di vacche bianche, prodotto seguendo le procedure dell'agricoltura biologica o con la certificazione kosher. Ecco, con la Parmigiano Reggiano Identity vogliamo offrire la possibilità di conoscere tutte queste diverse declinazioni e queste particolarità al mondo dei professionisti che utilizza il nostro formaggio, affinché possano scegliere il Parmigiano Reggiano più adatto alle proprie esigenze. Inoltre c'è un valore aggiunto impagabile; quello di entrare in contatto direttamente con il produttore. Infatti, ogni caseificio e ogni famiglia di produttori, con la loro storia e le loro particolarità, sono un'espressione a sé che merita di essere conosciuta e apprezzata”.

La giornata inizia con la presentazione dell'evento alle 10,30, seguita dall'apertura dei banchi d'assaggio. Alle 11,00 è offerta la possibilità di una visita guidata al Labirinto della Masone (il più grande d'Europa, con i suoi tre chilometri di dedalo tra il bambù). Alle 14,00 un incontro di approfondimento su “Come scegliere, proporre e raccontare il Parmigiano Reggiano alla clientela”, seguito alle 16,30 dalla presentazione di “Gamma Mito”, la nuova linea di prodotti freschi ottenuti dalla lavorazione del latte dei caseifici del Parmigiano Reggiano con le varie possibilità gastronomiche.

L'ingresso è gratuito ed occorre registrarsi sul sito www.pridentity.parmigianoreggiano.it

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