

Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

PARMIGIANO REGGIANO AL VINITALY CON 8 CASEIFICI E GRANDI VINI

Dal 10 al 13 aprile a Verona nell'area Sol&Agrifood (A24 G)

Reggio Emilia, 8 aprile 2016 - Dopo il successo dell'edizione 2015, il Consorzio del Parmigiano Reggiano, insieme a otto caseifici di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna, sarà nuovamente presente nel padiglione Sol&Agrifood in occasione di Vinitaly 2016, in programma a Verona dal 10 al 13 aprile.

Nello svolgimento dell'intenso programma delle quattro giornate, il Consorzio sarà quotidianamente affiancato da due degli otto caseifici coinvolti e appartenenti al gruppo che sostiene il progetto denominato "Caseifici in tour". E' in questo modo, e con abbinamenti enologici e momenti gastronomici d'eccezione, che l'Ente di tutela punterà a valorizzare e sottolineare la grande versatilità del prodotto in cucina, ma anche la particolare varietà di aromi e struttura che si legano alle diverse stagionature.

E' proprio di questo che, con le loro attività, parleranno i caseifici coinvolti, appartenenti non solo a diverse province del comprensorio di produzione, ma geograficamente collocati in aree diverse che vanno dalla pianura all'alto Appennino e che proprio in funzione della loro storia, delle tradizioni locali e delle condizioni ambientali, pur rispettando lo stesso restrittivo disciplinare in fatto di legame con il territorio, presentano un prodotto che ha diverse identità e personalità.

Domenica 10 aprile saranno così in scena la Latteria Villa Curta (Reggio Emilia) e il Caseificio sociale di Cavola (Cavola, RE); lunedì toccherà al Caseificio Rastelli F.lli (Solignano, PR) e alla Casearia di Sant'Anna (Anzola dell'Emilia, BO), mentre martedì 12 aprile sarà la volta del Caseificio Gennari Sergio & Figli (Collecchio, PR) e del Caseificio Sociale Castellazzo (Campagnola Emilia, RE); mercoledì 13 aprile, infine, l'appuntamento è con la Società agricola Butteri (Salsomaggiore Terme, PR) e la Cooperativa casearia del Frignano (Pavullo nel Frignano, MO).

Particolarmente importanti, nei giorni della manifestazione, saranno le collaborazioni instaurate con eccellenze della produzione enologica italiana e internazionale, tra cui il Consorzio Franciacorta, Première wines & food, Cantine Intorcia, Cantine Florio, vini della regione Emilia Romagna. Non mancherà uno spazio dedicato alle birre in collaborazione con il birrificio Angelo Poretti.

Il Parmigiano Reggiano, oltre ad essere sarà accompagnato da grandi vini e birre, sarà coinvolto in appuntamenti dedicati all'alta cucina. Presso lo Spazio Première Wines & Food (Cittadella del Gusto), ogni giorno, sarà ospitato uno chef che preparerà un piatto con il Parmigiano Reggiano da abbinare ad uno dei prestigiosi vini selezionati dall'azienda modenese. Sempre in questo luogo, mercoledì 13 aprile, avverrà l'apertura di una forma con il tradizionale taglio a coltello.

Gli appuntamenti dedicati all'enogastronomia saranno arricchiti da momenti istituzionali come il convegno dal titolo: "*Agropirateria: quando l'Italia sa difendersi*" che si terrà lunedì 11 aprile, alle ore 10.30, presso lo spazio convegni di Sol&Agrifood, durante il quale interverrà Riccardo Deserti, direttore del Consorzio Parmigiano Reggiano, che porterà la testimonianza di come il Consorzio sia costantemente impegnato nella lotta alla contraffazione e nella tutela del marchio.

Centro Stampa Comunicazione Integrata: Gino Belli tel. [+39 0522 546277](tel:+390522546277);
mobile [+39 335 8386149](tel:+393358386149) info@centrostampa.net- stampa@unioncoop.re.it

Consorzio del Parmigiano Reggiano: Igino Morini
tel. [+39 0522 700230](tel:+390522700230); mobile [+39 335 6522327](tel:+393356522327) morini@parmigianoreggiano.it

Gli appuntamenti del Parmigiano Reggiano a Vinitaly 2016:

Domenica 10 aprile

ore 9.30 – 18.30 Caseifici in Tour Possibilità di conoscere direttamente due produttori di Parmigiano Reggiano, assaggiare il prodotto e apprenderne le particolarità. Saranno presenti: Latteria Villa Curta (RE) – Caseificio sociale Cavola (RE) *presso lo stand A24/G (Sol & Agrifood)*
ore 10.30 – Cheese Experience Laboratorio dal titolo “I cinque sensi e i formaggi: avvicinarsi alle tecniche di degustazione” *presso la piazza Cheese Experience di Sol&Agrifood*
ore 13.00 – Cooking Show dello chef Fabrizio Mantovani (FM Bistrot, Faenza) che preparerà un piatto a base di Parmigiano Reggiano *presso lo stand di Premiere Italia*
ore 14.00 – Sinergia tra due eccellenze italiane: il Parmigiano Reggiano incontra il Franciacorta *presso la sala degustazione di PalaExpo (evento su prenotazione)*
ore 15.00 – #LovingMarsala e #Parmigiano Reggiano Degustazione in abbinamento tra Marsala delle Cantine Intorcia e Parmigiano Reggiano *presso lo stand di Cantine Intorcia (Pad 2 Sicilia – stand F 89)*
ore 16.30 – Il Parmigiano Reggiano incontra la birra Degustazione di diverse stagionature di Parmigiano Reggiano in abbinamento alle birre del birrifico Angelo Poretti *presso lo spazio birre del padiglione Sol&Agrifood*

Lunedì 11 aprile

ore 9.30 – 18.30 Caseifici in Tour Possibilità di conoscere direttamente due produttori di Parmigiano Reggiano, assaggiare il prodotto e apprenderne le particolarità. Saranno presenti: Caseificio Rastelli F.lli (PR) – Casearia di Sant’Anna (BO) *presso lo stand A24/G (Sol & Agrifood)*
ore 10.30 – Convegno dal titolo “**Agropirateria: quando l’Italia sa difendersi**” con intervento di Riccardo Deserti, direttore del Consorzio Parmigiano Reggiano, *presso la Sala Polifunzionale di Sol&Agrifood*
ore 11.30 - Cooking Show dello chef Emilio Barbieri (Ristorante Strada Facendo, Modena) che preparerà un piatto a base di Parmigiano Reggiano *presso lo stand di Premiere Italia*
ore 12.30 – Cheese Experience Laboratorio dal titolo “A caccia di miti: la verità sui formaggi nella dieta” durante il quale verranno degustate tre stagionature di Parmigiano Reggiano *presso la piazza Cheese Experience di Sol&Agrifood*
ore 15.00 – Il Parmigiano Reggiano incontra la birra Degustazione di diverse stagionature di Parmigiano Reggiano in abbinamento alle birre del birrifico Angelo Poretti *presso lo spazio birre del padiglione Sol&Agrifood*
ore 16.30 – Incontro dedicato ai buyers dal titolo “Le migliori produzioni casearie italiane” *presso lo spazio Agorà di Sol&Agrifood*

Martedì 12 aprile

ore 9.30 – 18.30 Caseifici in Tour Possibilità di conoscere direttamente due produttori di Parmigiano Reggiano, assaggiare il prodotto e apprenderne le particolarità. Saranno presenti: Caseificio Gennari Sergio & Figli (PR) – Caseificio Sociale Castellazzo (RE) *presso lo stand A24/G (Sol & Agrifood)*
ore 10.30 – Cheese Experience Laboratorio dal titolo “I cinque sensi e i formaggi: avvicinarsi alle tecniche di degustazione” *presso la piazza Cheese Experience di Sol&Agrifood*
ore 11.30 Cooking Show dello chef Claudio Gazzola (Osteria alla Chiesa, Monfumo TV) che preparerà un piatto a base di Parmigiano Reggiano *presso lo stand di Premiere Italia*
ore 14.15 Cheese Experience Degustazione a cura di Onaf dal titolo “Confronto tra formaggi, vince

l'assaggio guidato" presso la piazza Cheese Experience di Sol&Agrifood

ore 15.00 - #LovingMarsala e #Parmigiano Reggiano Degustazione in abbinamento tra Marsala delle Cantine Intorcia e Parmigiano Reggiano *presso lo stand di Cantine Intorcia (Pad 2 Sicilia – stand F 89)*

ore 16.30 – Il Parmigiano Reggiano incontra la birra Degustazione di diverse stagionature di Parmigiano Reggiano in abbinamento alle birre del birrifico Angelo Poretti *presso lo spazio birre del padiglione Sol&Agrifood*

Mercoledì 13 aprile

ore 9.30 – 18.30 Caseifici in Tour Possibilità di conoscere direttamente due produttori di Parmigiano Reggiano, assaggiare il prodotto e apprenderne le particolarità. Saranno presenti: Società agricola Butteri (PR) – Cooperativa casearia del Frignano (MO) *presso lo stand A 24/G (Sol &Agrifood)*

ore 12.30 – Cheese Experience Laboratorio dal titolo "A caccia di miti: la verità sui formaggi nella dieta" durante il quale verranno degustate tre stagionature di Parmigiano Reggiano *presso la piazza Cheese Experience di Sol&Agrifood*

ore 15.00 – Il Parmigiano Reggiano incontra la birra Degustazione di diverse stagionature di Parmigiano Reggiano in abbinamento alle birre del birrifico Angelo Poretti *presso lo spazio birre del padiglione Sol&Agrifood*

ore 16.30 – Goodbye Vinitaly! Apertura di una forma di Parmigiano Reggiano per salutare l'edizione 2016 di Vinitaly *presso lo stand di Premiere Italia*