



Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano
www.parmigianoreggiano.it

PARMIGIANO REGGIANO CON 6 CASEIFICI A "FORMAGGIO IN VILLA" 2016

Il Consorzio sarà Main Sponsor della sesta edizione dell'evento (16-19 aprile a Mogliano Veneto). Promozione dei consumi nel nord-est del Paese e rapporti con distribuzione e ristorazione di qualità. Eccellenze del panorama lattiero caseario e non solo. Presenti 3 caseifici di Parma e 3 di Reggio Emilia

Reggio Emilia, 13 aprile 2016 - E' il Parmigiano Reggiano il principale sostenitore di uno dei più grandi eventi italiani interamente dedicato ai formaggi, salumi e prodotti gastronomici di qualità, caratterizzati da eccellenza e artigianalità di lavorazione. Si tratta di "Formaggio in Villa", che andrà in scena da venerdì 16 a domenica 19 aprile nella splendida Villa Braida a Mogliano Veneto (TV), dove sono attesi oltre 15.000 visitatori.

"Mentre stiamo decisamente intensificando le azioni orientate al mondo della ristorazione di qualità - sottolinea il vicepresidente vicario del Consorzio, Adolfo Filippini - anche la partecipazione a "Formaggio in Villa" va a consolidare proprio un percorso orientato alla presenza in vetrine di altissimo livello, naturale punto d'incontro per quei mondi della distribuzione e della ristorazione che stanno consolidando l'attenzione verso i prodotti naturali e di alta qualità, sui quali sta fortemente crescendo l'attenzione dei consumatori sia in Italia che all'estero".

Anche in questo caso - così come è avvenuto nei sei mesi di Expo 2015, al Vinitaly e in diverse altre occasioni, il Consorzio sarà presente all'evento affiancato da sei caseifici delle province di Parma e Reggio Emilia, così da offrire un panorama ampio sulle diverse caratteristiche e peculiarità del Parmigiano Reggiano legate a zone di produzione, razze di bovine e periodi di stagionatura.

Per la provincia di Reggio saranno presenti: Antica Fattoria – Caseificio Scalabrini, Azienda Grana D'Oro e Latteria sociale Moderna. Per la provincia di Parma saranno presenti: Caseificio Gennari Sergio e Figli, Società agricola Bertinelli Gianni e Nicola, Caseificio sociale Palazzo-Azienda agricola Guaresci.

"Formaggio in Villa", organizzato dal giornalista enogastronomico Alberto Marcomini - sottolinea il direttore del Consorzio, Riccardo Deserti - oltre a favorire l'incontro con distribuzione e ristorazione di qualità, rappresenta un'occasione importante anche per favorire l'aumento dei consumi nel nord-est del Paese; il recente successo della nostra partecipazione a "Gusto in scena", a Venezia, è sicuramente incoraggiante su questo piano, avendo potuto riscontrare un forte interesse sia sul prodotto e sulle sue peculiari caratteristiche, sia sulle più appropriate metodologie di degustazione che permettono di valutare tutta la gamma di aromi presenti nel formaggio".

Ogni giorno alle ore 13.00, presso la Sala San Marco di Villa Braida, si terrà un laboratorio dedicato al Parmigiano Reggiano, che offrirà importanti informazioni sul prodotto, degustazioni di diverse stagionature e in abbinamento a vini di altissima qualità, birre artigianali e vermouth in purezza e declinato in cocktail tipici della tradizione piemontese.

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