



Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

www.parmigianoreggiano.it

SABATO 1 E DOMENICA 2 OTTOBRE TORNA "CASEIFICI APERTI"

Quasi 26.000 visite nell'edizione dell'aprile scorso. La conoscenza del territorio, dei caseifici e l'aumento delle vendite dirette.

(Reggio Emilia, 29 settembre 2016) A pochi giorni di distanza dalla presentazione della prima guida ai caseifici del Parmigiano Reggiano curata da Slow Food in collaborazione con il Consorzio di tutela e in distribuzione dal prossimo 5 ottobre, decine di strutture artigianali impegnate nella produzione della Dop più nota al mondo si preparano a vivere un fine settimana all'insegna dell'incontro diretto con i consumatori.

L'1 e il 2 ottobre, infatti, tornerà in scena l'edizione autunnale di "Caseifici aperti" (quella dello scorso aprile sfiorò i 20.000 visitatori), l'iniziativa promossa dal Consorzio del Parmigiano Reggiano per offrire ai consumatori la possibilità di entrare direttamente in quel mondo di piccole strutture in cui artigianalmente si produce una delle più importanti eccellenze alimentari italiane.

"L'obiettivo dell'iniziativa è duplice", sottolinea il presidente del Consorzio, Alessandro Bezzi. "Da una parte, infatti, punta a favorire una più approfondita conoscenza del sistema Parmigiano Reggiano, nonché le caratteristiche distintive del prodotto, del territorio cui è inscindibilmente legato, del lavoro degli allevatori, dei caseifici e dei maestri casari; dall'altra punta anche a rafforzare le vendite dirette da parte dei caseifici, che tra spacci aziendali e acquisti on line hanno raggiunto una quota del 10% sul totale".

Proprio per questo, l'1 e il 2 ottobre, "Caseifici aperti" attende i consumatori con un intensissimo e diversificato programma di iniziative: degustazioni e vendite dirette, infatti, saranno affiancate da visite guidate, eventi speciali per adulti e bambini, giochi e sorprese.

Diversi caseifici, sempre l'1 e il 2 ottobre, saranno protagonisti dell'evento "Porte aperte Al Consorzio", che nella sede dell'Ente di tutela propone (dalle 15.00 alle 19.00 di sabato e dalle 10,00 alle 19 di domenica) visite allo storico casellino, degustazioni di Parmigiano Reggiano e due cotture a legna di una forma (prevista alle 15,30 in entrambe le giornate).

Sul sito web del Consorzio di tutela è presente una sezione (http://www.parmigianoreggiano.it/dove_trova/caseifici_aperti_1/ext/CaseificiAperti/default.aspx) con l'elenco dei caseifici aderenti al progetto "Caseifici aperti", quotidianamente aggiornata sia sulle strutture interessate che sulle attività proposte in ciascuna. Un comodo sistema di geolocalizzazione, inoltre, permette di trovare la struttura più vicina e più affine alle proprie esigenze.

Così come nelle precedenti edizioni, per rendere ancora più coinvolgente ed emozionante questa edizione di "Caseifici aperti", tutti i consumatori che visiteranno i caseifici del Parmigiano Reggiano sono invitati a condividere la loro esperienza attraverso l'hashtag #caseificiaperti da utilizzare su tutti i Social Media del Consorzio (Twitter, Facebook, Instagram e Pinterest).

L'ELENCO DEI "CASEIFICI APERTI" SUDDIVISI PER PROVINCIA

Parma:

Consorzio Produttori Latte (Parma), Caseificio Palazzo di Roccabianca, Società agricola Saliceto a Mulazzano Ponte (Lesignano Bagni), Società agricola Giansanti a Malandriano, Caseificio Bertinelli a Medesano, Caseificio La Madonnina a Scipione Ponte (Salsomaggiore), Società agricola Montecoppe di Collecchio, Latteria La Medesanese di Medesano, Latteria Sociale di Beduzzo Inferiore (Corniglio), Latteria San Ferdinando di Zibello, Latteria San Pier Damiani di San Prospero (Parma), Caseificio Il Battistero Varano de' Melegari, Caseificio Butteri a Salsomaggiore, Rastelli F.lli di Solignano, Caseificio Basilicanova di Montechiarugolo, Caseificio sociale di Ravarano e Casaselvatica di Ravarano, Azienda agricola Ciao Latte di Noceto, Caseificio San Pietro Val Parma di Vigatto, Società agricola Valserena di Mezzani, Caseificio San Salvatore di Colono.

Reggio Emilia:

Latteria Sociale Moderna di Bibbiano, Consorzio Vacche Rosse di Coviolo (Reggio Emilia), Caseificio Castellazzo di Campagnola Emilia, Latteria La Grande di Castelnuovo di Sotto, Latteria di Garfagnolo (Castelnovo ne' Monti), Caseificio Il Boiardo di Scandiano, Gruppo Tirelli Fondo Passioncella di Guastalla, Società agricola Maramotti Lombardini di Reggio Emilia.

Modena:

Agricola Moscattini di Formigine, Latteria di Campogalliano, Caseificio 4 Madonne di Lesignana (Modena), Caseificio Santa Lucia di Castelfranco Emilia, Cooperativa, Cooperativa casearia di Savoniero & Susano a Savoniero (Palagano), Società agricola Montorsi di Modena.

Mantova:

Latteria Vò Grande di Pegognaga

Bologna:

Caseificio Pieve Roffeno di Castel d'Aiano, Cooperativa zootecnica Bazzanese a Bazzano (Valsamoggia), Caseificio Fior di Latte a Gaggio Montano.

Centro Stampa Comunicazione Integrata: Gino Belli tel. +39 0522 546277;
mobile +39 335 8386149 stampa@unioncoop.re.it

Consorzio del Parmigiano Reggiano: Igino Morini
tel. +39 0522 700230; mobile +39 335 6522327 morini@parmigianoreggiano.it