



PARMIGIANO REGGIANO: IL CONSORZIO SARÀ PROTAGONISTA A IDENTITÀ D'ORIGINE DI FICO EATALY WORLD

La kermesse sulle Indicazioni Geografiche italiane ed europee andrà in scena dal 30 agosto al primo settembre. Il Consorzio sarà presente con iniziative legate al tema della lotta alla contraffazione e all'Italian Sounding. Bertinelli: "Pochi giorni fa abbiamo depositato il ricorso contro la multinazionale Kraft Foods Group Brands LLC che sta tentando di ottenere la registrazione del 'KRAFT PARMESAN CHEESE' come marchio ufficiale in Nuova Zelanda".

Reggio Emilia, 28 agosto 2019 – Dal 30 agosto al primo settembre il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** sarà tra i protagonisti di "Identità d'Origine. Dop e Igp dall'Italia e dall'Europa" a **FICO Eataly World di Bologna**: un incontro internazionale e tre giorni di rassegna-mercato, degustazioni ed eventi sulle specialità Dop e Igp, per conoscere e degustare le eccellenze dell'enogastronomia italiana ed europea.

"Identità d'origine" si terrà nel cuore dell'Emilia-Romagna, la regione che con 44 specialità detiene il record mondiale delle certificazioni Dop e Igp di prodotti agroalimentari, come appunto il Parmigiano Reggiano. Bologna – ma solo nella parte della provincia alla sinistra del fiume Reno - è inoltre una delle cinque province italiane in cui è possibile produrre il Parmigiano Reggiano, insieme a Parma, Reggio Emilia, Modena e Mantova alla destra del fiume Po.

Le attività del Consorzio a "Identità d'Origine" inizieranno venerdì 30 agosto con un progetto legato al tema della lotta alla contraffazione e al fenomeno dell'Italian Sounding: nello Spazio Forme di FICO, dalle ore 13.15, sarà allestita una mostra di prodotti contraffatti e di altri che usano illecitamente la denominazione Parmigiano Reggiano.

"Prosegue la lotta globale del Consorzio contro l'uso illegittimo del termine 'parmesan' – ha affermato il presidente Nicola Bertinelli - È di pochi giorni fa la notizia che il Consorzio ha depositato il ricorso contro la multinazionale Kraft Foods Group Brands LLC che sta tentando di ottenere la registrazione del 'KRAFT PARMESAN CHEESE' come marchio ufficiale in Nuova Zelanda".

"Il Consorzio del Parmigiano Reggiano – ha continuato Bertinelli - da oltre 20 anni ha registrato il marchio del Re dei formaggi in Nuova Zelanda e con questa azione punta a tutelare l'interesse dei produttori della Dop dal tentativo di registrazione che sarebbe contro la legge, e dannoso per i consumatori neozelandesi e per i produttori italiani".

Il presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano, Nicola Bertinelli, ha poi aggiunto: "Saremo sempre in prima linea sia nelle fasi negoziali degli accordi internazionali, sia nell'esercizio delle funzioni di tutela per difendere un diritto di trasparenza che riteniamo sacrosanto per i consumatori di tutto il mondo. Per i caseifici del Parmigiano Reggiano non è facile confrontarsi con multinazionali da oltre 20 miliardi di euro, il Consorzio è e sarà sempre dalla parte di Davide nella lotta con i giganti".



Nel pomeriggio di venerdì 30 agosto, il dottor Alberto Pecorari dei Servizi Istituzionali del Consorzio Parmigiano Reggiano sarà a disposizione del pubblico presso lo Spazio Forme di FICO per approfondimenti sul tema della contraffazione e dell'Italian Sounding e per illustrare l'impegno del Consorzio nella lotta a questi fenomeni.

“Il Consorzio stima che il giro d'affari del falso parmesan fuori dall'Unione Europea sia di 2 miliardi di euro, circa 200mila tonnellate di prodotto, ossia 15 volte il volume del Parmigiano Reggiano esportato. Solo nel 2018 sono state svolte più di 850 ispezioni presso punti vendita distribuiti in 61 città di 27 paesi. Oltre ai controlli 'on site' e 'on line', il Consorzio sta lavorando per ottenere all'estero lo stesso riconoscimento e le stesse tutele che il sistema delle Dop garantisce all'interno dell'Unione Europea”, ha concluso il presidente del Consorzio **Nicola Bertinelli**.

Gli appuntamenti a *“Identità d'origine”* proseguono nella giornata di sabato 31 agosto, quando alle ore 12.15 si parlerà di Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna. Claudio Guidetti, segretario della sezione di Modena e Bologna, racconterà al pubblico dello spazio Arena di FICO tutti i segreti che rendono unico questo formaggio: i foraggi, gli allevamenti, il lavoro e la passione delle persone che rendono così speciale il legame tra il Re dei Formaggi e il territorio di montagna. Al termine della presentazione saranno aperte due forme di 24 e 40 mesi del caseificio Casola (MO) con degustazione finale.

Sabato 31 agosto e domenica primo settembre, nella ciclabile adiacente allo spazio Arena, sarà allestito il *“Mercato dei produttori e dei luoghi di produzione”*. Il Consorzio sarà presente con uno stand gestito da Spazio Forme dove sarà possibile acquistare diverse stagionature e biodiversità di Parmigiano Reggiano.

Press Info

Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 335 389848 raimondi@parmigianoreggiano.it