



**PARMIGIANO REGGIANO: LA DOP PROTAGONISTA DELLE NUOVE PUNTATE DI  
“MICA PIZZA E FICHI”, IN ONDA SU LA7.IT CON TINTO**

*Il Parmigiano Reggiano sarà al centro della puntata di venerdì 2 ottobre, quando Gianni Di Lella – campione mondiale al Pizza Dessert di Rimini – preparerà “Ricordo di infanzia, era una lasagna”.  
Una pizza in perfetto stile napoletano che lega idealmente Campania ed Emilia-Romagna.*

Reggio Emilia, 8 settembre 2020 – Il **Parmigiano Reggiano** sarà tra i protagonisti di **Mica Pizza e Fichi** Digital Edition, un viaggio alla scoperta delle ricette realizzate da trenta tra i più esperti pizzaioli con eccellenze alimentari, rigorosamente italiane, e recensite da un tris d’eccezione composto da sole donne: Eleonora Cozzella, Nerina Di Nunzio e Sara De Bellis. Il programma sarà trasmesso in esclusiva sul sito web **LA7.it** in trenta nuove puntate (2 a settimana a partire da oggi, martedì 8 settembre) condotte da **Tinto – Nicola Prudente**.

Il Parmigiano Reggiano sarà presente in tutte le puntate di *Mica Pizza e Fichi* nel momento aperitivo, con le sue biodiversità: le varie stagionature, apprezzate in cucina per la loro versatilità, le razze con la vacca bianca modenese, la rossa reggiana, la bruna e la frisona italiana. Così come i prodotti “certificati” che vanno incontro alle esigenze più diverse: dal prodotto di Montagna, al Kosher, dall’Halal, al Biologico.

Il Parmigiano Reggiano sarà poi al centro della puntata di **venerdì 2 ottobre**, quando **Gianni Di Lella** – campione mondiale al Pizza Dessert di Rimini – preparerà “Ricordo di infanzia, era una lasagna”. Una pizza in perfetto stile napoletano che lega idealmente Campania ed Emilia-Romagna, una rivisitazione della lasagna nata dopo un viaggio in America e che avrà come ingrediente caratterizzante le scaglie di **Parmigiano Reggiano 60 mesi**.

La ricetta prevede l’utilizzo di un impasto multicereale cotto a bocca di forno con bufala fresca asciugata. A metà cottura viene aggiunto un tradizionale ragù “della rezdora” in stile emiliano. A fine cottura, quando la pasta ha acquisito una gradevole croccantezza, avviene l’aggiunta fuori forno delle scaglie di Parmigiano Reggiano 60 mesi che conferiscono alla pizza il profumo tipico della lasagna. La ricetta è stata sviluppata da Di Lella insieme a Richard Abou Zaki, cuoco formatosi nelle cucine dell’Osteria Francese.

A commentare la preparazione ci sarà Tinto, volto televisivo (Prima Rai ora su La7) e voce radiofonica (Decanter, Rai Radio2) del food and wine, affiancato da un critico gastronomico che chiuderà la puntata con una recensione sulla pizza preparata in studio.

---

**Press Info**

**Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne**  
mobile +39 335 389848 [raimondi@parmigianoreggiano.it](mailto:raimondi@parmigianoreggiano.it)