



## PARMIGIANO REGGIANO AL MANTOVA FOOD & SCIENCE FESTIVAL

**Il Consorzio sarà main partner di Mantova Food & Science, il festival che dal 2 al 4 ottobre unisce gusto, territorio e innovazione.**

*Reggio Emilia, 1° ottobre 2020* - Il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** si riconferma main partner del **Mantova Food Science**, l'evento dedicato al cibo e ai suoi processi produttivi che andrà in scena nel centro del capoluogo lombardo **dal 2 al 4 ottobre**. Tre giorni dedicati a foodie, famiglie e appassionati con stand, mostra mercato e dibattiti legati al mondo dell'innovazione e della tradizione agroalimentare.

Il Consorzio Parmigiano Reggiano sarà presente con uno stand in **Piazza Marconi**. In più, durante le giornate di sabato 3 e domenica 4 saranno offerte **degustazioni guidate** dedicate alle varie stagionature: da quella minima di **12 mesi**, con delicati sentori erbacei, per arrivare alle note lattiche del **24 mesi** fino al gusto deciso del **36 mesi**. Nella stagionatura, grazie all'azione degli enzimi liberati dai batteri lattici, le proteine vengono scomposte in pezzi più piccoli, in peptidi e in amino-acidi liberi, mattoni base della catena proteica. Questa azione di scomposizione proteica (proteolisi) determina le proprietà della struttura e sensoriali del Parmigiano Reggiano e la sua digeribilità. Le diverse stagionature regalano sensazioni aromatiche differenti e lo rendono particolarmente **versatile in cucina** adattandosi a molte preparazioni e abbinamenti.

All'interno dello stand del Consorzio a Mantova Food Science **Caseificio Frizza** rappresenterà il territorio mantovano che darà la possibilità di **acquistare direttamente dal produttore**.

Per gli appassionati di cocktail e mixology, l'appuntamento sarà domenica 4 ottobre presso l'Atrio degli Arcieri di Palazzo Ducale. Alle ore 12, i bartender del network PlanetOne terranno un workshop dedicato all'esplorazione delle piante officinali. Nel corso dell'evento verrà progettato con i partecipanti un cocktail inedito pensato per essere abbinato al **Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi**.

La città ducale è legata a doppio filo con il **Parmigiano Reggiano**: si tratta infatti di una delle cinque province italiane in cui, secondo il disciplinare del Consorzio, è possibile produrre il Parmigiano Reggiano DOP (ma solo a sud del fiume Po) insieme a Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna (a ovest del fiume Reno). **Il Re dei Formaggi si produce oggi sostanzialmente come nove secoli fa**: con gli stessi **ingredienti (latte, sale e caglio)**, con la stessa cura artigianale e con una tecnica di produzione che ha subito pochi cambiamenti nei secoli, grazie alla scelta di conservare una **produzione del tutto naturale, senza l'uso di additivi**.

A **Mantova Food & Science festival**, la giornata di sabato 17 sarà dedicata alla **formazione dei più giovani** con un appuntamento organizzato dal Consorzio che coinvolgerà le scuole primarie e secondarie. Nel weekend si terranno anche due eventi dal nome "Parmigiano Reggiano: dal foraggio al formaggio" in cui sarà affrontato il tema dell'alimentazione delle bovine, a base di fieno ed erba della zona d'origine, fino al divieto assoluto di utilizzo di conservanti e additivi.

Il programma completo degli eventi è disponibile su: [www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it)



-----  
Press Info

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