



**CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO E JRE-JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE  
LANCIANO IL PROGETTO "40 CHEF PER IL 40 MESI"**

**Quaranta chef affiliati a JRE da tredici paesi europei hanno usato Parmigiano Reggiano 40 mesi per sviluppare ricette uniche e inedite ma allo stesso tempo *close to home*, ossia strettamente legate alla propria zona di origine.**

*Reggio Emilia, 31 marzo 2021* – Il suo profumo deciso e speziato, il sapore sapido e intenso rendono **Parmigiano Reggiano 40 mesi** un prodotto dalle caratteristiche inconfondibili e sempre più richiesto sulle tavole dei consumatori. Il Consorzio Parmigiano Reggiano e **JRE-Jeunes Restaurateurs d'Europe** hanno scelto di esaltare queste qualità con il progetto **"40 chef per il 40 mesi"** nel corso del quale quaranta chef da tredici paesi europei hanno sviluppato ricette uniche e inedite ma allo stesso tempo *close to home*, ossia strettamente legate alla propria zona di origine.

Per il progetto, inquadrato in una partnership triennale tra il Consorzio e JRE, sono stati selezionati ristoranti in Austria, Belgio, Croazia, Francia, Germania, Italia, Paesi Bassi, Romania, Serbia, Slovenia, Spagna, Irlanda e Regno Unito.

Così come Parmigiano Reggiano è legato indissolubilmente alla propria Area di Origine – formata dalle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e parte delle province di Mantova e Bologna - anche gli chef hanno dovuto trovare una chiave di lettura "locale" per i propri piatti, dando vita a ricette fusion e abbinamenti sorprendenti: da ***Parmigiano Reggiano 40 mesi, trota, burro, ginepro e ostrica*** del ristorante austriaco Herzig ai ***Maultaschen con Parmigiano Reggiano 40 mesi*** del ristorante Krone Lamm di Berlino, fino ai ***Gamberi d'acqua dolce con ananas e Parmigiano Reggiano 40 mesi*** del ristorante Le Relais du Coche a Eyguières, in Francia.

Qui sono disponibili tutte e quaranta le ricette con relative foto: <https://we.tl/t-B01hWuTaQo>

L'iniziativa è inserita nell'ambito del **Progetto Premium "40 mesi"**, lanciato dal Consorzio a novembre 2019 per promuovere lo sviluppo del nuovo segmento di mercato per le lunghe stagionature. Il Progetto Premium "40 mesi" parte dal lato dell'offerta, con un incentivo ai caseifici per trattenere sulle scalere le forme prodotte negli anni 2017, 2018 e 2019 affinché non finiscano sul mercato prima del dovuto.

"Siamo entusiasti di collaborare con JRE – ha affermato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio – per portare Parmigiano Reggiano 40 mesi sulle tavole dei migliori ristoranti d'Europa. La chiave del successo di Parmigiano Reggiano è proprio la sua versatilità: è utilizzato in cucina, non solo per la classica 'spolverata' sui primi piatti, ma anche per dare un tocco di carattere a carne, pesce e persino ai dessert. Ed è proprio per questo che Parmigiano Reggiano è presente in tutti i paesi del mondo, con una quota export che cresce ogni anno e che ha superato il traguardo del 44%".

“Per gli chef il Parmigiano Reggiano è, grazie ai suoi aspetti salutari, al suo gusto straordinario e alla sua versatilità, il compagno perfetto del buon cibo”, afferma **Daniel Lehmann**, Presidente di JRE-Jeunes Restaurateurs.

Ricordiamo che **la stagionatura minima per Parmigiano Reggiano è di 12 mesi**, mentre non esiste una stagionatura massima imposta dal Disciplinare di produzione. Durante il processo di affinamento, 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 di Parmigiano Reggiano e la sua digeribilità.

Friabile, estremamente solubile e dalla forte personalità, **Parmigiano Reggiano 40 mesi** è apprezzato e utilizzato in cucina come ingrediente per esaltare naturalmente i sapori e gli aromi dei piatti. Solo la degustazione in purezza, tuttavia, riesce a trasferire al naso e al palato tutta la complessità e le caratteristiche organolettiche di questo formaggio: dalle note speziate, in particolare noce moscata e pepe, a quelle di frutta secca, fino al brodo di carne.

Ecco la lista completa dei ristoranti selezionati per il progetto **“40 chef per il 40 mesi”**:

#### **AUSTRIA**

- [Mesnerhaus](#)
- [Lukas Restaurant](#)
- [Genießer-Kuschelhotel Bergergut](#)
- [Rau Restaurant](#)
- [Herzig Restaurant](#)

#### **BELGIO**

- [L'Horizon](#)
- [L'Oh](#)
- [Vous lé Vous](#)

#### **CROAZIA**

- [Badi](#)
- [Dubravkin Put](#)
- [Foša](#)

#### **FRANCIA**

- [Anona](#)
- [Le Saint - Lazare](#)
- [Le Senso](#)
- [Le Relais du Coche](#)
- [Restaurant BK](#)

#### **ITALIA**

- [Atelier](#)
- [Dolada](#)
- [Feel](#)

#### **PAESI BASSI**

- [Lev by Mike](#)
- [Orangerie De Pol](#)
- [Spetters](#)
- [Rozemarijn](#)
- [Scherp](#)

#### **ROMANIA**

- [Baracca](#)

#### **SERBIA**

- [Salon 1905](#)

#### **SLOVENIA**

- [Atelje](#)
- [Grič](#)
- [Rizibizi](#)

#### **SPAGNA**

## **GERMANIA**

- [Berlins KroneLamm](#)
- [Weisses Ross](#)
- [Huberwirt](#)
- [Hotel Blauer Engel](#)
- [PHOENIX Restaurant & Bar](#)

- [Azafrán](#)
- [Palio](#)

## **REGNO UNITO E IRLANDA**

- [Da Terra](#)
- [Chestnut](#)
- [The Dysart](#)
- [The Kings Arms Flegg](#)

-----

Press Info: Fabrizio Raimondi | [raimondi@parmigianoreggiano.it](mailto:raimondi@parmigianoreggiano.it) | 335 389848