



FIPAV E PARMIGIANO REGGIANO: AL VIA UNA NUOVA PARTNERSHIP ALL'INSEGNA DEL MADE IN ITALY NEL MONDO

Roma, 30 giugno 2021 - La **Federazione Italiana Pallavolo** ha al suo fianco un nuovo partner: si tratta del **Consorzio Parmigiano Reggiano**, un altro storico brand che rappresenta l'eccellenza del made in Italy nel mondo.

Parmigiano Reggiano, il formaggio Dop più amato dagli italiani secondo la classifica Lovebrands 2021 di Talkwalker, sarà prodotto ufficiale delle squadre nazionali di pallavolo per due anni.

Soddisfatto il presidente federale Giuseppe Manfredi: “Sapere che un marchio prestigioso come il Consorzio Parmigiano Reggiano abbia deciso di affiancarci in un nuovo percorso mi riempie d'orgoglio. Onestamente non era facile avvicinare nuovi partner dopo il periodo che noi tutti abbiamo vissuto, ma evidentemente la pallavolo italiana riesce ad attrarre anche in fasi storiche non semplici. Ovviamente avere con noi un brand che rappresenta l'eccellenza gastronomica italiana nel mondo ci rende felici; credo che FIPAV, rappresentata dalle sue squadre nazionali, e Parmigiano Reggiano siano accomunate proprio da questo, l'essere sinonimo di qualità e riconoscibilità per il nostro Paese”.

“Siamo orgogliosi di essere al fianco della Federazione Italiana Pallavolo – ha affermato **Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio** - Il Parmigiano Reggiano si produce oggi 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. Queste caratteristiche lo rendono un prezioso alleato nella dieta di tutti, dai piccoli agli anziani, passando per gli sportivi che trovano nel Parmigiano Reggiano una carica di energia totalmente naturale”.

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano è l'ente di tutela che associa tutti i produttori di formaggio Parmigiano Reggiano. Il Consorzio è stato fondato nel 1934 con le funzioni di tutelare, difendere e promuovere il prodotto, salvaguardandone la tipicità e pubblicizzandone la conoscenza nel mondo. Il Parmigiano Reggiano deve essere prodotto nella Zona di origine che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del fiume. In questa zona devono avvenire la produzione di latte, la trasformazione in formaggio, la stagionatura fino all'età minima (12 mesi) e il confezionamento e la grattugia del Parmigiano Reggiano DOP.

Press Info: Fabrizio Raimondi - mobile +39 335 389848 - raimondi@parmigianoreggiano.it