



GRANDE SUCCESSO PER IL FESTIVAL DEI CASEIFICI APERTI 2021: OLTRE 12 MILA PERSONE ALL'AREA CAMPOVOLO E OLTRE 30 MILA VISITATORI NELLA ZONA DI ORIGINE DEL PARMIGIANO REGGIANO DOP

L'evento ha superato il successo delle passate edizioni, permettendo agli appassionati e ai curiosi di tutte le età la possibilità di immergersi nella produzione della DOP più amata del mondo. Premiate le scrupolose misure di sicurezza e la novità del 2021: il "villaggio del Parmigiano Reggiano" allestito nell'Area Campovolo di Reggio Emilia

Reggio Emilia, 13 settembre 2021 – Voleva essere un'occasione speciale per tornare a divertirsi insieme in completa sicurezza, magari replicando il successo delle edizioni passate. Ma i risultati hanno superato le aspettative: nel fine settimana del **Festival di Caseifici Aperti**, l'11 e 12 settembre, **oltre 30 mila appassionati hanno visitato l'area di origine del Parmigiano Reggiano DOP e oltre 12 mila persone hanno frequentato l'Area Campovolo di Reggio Emilia per il "villaggio del Parmigiano Reggiano"**, la grande novità dell'edizione 2021.

Il **Festival dei Caseifici Aperti** ha così potuto offrire ai numerosissimi appassionati e curiosi di tutte le età la **possibilità di immergersi nella produzione della DOP più amata del mondo** con visite guidate ai caseifici e ai magazzini di stagionatura, spacci aperti, eventi per bambini e degustazioni che, uniti alla passione dei casari, hanno offerto la possibilità di vivere un'esperienza unica: un viaggio alla scoperta della zona d'origine del Parmigiano Reggiano DOP e delle sue terre ricche di storia, arte e cultura. In ogni provincia dell'area di produzione, che include Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (alla sinistra del Reno) e Mantova (alla destra del Po), i visitatori hanno riempito i **caseifici** che hanno aperto le proprie porte organizzando visite guidate alla lavorazione e ai magazzini di stagionatura, eventi per i più piccoli, degustazioni e offrendo agli ospiti la possibilità di acquistare il prodotto direttamente dalle mani dei casari.

Oltre 12 mila visitatori hanno poi premiato la grande novità dell'edizione 2021: il **"villaggio del Parmigiano Reggiano" allestito nell'Area Campovolo di Reggio Emilia** e animato con quanto di meglio il territorio offre per celebrare il buon vivere e la comunità, dai food truck ai cooking show, dalle performance artistiche all'arte, dalle animazioni per i più piccoli agli sport. All'interno del Festival uno spazio importante hanno avuto le **masterclass Parmelier**, il nuovo corso di degustazione aperto a chef, operatori del settore e consumatori, per apprezzare ancora meglio il Parmigiano Reggiano DOP, scoprendone le unicità e le particolarità di gusto. In partenza nell'autunno, Parmelier prevede un ciclo di lezioni in presenza che includeranno momenti di

degustazione e lezioni di analisi sensoriale dedicate agli aspetti di assaggio. Le città che ospiteranno i primi corsi targati Parmelier saranno Milano, Roma, Bologna e Torino.

Il tutto **in completa sicurezza**. È stata infatti la rigida e scrupolosa osservanza delle norme sul distanziamento sociale e sulle misure anti-contagio che ha permesso alla produzione di Parmigiano Reggiano di non fermarsi mai nel corso dell'ultimo anno e mezzo: anche nel periodo più buio del *lockdown*, i casari sono rimasti stoicamente al lavoro tra caldaie e fascere, per rifornire il Paese. Con questo evento, i produttori hanno voluto riconfermare l'intenzione di non arrendersi e **ringraziare tutte quelle persone che hanno sostenuto la filiera** in un periodo così difficile.

A esprimere grande soddisfazione per il riscontro ottenuto è stato **Nicola Bertinelli**, Presidente del Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano: «*Caseifici Aperti ha registrato un successo che ci inorgoglisce e ringrazio coloro che si sono prodigati per renderlo tale. Si è riconfermato un evento fondamentale per **veicolare i valori distintivi della filiera** e che ci ha permesso di offrire a tutti gli appassionati, che sono accorsi numerosissimi, l'opportunità di conoscere l'universo che si cela dietro il Parmigiano Reggiano DOP: quel **legame con il territorio e la sua comunità** che lo rendono non un semplice formaggio, ma una **finestra spalancata su mille anni di storia e tradizioni**, su una tecnica di produzione artigianale che valorizza il saper fare delle persone, su una ricetta che non è mai cambiata e che prevede l'utilizzo di solo latte, sale e caglio senza additivi e conservanti*».

Per ulteriori informazioni vi rimandiamo al sito parmigianoreggiano.com.