



CASEIFICI APERTI 2021: PRESENTATO A CIBUS IL RITORNO DELL'ATTESO APPUNTAMENTO PER SCOPRIRE I SEGRETI DEL PARMIGIANO REGGIANO DOP. NOVITÀ DELL'EDIZIONE 2021: UN FESTIVAL NELL'AREA CAMPOVOLO DI REGGIO EMILIA

Sabato 11 e domenica 12 settembre torna l'evento dedicato alla produzione di Parmigiano Reggiano DOP con visite guidate a caseifici e magazzini di stagionatura, spacci aperti, eventi per bambini e degustazioni. Il tutto nella cornice d'eccellenza di Parma City of Gastronomy

Parma, 31 agosto 2021 – Per il Consorzio del Parmigiano Reggiano DOP, Cibus è stata la cornice d'eccellenza in cui lanciare il **Festival dei Caseifici Aperti, sabato 11 e domenica 12 settembre**, l'appuntamento che offrirà a tutti (da *foodies* e appassionati a curiosi di tutte le età) la **possibilità di immergersi nella produzione della DOP più amata del mondo**. Dopo il successo dell'edizione 2020, tornano visite guidate ai caseifici e ai magazzini di stagionatura, spacci aperti, eventi per bambini e degustazioni che, uniti alla passione dei casari, offriranno 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. Il tutto, naturalmente, **in piena 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 vogliono riconfermare l'intenzione di non arrendersi e di continuare ad accogliere nei caseifici tutte quelle persone che hanno sostenuto la filiera in un periodo così difficile.

Partecipare a Caseifici Aperti è semplice, basta accedere all'**area dedicata sul sito del Consorzio** al seguente link: parmigianoreggiano.com/it/caseifici-caseifici-aperti

Qui è disponibile la lista dei caseifici aderenti di tutte e cinque le province di produzione della DOP ed è possibile informarsi sugli orari di apertura e sulle attività proposte.

Assistere alla nascita della forma, passeggiare nei suggestivi magazzini di stagionatura, acquistare il formaggio direttamente dalle mani di chi lo crea: tutte esperienze uniche che il visitatore potrà vivere in un autentico viaggio nel tempo alla scoperta del metodo di lavorazione artigianale, rimasto pressoché immutato da oltre nove secoli. Il Parmigiano Reggiano, infatti, si produce oggi come mille anni fa: uguali gli ingredienti (latte crudo, sale e caglio), immutata la cura artigianale, solo leggermente evoluta nei secoli la tecnica di lavorazione, grazie alla scelta di conservare una produzione del tutto naturale, senza l'uso di additivi.

Per l'edizione 2021 è prevista anche a una grande novità: il **Festival dei Caseifici Aperti nell'Area Campovolo di Reggio Emilia, sabato 11 e domenica 12 settembre 2021**. Il format vuole amplificare l'esperienza creando, nel cuore della città, un **"villaggio del Parmigiano Reggiano"** animato con

Ufficio Stampa e Relazioni Esterne:

Fabrizio Raimondi – raimondi@parmigianoreggiano.it – 335 389848

quanto di meglio il territorio possa offrire per celebrare il buon vivere e la comunità: dalle masterclass Parmelier (per diventare un esperto di Parmigiano Reggiano e scoprirne gli abbinamenti più ricercati, in collaborazione con Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano) ai food truck, dai cooking show alle performance artistiche, dall'arte alle animazioni per i più piccoli e agli sport e tanto altro ancora in un programma pensato per tutti.

Anche per accedere al Festival è necessario **prenotarsi al link [parmigianoreggiano.com/it/caseifici-caseifici-aperti](https://www.parmigianoreggiano.com/it/caseifici-caseifici-aperti)** (dov'è possibile prendere visione del **programma degli eventi**) ed esibire la certificazione Green Pass all'ingresso: la manifestazione vuole infatti essere un'occasione speciale per tornare a divertirsi insieme in completa sicurezza e con una grande attenzione alla sostenibilità ambientale.

Caseifici Aperti è inserito nel programma 2021 di *Settembre Gastronomico*, la rassegna dedicata alle eccellenze del territorio parmense promossa dal Comune di Parma nell'ambito del progetto Parma City of Gastronomy. Il Parmigiano Reggiano DOP sarà protagonista di tutta la settimana da lunedì 6 a domenica 12 settembre. Per maggiori informazioni su *Settembre Gastronomico*: [parmacityofgastronomy.it](https://www.parmacityofgastronomy.it)