



Il Parmigiano Reggiano diventa un film: il nuovo mediometraggio diretto da Paolo Genovese, con Stefano Fresi e Massimo Bottura

Il film sarà trasmesso sabato 18 settembre, alle ore 12.00, su Rai1 e sarà pubblicato nel sito internet del Consorzio di Tutela www.parmigianoreggiano.it

Milano, 14 settembre 2021 – Si chiama “**Gli Amigos**” il nuovo mediometraggio di **Paolo Genovese** che è stato presentato oggi al Notorius Cinema Gloria di Milano, alla presenza del regista, dell’attore **Stefano Fresi** e del Presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano **Nicola Bertinelli**.

Il film (Italia, Akita Film, 2021) con Stefano Fresi, Niccolò Gentili, Barbara Venturato, Francesco Gaudiello, Elena Funari, Marianne Leoni è un viaggio nel territorio di origine e produzione del formaggio Parmigiano Reggiano.

Una scuola di cucina viene invitata a partecipare ad una gara per aggiudicarsi uno stage presso il ristorante dello chef pluristellato **Massimo Bottura**. La vera sfida è che tutti devono utilizzare lo stesso ingrediente in ogni ricetta: il Parmigiano Reggiano. Da qui inizia un viaggio alla scoperta dei valori e dei segreti di questo prodotto straordinario, delle relazioni e dei sogni della giovane squadra di chef che animano questa storia appassionante. Stefano Fresi, il maestro della scuola di cucina, farà loro da guida e da mentore in questo viaggio dalle molteplici scoperte. Tutto quello che mangiamo porta con sé un valore che va protetto, custodito, tramandato. È quel valore che anche un gruppo di ragazzi, di amici - perché in viaggio i legami si solidificano, l’esperienza diviene un momento di condivisione - ha deciso di scoprire e di raccontare.

“Il Parmigiano Reggiano ha così tante storie da raccontare che la comunicazione tradizionale (gli spot in tv, la radio, il web) non ci basta più. L'anno scorso abbiamo lanciato www.scaglie.it, un portale che racconta i valori e il territorio di produzione e quest'anno siamo andati oltre con un mediometraggio. Un film girato dal regista Paolo Genovese, e con la partecipazione di Stefano Fresi e dello chef Massimo Bottura. Il racconto di aspiranti chef che visitano il territorio scoprendo sé stessi e l’universo Parmigiano Reggiano che è fatto di 300 caseifici, 2600 allevamenti, 50 mila persone che ogni giorno lavorano per trasformare il latte nel formaggio più amato nel mondo. Un'operazione di produzione e pianificazione che nessuna marca ha provato fino ad ora” ha commentato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano.

Il film sarà trasmesso sabato 18 settembre su Rai1, alle ore 12.00 e sarà pubblicato sul sito internet del Consorzio di tutela: www.parmigianoreggiano.it

Qui il link al trailer: <https://youtu.be/Z1VhQNI6OXU>

Dal film saranno estratti **sei spot** che, da lunedì 20 settembre, saranno in programmazione sulle reti Rai, Mediaset e La7.

Il Parmigiano Reggiano è più di un formaggio; è un territorio, una comunità e un insieme di valori che fanno fatica ad essere raccontati con un'attività di comunicazione tradizionale. Da qui l'esigenza di produrre una campagna molto più completa per poter comunicare ad un target più ampio contenuti articolati. L'obiettivo è coinvolgere attivamente le persone di tutte le età a capire e frequentare il territorio e la produzione del Parmigiano Reggiano.

L'investimento supera i 4 milioni di euro e vede una pianificazione articolata e multimediale.

Credits per gli spot:

Agenzia: Casiraghi & Greco

Direzione creativa: Cesare Casiraghi

Copywriter: Saverio Lotierzo

Art director: Emanuele Pezzetti

Produzione: Akita Film

Consorzio Parmigiano Reggiano: Carlo Mangini e Pietro Rovatti

Gli spot saranno 6, tutti tratti dal film, con una durata di 30 secondi ciascuno.

Ufficio Stampa e Relazioni Esterne:

Fabrizio Raimondi – raimondi@parmigianoreggiano.it – 335 389848