



PARMIGIANO REGGIANO: A EATALY ROMA SI DIPLOMANO 14 NUOVI PARMELIER

Il corso prevede altre date a Milano e Torino. A Roma, Parmelier Junior tornerà venerdì 11 marzo 2022. Le informazioni sulle date dei corsi e le iniziative Parmelier sono disponibili sul sito www.parmelier.com

Reggio Emilia, 8 marzo 2022 - Tre serate indimenticabili negli spazi di **Eataly Roma** hanno portato 14 persone alla scoperta del Parmigiano Reggiano, delle sue caratteristiche sensoriali e della sua Area di Origine. Al termine del corso, svoltosi sotto la guida di un esperto dell'Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano, gli allievi hanno ricevuto l'attestato di **Parmelier**, esperti conoscitori di Parmigiano Reggiano.

Ogni serata è stata dedicata a un tema specifico, dalle **tecniche di assaggio** alle caratteristiche delle biodiversità, e quindi stagionature, razze bovine, prodotto di Montagna, specificità dei prodotti Halal e Kosher. La terza serata è stata dedicata all'uso del Parmigiano Reggiano in cucina. Non sono mancate le **degustazioni**, sia in "purezza" sia in abbinamento a vini e mieli pregiati e anche in piatti in cui il Parmigiano Reggiano è stato utilizzato come ingrediente. La prova di assaggio ha unito il piacere alla didattica: un esercizio indispensabile per comprendere le **sfaccettature gustative** di un prodotto così intrigante e ricco di storia.

Il corso prevede altre date a Milano e Torino. A Roma, Parmelier Junior tornerà venerdì 11 marzo 2022. Le informazioni sulle date dei corsi e le iniziative Parmelier sono disponibili sul sito: www.parmelier.com

Il progetto Parmelier

Il Consorzio, in collaborazione con APR (Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano) ha creato "**Parmelier**", il progetto itinerante che permetterà agli amanti del **Parmigiano Reggiano** di partecipare in varie città italiane sia a serate di degustazioni guidate in abbinamento con altri prodotti, sia a veri e propri corsi di assaggio che faranno apprezzare e godere a pieno le varie sfaccettature del Parmigiano Reggiano nelle sue declinazioni di stagionatura e biodiversità. **Questo perché è un formaggio artigianale e per tale ragione ogni forma è unica.**

Quando assaggiamo un pezzo di Parmigiano Reggiano, scopriamo infatti una complessità di profumi, aromi e sapori dovuti a diversi fattori, tra i quali l'alimentazione delle bovine, la tecnologia di lavorazione del latte, le differenti aree all'interno della zona di produzione, la varietà di razze bovine ma anche e soprattutto i lunghi tempi di stagionatura. Questo comporta una diversità di profili sensoriali tra i vari formaggi "Parmigiano Reggiano" prodotti dagli oltre 300 caseifici, sempre nel rispetto del disciplinare della DOP.

Press Info

Ufficio Stampa e Relazioni Esterne Consorzio Parmigiano Reggiano
Fabrizio Raimondi - raimondi@parmigianoreggiano.it - +39335389848
Andrea Robuschi - robuschi@parmigianoreggiano.it - + 393803712272