



IL PARMIGIANO REGGIANO “40 MESI” PROTAGONISTA A PITTI TASTE (FIRENZE 26-28 MARZO)

Il Consorzio Parmigiano Reggiano punta sulle lunghe stagionature: prosegue il progetto premium mirato a sviluppare questo segmento con oltre 100 mila forme destinate alla produzione del 40 mesi.

Reggio Emilia, 23 marzo 2022 - Il Parmigiano Reggiano sarà protagonista alla quindicesima edizione di **PITTI TASTE**, il salone dedicato alle eccellenze del gusto, dell’Italian lifestyle e del design della tavola, che si terrà da **sabato 26 a lunedì 28 marzo 2022 alla Fortezza da Basso di Firenze**.

Parmigiano Reggiano ha immediatamente colto il significato dallo slogan dell’edizione 2002 - *Taste the Unexpected* - scegliendo di dedicare il proprio **stand numero O 5**, situato nel **Padiglione Centrale, piano attico**, al **40 mesi**: una lunga stagionatura dal profilo sensoriale davvero inaspettato. Friabile, estremamente solubile e dalla forte personalità, il Parmigiano Reggiano 40 mesi riesce a trasferire al naso e al palato tutta la sua complessità e le caratteristiche organolettiche: dalle note speziate, in particolare noce moscata e pepe, a quelle di frutta secca, fino al brodo di carne.

Ricordiamo che la stagionatura minima del Parmigiano Reggiano è pari a 12 mesi, il 40 mesi è un prodotto che ha un profilo molto diverso dalle stagionature più giovani: è connotato da un colore **giallo paglierino più intenso**, tendente all’ambrato; ben visibili i cristalli e le **formazioni amminoacidiche** create dai processi proteolitici. All’esame olfattivo prevalgono **note calde di spezie** e il profumo di fieno mentre l’aroma ricorda la castagna ed il brodo di carne.

Le lunghe stagionature sono inoltre fonte di **selenio** e **cromo**. Il selenio è un micronutriente che contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario, alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo, alla normale funzione tiroidea e al mantenimento di unghie e capelli normali. Il cromo contribuisce al normale metabolismo dei macronutrienti e al mantenimento dei normali livelli di glucosio nel sangue.

Nel dicembre 2019, per sostenere lo sviluppo del segmento di mercato a lunga stagionatura, il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha lanciato il Progetto Premium “40 mesi”, introducendo una specifica **selezione di qualità a garanzia del consumatore** e agevolando, anche economicamente, i caseifici che hanno deciso di aderire all’iniziativa.

A dimostrare l’interesse verso le lunghe stagionature sono innanzitutto i numeri: **57 caseifici** si sono impegnati a portare a 40 mesi di stagionatura **oltre 34mila forme prodotte nel 2019**, mentre altri **35**



caseifici hanno già destinato a lunga stagionatura **oltre 15mila forme della produzione 2020**. Il 15 dicembre scorso, nel corso dell'Assemblea Generale dei Consorziati, sono state riaperte le adesioni per le produzioni 2021 per un massimo di **50mila** forme ed è stato proposto di dare continuità il Progetto Premium 40 Mesi anche nel 2022.

*«Per distinguersi dai competitor è fondamentale mettere in evidenza i valori e le peculiarità del prodotto – afferma **Nicola Bertinelli**, Presidente del Consorzio di Tutela - Per questo, abbiamo puntato sul progetto 40 mesi, sottolineando che il Parmigiano Reggiano, a differenza di altri formaggi, può raggiungere stagionature elevate regalando al palato sensazioni uniche, mantenendo un equilibrio perfetto di gusti, e diventando nelle mani degli chef uno strumento per dare un inconfondibile tocco di carattere ai piatti».*

In particolare, le lunghe stagionature riscuotono ampi consensi nel mondo dell'**alta ristorazione**: il Parmigiano Reggiano è infatti tra gli alimenti più ricchi di **Umami**, cioè quel gusto sapido e piacevole che solletica le papille gustative e rende l'esperienza sensoriale indimenticabile. Da Carlo Cracco a Massimo Bottura, passando per Riccardo Monco, sono tanti gli chef stellati che apprezzano la complessità e le caratteristiche organolettiche del Parmigiano Reggiano stagionato 40 mesi e oltre.

Press Info

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