



## IL PARMIGIANO REGGIANO A CIBO A REGOLA D'ARTE 2021 CON UN FOCUS SUL PRODOTTO DI MONTAGNA

**Il Festival, incentrato sugli eroi del cibo, andrà in scena dal 27 al 29 maggio alla Fabbrica del Vapore di Milano. Il Consorzio sarà presente con degustazioni guidate di diverse stagionature di Parmigiano Reggiano di Montagna. Venerdì 27 maggio, alle ore 15,15 il talk show con il direttore marketing Carlo Mangini, lo chef stellato Luca Marchini (L'Erba del Re, Modena) e Giovanni Minelli, produttore di Parmigiano Reggiano di Montagna (Caseificio Malandrone)**

Reggio Emilia, 20 maggio 2021 – Il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** sarà partner di **Cibo a Regola d'Arte**. Il Festival, organizzato da **Corriere della Sera** sotto la direzione artistica di Angela Frenda, andrà in scena dal 27 al 29 maggio alla **Fabbrica del Vapore di Milano**. Tre giorni di dibattiti, performance e discussioni con, sotteso, **un filo conduttore ben preciso: gli eroi del cibo**. Coloro che attraverso la gastronomia si prendono **un impegno nei confronti della collettività. Chef, attivisti, produttori, aziende: i «Food heroes»** a cui è dedicata questa dodicesima edizione di **Cibo a Regola d'Arte**, la prima in presenza dallo scoppio della pandemia, hanno **tante storie da raccontare**. Una di queste è quella del **Parmigiano Reggiano di Montagna** che sarà narrata attraverso degustazioni guidate ("Facciamo la Verticale", **venerdì 27 maggio alle ore 12.00 e sabato 28 maggio alle ore 11.00** in Sala Cattedrale) da esperti assaggiatori del Consorzio di tutela e attraverso un **talk show** condotto dalla giornalista Monica Scozzafava (Corriere del Mezzogiorno) che darà la parola al direttore marketing del Consorzio **Carlo Mangini**, al casaro **Giovanni Minelli** (produttore di Parmigiano Reggiano di Montagna nel suo caseificio Malandrone) e allo chef stellato **Luca Marchini** (L'Erba del Re).

L'incontro, a ingresso libero, si terrà **venerdì 27, alle ore 15.15** presso la Palazzina Messina, al piano terra e sarà **trasmesso in streaming** su [corriere.it](http://corriere.it) e sui social di Corriere.

Non tutti sanno che **Il Parmigiano Reggiano è il più importante prodotto DOP ottenuto in montagna**: basti pensare che nel 2021 oltre il 20% della produzione totale della DOP, circa 850.000 forme, è avvenuta negli oltre 80 caseifici di Montagna sparsi nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna dove sono impiegati più di 1.100 allevatori. Parliamo di allevatori che ogni anno producono 4 milioni di quintali di latte.

Un'attività preziosissima dal punto di vista sociale per **mantenere viva la dorsale appenninica tra Bologna e Parma** grazie al lavoro nelle foraggere e in caseificio, evitando lo spopolamento delle aree rurali meno sviluppate.

Il Parmigiano Reggiano certificato "Progetto Territorio Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna" si caratterizza per un colore paglierino intenso dovuto ai fieni, ai prati e alle

essenze presenti in montagna, da odori e aromi di frutta fresca, spezie e brodo di carne, da un equilibrio perfetto tra i cinque sapori (acido, salato, dolce, amaro e umami) e da una buona granulosità e solubilità.

La **certificazione** è rilasciata dall'Organismo di Controllo (Ocq-PR) dopo avere verificato il rispetto delle seguenti condizioni:

1. gli allevamenti dei produttori di latte del 'Parmigiano Reggiano prodotto di montagna' devono essere ubicati solo nelle zone di montagna del Comprensorio.
2. nell'alimentazione delle bovine da latte il 60% della materia secca, su base annuale, dell'alimentazione deve provenire dalle medesime zone di montagna.
3. i caseifici devono essere in stabilimenti ubicati all'interno delle zone di montagna.
4. la stagionatura minima (12 mesi) deve avere luogo in stabilimenti ubicati all'interno delle zone di montagna o in una zona limitrofa non oltre i 10 Km dalla zona di montagna.
5. Al compimento dei 24 mesi è prevista, su base volontaria, un'espertizzazione sensoriale per definire il profilo organolettico del prodotto e poter, quindi, comunicare al consumatore finale un'informazione ancora più completa.

Infine, viene richiesto dal Consorzio di indicare sul prodotto di Montagna distribuito sia localmente sia nella GDO il nome e la matricola del caseificio produttore. Questa indicazione è utile per costruire un rapporto costante tra produttori e consumatori. Nel sito del Consorzio è presente un elenco dei caseifici con produzione certificata Prodotto di Montagna: [www.parmigianoreggiano.com](http://www.parmigianoreggiano.com)

-----  
**Press Info**

**Fabrizio Raimondi**

Consorzio Parmigiano Reggiano

Ufficio Stampa e Relazioni Esterne

mobile +39 335 389848 [raimondi@parmigianoreggiano.it](mailto:raimondi@parmigianoreggiano.it)