



SALONE DEL GUSTO 2022: LA VERSATILITÀ D'USO DEL PARMIGIANO REGGIANO TROVA NUOVI CONFINI, PRESENTATE LE PRALINE AL PARMIGIANO REGGIANO DELLA CIOCCOLATERIA LAVORATTI 1938

Il Consorzio e la storica azienda del savonese, recentemente acquisita e rilanciata da Fabio Fazio, hanno annunciato una collaborazione all'insegna del rispetto delle materie prime e della naturalità dei prodotti

Torino, 23 settembre 2022 – Oggi, **venerdì 23 settembre**, nell'ambito di **Terra Madre, Salone del Gusto** di Torino, l'evento mondiale dedicato al buon cibo e alle politiche alimentari, il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** ha presentato in anteprima la **pralina al Parmigiano Reggiano** realizzata dalla cioccolateria **Lavoratti 1938**. La storica azienda artigianale di Varazze, nel savonese, in crisi a causa dell'emergenza sanitaria da Covid, è stata recentemente acquisita e rilanciata dalla società Dolcette di Riviera, nel cui cda siede un personaggio d'eccezione: **Fabio Fazio**, volto popolare della TV, oggi presente alla rassegna negli inediti panni di produttore di cioccolato.

L'evento si conferma in linea con le iniziative del Consorzio, incentrate sui temi della **biodiversità** (con appuntamenti sul Parmigiano Reggiano di Montagna, delle vacche Bianche Modenesi e delle Rosse Reggiane) e della **varietà di abbinamenti**, resi possibili dal gusto unico e deciso della DOP più amata: si va infatti dal vermouth alle birre artigianali, dal gin al sakè giapponese, dalla Fassona di Razza Piemontese fino, appunto, al cioccolato artigianale. «*È ormai evidente a tutti*», ha confermato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio, «*che il Parmigiano Reggiano è un prodotto estremamente versatile, in grado non solo di conferire carattere ai grandi piatti, ma anche di abbinarsi con disinvoltura a vini, distillati, prodotti ittici e, come avrete presto modo di scoprire, al cioccolato di qualità. Esiste infatti un Parmigiano Reggiano per tutti i gusti: e non parliamo solo di stagionature e di razze, ma anche di prodotti "certificati" che vanno incontro alle esigenze più diverse, quali il prodotto di Montagna, il Kosher, l'Halal e il Biologico. A colpirci nel rilancio di Lavoratti 1938 non sono stati solo la passione e l'impegno investiti nel salvataggio dell'azienda, ma anche la decisione di non utilizzare coloranti nella lavorazione: una scelta che trova una consonanza con la tradizione di naturalità e rispetto delle materie prime del Parmigiano Reggiano*».

Lavoratti 1938 rivive a Varazze, in provincia di Savona, con nuove ambizioni: quelle di **Fabio Fazio** e dell'imprenditore e ristoratore **Davide Petrini**, decisi a rilanciare la storica cioccolateria della loro terra d'origine. «*Abbiamo salvato un pezzo della nostra infanzia*», ha dichiarato Fazio durante la conferenza stampa del 15 settembre a Portofino, presso il ristorante di Carlo Cracco. L'obiettivo è quello di produrre un cioccolato d'autore realizzato con le ricette del maestro pasticciere **Corrado Assenza** del Caffè Sicilia di Noto, artigiano del gusto di fama internazionale, attento selezionatore di ingredienti e paladino della qualità assoluta. Capofila della ricerca e sviluppo il Professor Ernesto Carrega, docente presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore a Piacenza e Cremona, specializzato in tecnologie di lavorazione dei prodotti dolciari; è lui l'artefice dell'arduo compito di realizzare i sogni dell'azienda. Un'intera squadra ha lavorato con cura e dedizione a ogni aspetto della filiera: dal rinnovo degli impianti alla scelta e tracciabilità delle materie prime, dall'attenzione all'ambiente a un modello di crescita basato su sostenibilità e responsabilità sociale.

«*Abbiamo osato unire la piacevolezza e l'equilibrio del nostro cioccolato all'ingrediente che rappresenta al meglio l'Italia nel mondo: il Parmigiano Reggiano, garanzia assoluta di eccellenza senza eguali*», ha dichiarato **Fazio**. «*Ne è nata una pralina sorprendente in cui il cioccolato custodisce le diverse stagionature di Parmigiano in modo perfetto*». Pensate come pre-dessert o come accompagnamento per l'aperitivo, le **praline al Parmigiano Reggiano** offrono quattro diverse

stagionature selezionate da Lavoratti in collaborazione con il Consorzio. «*Siamo orgogliosi*», ha proseguito il volto popolare della TV, «*di poter annunciare questa ricetta inedita che, dopo un'accurata ricerca, sposa le diverse stagionature di Parmigiano Reggiano con differenti percentuali di massa di cacao del nostro cioccolato. Non abbiamo dubbi: è stato senz'altro il modo migliore per inaugurare il nostro piccolo e appassionato percorso*».

Consorzio Parmigiano Reggiano

Ufficio Stampa e Relazioni Esterne

Fabrizio Raimondi: mobile +39 335 389848 raimondi@parmigianoreggiano.it

Benedetto Colli: mobile +39 380 3712272 press@parmigianoreggiano.it