



## PARMIGIANO REGGIANO AL FOOD&SCIENCE FESTIVAL DI MANTOVA

*Il Parmigiano Reggiano si riconferma main partner della sesta edizione della rassegna scientifica che, dal 30 settembre al 2 ottobre, unisce gusto, territorio e innovazione*

Reggio Emilia, 26 settembre 2022 - Il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** si riconferma main partner del **Food&Science Festival di Mantova**, la manifestazione di divulgazione scientifica dedicata al cibo e ai suoi processi produttivi che, **da venerdì 30 settembre a domenica 2 ottobre**, trasforma il centro della città dei Gonzaga in un luogo di incontro, divertimento e apprendimento. Nei tre giorni della rassegna, la cui **sesta edizione** si intitola **Riflessi**, foodie, famiglie e appassionati possono visitare i numerosi stand e la mostra mercato, nonché partecipare a incontri, laboratori, mostre, spettacoli, tour e visite guidate sui temi di innovazione, storie e sfide di cui il cibo e il settore agroalimentare sono portatori.

Mantova è legata a doppio filo al **Parmigiano Reggiano**: si tratta infatti di una delle cinque provincie in cui, secondo il disciplinare del Consorzio, è possibile produrlo (solo nei territori a sud del fiume Po) insieme a Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna (a ovest del fiume Reno). **La DOP più amata si lavora oggi sostanzialmente come 1000 anni fa**: con gli stessi **ingredienti (latte, sale e caglio)**, con la stessa cura artigianale e con una tecnica che ha subito pochi cambiamenti nei secoli, grazie alla scelta di conservare una **produzione del tutto naturale, senza l'uso di additivi**.

Il Consorzio è presente con uno **stand in Piazza Marconi**. Durante le giornate di **sabato 1 e domenica 2 ottobre** vengono offerte **degustazioni guidate** dedicate alle varie stagionature: dalle note armoniche del **24 mesi**, al gusto aromatico del **36 mesi**, fino al sapore intenso del **50 mesi**. Le diverse stagionature regalano sensazioni aromatiche differenti e lo rendono particolarmente **versatile in cucina**, adattandosi a molte preparazioni e abbinamenti. Nello stand, è anche possibile assaggiare il Parmigiano Reggiano prodotto nel territorio mantovano dal **Caseificio Frizza**. Si può inoltre partecipare a un **quiz interattivo** composto da sei domande sulla DOP, alla fine delle quali i partecipanti si possono recare al desk per ritirare il gadget in omaggio.

Per quanto riguarda gli eventi fuori stand, due dibattiti animano **Piazza Leon Battista Alberti**: **sabato 1° ottobre alle 16:30**, **Luca Battaglini**, professore dell'Università di Torino, e **Guglielmo Garagnani**, vicepresidente Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano, discutono di **Ambienti montani e marginali e allevamenti: è possibile uno scenario sostenibile?**; **domenica 2 ottobre alle 12**, invece, **Andrea Formigoni**, professore di Nutrizione e alimentazione animale all'Università di Bologna, espone le sue considerazioni sul tema **Il rapporto tra allevamenti intensivi e sostenibilità**. Inoltre, il Consorzio sale sul palco anche per tre appuntamenti la cui location d'eccezione è lo storico **Palazzo della Cervetta in Piazza Erbe**. Si comincia **venerdì 30 settembre alle ore 11** con **A scuola di Parmigiano Reggiano**, un appuntamento riservato alle classi in cui gli alunni possono compiere un emozionante viaggio allo scoperta del Parmigiano Reggiano nei suoi aspetti legati al territorio, alla tradizione, al gusto e al benessere. Si prosegue poi con **Parmigiano Reggiano, tanti modi di gustarlo** (**sabato 1° ottobre alle ore 10 e alle 18 e domenica 2 ottobre alle 16**), un'occasione per scoprire le caratteristiche uniche della DOP: la zona d'origine, i tre soli ingredienti, il suo essere un prodotto 100% naturale, e tante altre curiosità. Ultimo appuntamento è **Parmigiano Reggiano, dal foraggio al formaggio** (**sabato 1° ottobre alle ore 16**



**e domenica 2 ottobre alle 10 e alle 18)** in cui saranno affrontati i temi dell'alimentazione delle bovine, a base di fieno ed erba della zona d'origine, e del divieto assoluto di utilizzo di conservanti e additivi.

Il programma completo degli eventi è disponibile su: [www.foodsciencefestival.it](http://www.foodsciencefestival.it)

-----  
Press Info

Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne  
mobile +39 335 389848 [raimondi@parmigianoreggiano.it](mailto:raimondi@parmigianoreggiano.it)

Benedetto Colli - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne  
mobile +39 380 3712272 [press@parmigianoreggiano.it](mailto:press@parmigianoreggiano.it)