



VERSATILE, SOSTENIBILE E...RIVOLUZIONARIO: TUTTE LE SFUMATURE DI PARMIGIANO REGGIANO A IDENTITÀ GOLOSE 2023

Il Consorzio protagonista della tre giorni milanese con il pairing con prestigiosi whisky scozzesi, le ricette “zero waste” dello chef stellato Andrea Incerti Vezzani e le lezioni tenute da personaggi d’eccezione quali Franco Pepe, Davide Di Fabio e Jacopo Malpeli, Luca Abbadir e Moreno Cedroni, Bernardo Paladini e Corrado Assenza

Milano, 30 gennaio 2023 – Versatile, sostenibile e... rivoluzionario! Queste le caratteristiche del **Parmigiano Reggiano** messe in luce nell’edizione 2023 di **Identità Golose**, dal titolo *Signore e signori, la rivoluzione è servita*, conclusasi oggi. Il Consorzio non solo è stato presente alla tre giorni, di cui era **main partner**, con lo **stand** nella “piazza principale” nel cuore dell’esposizione, in cui sono stati allestiti i pranzi dal titolo *Il Parmigiano Reggiano vi aspetta per un pranzo rivoluzionario* e la serie di appuntamenti *L’aperitivo con Parmigiano Reggiano è servito!*, ma anche con **proposte culinarie, degustazioni e conferenze** nelle sue peculiarità di **prodotto rivoluzionario**: un formaggio sì dalle **radici antichissime**, con quasi 1000 anni di storia, ma dalle sfaccettature fortemente moderne, fatte di naturalità, biodiversità e sostenibilità.

Il primo evento, svoltosi sabato 28 gennaio, è stato *Parmigiano Reggiano goes to Scotland: a unique pairing experience*: l’**abbinamento di diverse stagionature della Dop più amata e più premiata al mondo con una selezione di scotch whisky d’eccellenza**, dalle Lowlands alle Highlands, forniti da due delle più prestigiose distillerie artigianali scozzesi: **Glasgow Distillery Co** e **Glenturret Distillery**. L’estrema **versatilità** del Parmigiano Reggiano, che gli consente non solo di conferire carattere ai grandi piatti, ma anche di abbinarsi con disinvoltura ai grandi vini, ai prodotti ittici e persino ai dessert, ha portato alla creazione di inediti abbinamenti tra stagionature e distillati: dal **24 mesi** (perfettamente equilibrato tra sapidità e dolcezza) con il **Glasgow 1770 Triple Distilled** (fruttato e complesso nella sua freschezza), al **30 mesi** (friabile, dai sentori di brodo di carne e burro fuso) e **Glasgow 1770 The Original** (che richiama il mondo della pasticceria, la frutta secca e i mieli); dal **36 mesi** (con sentori di spezie e di affumicato) con il **Glenturret Triple Wood** (aroma di frutta matura, spezie e agrumi), al **60 mesi** (dai sentori di spezie e di affumicato) e **Glenturret invecchiato 15 anni** (complesso e strutturato). Il pairing è frutto della collaborazione tra il Consorzio e **Scottish Development International**, l’agenzia ufficiale del Governo scozzese che promuove i rapporti commerciali tra la Scozia e i mercati esteri, presentatasi per la prima volta a Identità Golose. A guidarlo sono stati **Simone Ficarelli**, esperto assaggiatore del Consorzio, e dallo spirits specialist **Roberto D’Alessandro**.

Lunedì 30 gennaio è stato il turno di *Identità di Formaggio*, una serie di **cinque lezioni** tenute da **chef d’eccezione** quali **Franco Pepe** (Pepe in Grani - Caiazzo, CE), **Davide Di Fabio** (Dalla Gioconda - Gabicce Mare, PU) e **Jacopo Malpeli** (Osteria del Viandante - Rubiera, RE), **Luca Abbadir** e **Moreno Cedroni** (Madonnina del Pescatore - Senigallia, AN), **Bernardo Paladini** (Torno subito, Miami - Miami, USA, dal titolo *Fake, not - Rivoluzione attraverso l’ironia*), e **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia - Noto, SR). Inoltre, lo stesso giorno è stato assegnato il **premio “Carrello di formaggi”** al ristorante con il migliore carrello dei formaggi: vincitore è risultato **Andrea Antonini** del ristorante **Imago** di Roma, con la seguente



motivazione: *«Se c'è un momento del pasto che non è mai interamente italiano, questo è il momento del formaggio. Bisogna dare merito a questo locale di aver eliminato ogni forma casearia straniera privilegiando le produzioni locali e nazionali nel suo carrello. Ritira il premio Andrea Antonini, uno chef che ha una visione nitida sulla contemporaneità della cucina, un flusso in continua evoluzione di creatività e talento. Un cuoco che non dimentica classicità e tradizione della cucina nazionale con l'ambizione più internazionale di scrivere nuovi capitoli del suo stile di ristorare».* Il premio è stato conferito dal Consorzio nella persona di **Carlo Mangini**, direttore marketing, comunicazione e sviluppo commerciale.

Lo stesso giorno, infine, è stata celebrata la **dimensione “zero waste”** della Dop con la proposta di un **ragù di croste di Parmigiano Reggiano** a cura dello **chef stellato Andrea Incerti Vezzani** del ristorante **Ca' Matilde** a Rubbianino di Quattro Castella, a pochi chilometri da Reggio Emilia. Con questa ricetta, Incerti Vezzani ha voluto omaggiare i tempi passati, quelli in cui delle materie prime “non si buttava via niente”, in cui il cibo era prezioso e se ne usavano persino le croste. Quelle del Parmigiano Reggiano venivano infatti conservate in attesa di poter diventare parte di minestre, brodi o altri piatti. Il ragù di croste di Parmigiano Reggiano nasce dalla creatività e dall'esperienza dello chef ed è realizzato con materie prime semplici e naturali, con lo scopo di valorizzare il **recupero** di una parte sottovalutata della Dop, in una ricetta che esprime un territorio, memorie e storie vissute.

«Il Parmigiano Reggiano Dop è un prodotto unico, versatile e sostenibile», ha affermato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio. *«Non solo è in grado di conferire un tocco di carattere unico ai piatti, di figurare nei menù dei migliori chef internazionali e, al contempo, di abbinarsi con disinvoltura a whisky scozzesi, vini e pesce; è anche un prodotto “zero waste”, di cui non si butta via nulla, in linea con le esigenze di un mondo sempre più green. C'è un Parmigiano Reggiano per tutti i gusti: la biodiversità delle razze bovine, le stagionature - dai 12 agli oltre 48 mesi! - e i prodotti “certificati” offrono gusti, sapori, sfumature ed emozioni estremamente variegati. È tutto questo a renderlo diverso dagli altri formaggi e a far sì che non sia solo un prodotto di estrema versatilità e distintività, ma un'icona del nostro stile di vita, amata dai consumatori in Italia e all'estero».*

Press Info

Benedetto Colli - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 380 3712272 press@parmigianoreggiano.it

Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 335 389848 raimondi@parmigianoreggiano.it