



IL PARMIGIANO REGGIANO PROTAGONISTA AL CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA

La pizza e il Parmigiano Reggiano: alleati per la cucina italiana nel mondo

Il Parmigiano Reggiano sarà protagonista al **Campionato Mondiale della Pizza** che si terrà presso Fiere di Parma **dal 18 al 20 aprile**. La manifestazione, giunta alla sua trentesima edizione, **si propone in una veste sempre più internazionale** con la partecipazione di professionisti del settore provenienti da **52 Paesi del mondo**, per un totale di oltre **700 pizzaioli** iscritti.

C'è un Parmigiano Reggiano per tutti i gusti e per tutte le occasioni. E non parliamo solo di stagionature, ma anche di razze. Ci sono la vacca bianca modenese, la rossa reggiana, la bruna e la frisona italiana. Così come esistono prodotti "certificati" che vanno incontro alle esigenze più diverse: dal prodotto di Montagna, al Kosher, dall'Halal, al Biologico.

Giovedì 20 aprile alle ore 14.30 nel convegno "**La pizza e il Parmigiano Reggiano: alleati per la cucina italiana nel mondo**" si parlerà delle peculiarità, della biodiversità e della versatilità che rendono la Dop più premiata al mondo un ingrediente perfetto per la preparazione della pizza.

Per maggiori info sulla manifestazione: <https://campionatomondialedellapizza.it>

Press Info

Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano
mobile +39 335 389848 raimondi@parmigianoreggiano.it