



CASEIFICI APERTI: SABATO 15 E DOMENICA 16 APRILE TORNA L'APPUNTAMENTO PER SCOPRIRE I SEGRETI DEL PARMIGIANO REGGIANO DOP

Visite guidate ai caseifici, alle stalle e ai magazzini di stagionatura, spacci aperti, eventi per bambini e degustazioni: dopo il grande successo dell'ultima edizione, ritorna l'evento dedicato alla produzione della DOP più amata e più premiata del mondo

Reggio Emilia, 6 aprile 2023 – Dopo il **grande successo** riscosso a ottobre, con **oltre 11.000 partecipanti**, a distanza di pochi mesi, i **caseifici del Parmigiano Reggiano** riaprono le porte al pubblico: **sabato 15 e domenica 16 aprile** torna **Caseifici Aperti**. Promosso dal **Consorzio**, l'appuntamento darà a tutti – dai *foodies* e appassionati ai curiosi, grandi e piccini - la possibilità di partecipare e immergersi nella **produzione della DOP più amata e premiata del mondo**. L'iniziativa coinvolge **49 caseifici in tutte le province della Zona di Origine** del Parmigiano Reggiano, ovvero Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del Po.

Lo scopo di Caseifici Aperti e dell'accoglienza turistica nei caseifici è quello di contribuire a generare una **relazione con i turisti** che transitano nel territorio e che possa continuare anche dopo la visita, offrendo la **possibilità di acquistare e ricevere il Parmigiano Reggiano direttamente a casa** attraverso il portale shop.parmigianoreggiano.com. Quella dei *foodies* che desiderano scoprire i luoghi di produzione della DOP è una domanda in costante aumento: basti pensare che **nell'arco del 2022** sono stati **ben 150.000 i turisti che hanno visitato i caseifici del Parmigiano Reggiano**.

Visite guidate ai caseifici, alle stalle e ai magazzini di stagionatura, spacci aperti, eventi per bambini e degustazioni, uniti alla passione dei casari offriranno la possibilità di prendere parte a un tour nella zona d'origine del Parmigiano Reggiano, delle sue terre ricche di storia, arte e cultura. Assistere alla nascita e all'apertura della forma, passeggiare nei suggestivi magazzini, vere e proprie cattedrali di formaggio, acquistare il formaggio direttamente dalle mani di chi lo crea: **tutte esperienze uniche** che il visitatore potrà vivere in un autentico viaggio nel tempo alla scoperta del metodo di lavorazione artigianale, rimasto pressoché immutato da oltre nove secoli. Il Parmigiano Reggiano, infatti, si produce oggi con gli stessi ingredienti di mille anni fa (latte crudo, sale e caglio), con immutata cura artigianale, grazie alla scelta di conservare una produzione del tutto naturale, senza l'uso di additivi o conservanti.

Partecipare a Caseifici Aperti è semplice: basta visitare il sito www.parmigianoreggiano.com/it/caseifici-caseifici-aperti per consultare l'elenco dei caseifici aderenti e accedere all'area dedicata, dove sono disponibili orari di apertura e attività proposte. A disposizione c'è anche un comodo strumento di geolocalizzazione per individuare il caseificio più vicino. Inoltre, la due giorni è anche un'imperdibile occasione per tutti, dagli appassionati d'arte alle famiglie, per **scoprire i capolavori storici e i luoghi d'intrattenimento della Zona di Origine**: si può visitare lo splendido Duomo romanico di **Parma** o perdersi tra i sentieri del parco dei Boschi di Carrega; dedicarsi al trekking sulla Pietra di Bismantova o esplorare le evocative vie del centro storico di **Reggio Emilia**; fotografare la Ghirlandina, simbolo di **Modena**, o sfrecciare al Museo Ferrari di Maranello; baciarsi sotto i romantici portici di **Bologna** o entrare in una



trattoria tipica e domandare all'oste perché la città sia nota come "la Grassa"; estasiarsi di fronte ai palazzi dei Gonzaga o passeggiare lungo le rive del fiume Po in provincia di **Mantova**.

*«Se il Parmigiano Reggiano è la DOP più premiata del mondo», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio, «è merito soprattutto dei valori che legano il nostro prodotto al territorio e di una filiera che ogni giorno impegna migliaia di allevatori e oltre 300 caseifici artigianali nella ricerca dell'eccellenza assoluta. Siamo felici di poter dare a tutti gli appassionati la possibilità di intraprendere un viaggio alla scoperta della storia, del territorio e della produzione di un simbolo del Made in Italy, un'icona del nostro stile di vita amata dai consumatori in Italia e all'estero. Buon Parmigiano Reggiano a tutti!».*

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