



PARMIGIANO REGGIANO PROTAGONISTA A CIBO A REGOLA D'ARTE 2023 NELLE SUE SFUMATURE DI BIODIVERSITÀ

Il Consorzio di tutela parteciperà alla quattordicesima edizione della fiera milanese con due degustazioni di stagionature di 12, 24 e 60 mesi

Reggio Emilia, 22 maggio 2023 – Il Consorzio del Parmigiano Reggiano torna come partner a **Cibo a Regola d'Arte**, la **quattordicesima edizione** del food festival di *Cook* e del *Corriere della Sera* sotto la direzione artistica di Angela Frenda, **da venerdì 26 a domenica 28 maggio** alla **Triennale Milano**. La DOP più amata e più premiata al mondo sarà nuovamente protagonista della tre giorni con **due degustazioni** nelle varie sfaccettature di biodiversità. **Venerdì 26 alle 17:45** e **sabato 27 alle 16:30** si potrà infatti prendere parte al laboratorio **Il valore del tempo: verticale di Parmigiano Reggiano**, in cui i partecipanti potranno degustare **stagionature di 12, 24 e 60 mesi** sotto la guida di **Simone Ficarelli**, maestro assaggiatore di Parmigiano Reggiano.

Il Parmigiano Reggiano è un **prodotto unico**, ma ce n'è **uno per tutti i gusti**: ha **solo tre ingredienti** (latte, sale e caglio), ma la **biodiversità** delle razze bovine (frisona italiana, bianca modenese, bruna, rossa reggiana), le **stagionature** (dai 12 agli oltre 48 mesi!) e i **prodotti "certificati"** (dal prodotto di Montagna al Kosher, dall'Halal al Biologico) 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 **simbolo del Made in Italy** in grado di conferire un tocco di carattere unico ai piatti, di figurare nei menù dei migliori chef del mondo e, al contempo, di abbinarsi con disinvoltura a vini, distillati, dolci e pesce.

«Il Parmigiano Reggiano è un prodotto rivoluzionario», ha affermato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio. «Un formaggio sì dalle radici antichissime, con quasi 1000 anni di storia, ma dalle sfaccettature fortemente moderne, quali la naturalità (solo tre ingredienti - latte, sale e caglio, cura artigianale, assenza di additivi e conservanti, naturalmente privo di lattosio), la biodiversità delle sue diverse stagionature e dei prodotti certificati e la dimensione zero waste di prodotto di cui "non si butta via niente", comprese le croste, che possono essere utilizzate come ingrediente principale in ragù, minestre e altri piatti. Parmigiano Reggiano non è solo un pezzo di formaggio: è 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