



## IL CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO VOLA A COLONIA PER ANUGA: PER L'OCCASIONE VERRÀ PRESENTATO IN ANTEPRIMA IL NUOVO SPOT PER IL MERCATO TEDESCO, SVIZZERO E FRANCESE

*Il Consorzio sarà presente nella Hall 10.1 allo Stand H050/G051 con un focus sulla biodiversità*

Reggio Emilia, 6 ottobre 2023 – Dal 7 all'11 ottobre, il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** è a Colonia per partecipare ad **Anuga**, la più importante manifestazione fieristica trade al mondo dedicata al food & beverage, con 7.500 espositori provenienti da 106 paesi e oltre 170.000 visitatori da 201 paesi. Il re dei formaggi sarà presente **Hall 10.1** allo **Stand H050/G051** con un proprio spazio per ospitare **riunioni e degustazioni**. La Dop sarà pertanto protagonista su un palco d'eccellenza, caratterizzato da una percentuale di visitatori internazionali pari al 77%. Il tema di Anuga 2023 sarà la **"sustainable growth"**, la "crescita sostenibile", declinato in approfondimenti tematici ed espositivi, sia per quanto riguarda workshop e convegni, sia per cercare di dare una risposta, anche attraverso prodotti nuovi e innovativi, al crescente problema dell'insicurezza alimentare.

Il focus del Consorzio sarà sul tema della **biodiversità**. 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 varietà delle **razze bovine** (frisona italiana, bianca modenese, bruna, rossa reggiana), le **stagionature** (dai 12 agli oltre 60 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.

Inoltre, la fiera sarà la vetrina per presentare in anteprima la **campagna internazionale** firmata dalla communication company **Different**. Come si fa a spiegare la bontà del Parmigiano Reggiano ai consumatori europei? È questa la sfida alla base della campagna: **le parole non servono per raccontare tutte le unicità della Dop, il modo migliore per comprenderle è assaggiare**. Il film al cuore della campagna è un **viaggio nel gusto di Parmigiano Reggiano** ricco di **immagini, emozioni e suggestioni** che si scatenano al momento del primo morso e guidano lo spettatore dalla zona di origine (le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del fiume Po) agli abbinamenti con le diverse culture culinarie europee.

-----  
**Press Info**

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



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