



## **TASTE 2024, IL PARMIGIANO REGGIANO TORNA A FIRENZE CON UN FOCUS SULLE LUNGHE STAGIONATURE: PIÙ DI 60 CASEIFICI PER UNA COMMERCIALIZZAZIONE DI OLTRE 65.000 FORME ALL'ANNO**

Firenze, 3 febbraio 2024 - **Parmigiano Reggiano** sale sul palco di **TASTE** per tornare a parlare di **lunghe stagionature**, in particolare il **40 mesi**. La manifestazione fiorentina è infatti la cornice in cui il Consorzio ha annunciato i nuovi dati di questo prodotto d'eccellenza. **Circa 60 caseifici** si sono specializzati nella produzione delle lunghe stagionature (dai 40 mesi in su), sviluppando lavorazioni ad hoc; la commercializzazione ha superato le **65.000 forme all'anno**, con l'obiettivo di arrivare a 100.000 forme nei prossimi anni. Il Parmigiano Reggiano 40 mesi è un prodotto dalle caratteristiche inconfondibili: friabile, estremamente solubile e dalla forte personalità, è apprezzato e utilizzato dall'**alta ristorazione** in tutto il mondo come ingrediente per dare un tocco di **umami** ai piatti, cioè di quel gusto sapido e piacevole che solletica le papille gustative e rende l'esperienza sensoriale indimenticabile.

«A Taste ci presentiamo con il nostro 40 mesi», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio, «per sottolineare che la nostra Dop, a differenza di altri formaggi, può raggiungere stagionature elevate regalando al palato sensazioni uniche, mantenendo un equilibrio perfetto di gusti e diventando nelle mani degli chef uno strumento per dare un inconfondibile tocco di carattere ai piatti. Dei 292 caseifici del Consorzio, sono già più di 60 i caseifici a puntare sulle lunghe stagionature con una commercializzazione di oltre 65.000 forme all'anno. Ma non sono solo i numeri a premiarci: sono soprattutto i consumatori, che continuano a dimostrare fedeltà ai valori della nostra Dop: naturalità, sostenibilità, artigianalità e legame con la tradizione».

-----  
**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)