



IDENTITÀ GOLOSE 2024: IL PARMIGIANO REGGIANO MAIN SPONSOR CON DEGUSTAZIONI E APPUNTAMENTI CON I PROTAGONISTI DELLA RISTORAZIONE ITALIANA A “IDENTITÀ DI FORMAGGIO”

Il Consorzio sarà presente alla tre giorni con uno stand nel cuore dell'esposizione e con le sei lezioni di Identità di Formaggio tenute da Enrico e Roberto Cerea, Cesare Murzilli, Jessica Galletti, Stefano Guizzetti, Riccardo Forapani, Virginia Cattaneo, Terry Giacomello, Carlo Cracco e Mattia Pecis

Reggio Emilia, 6 marzo 2024 – Per la quarta edizione consecutiva, il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** torna a **Identità Golose** come **main sponsor**. La collaborazione, nata nel 2020, viene rinnovata per l'appuntamento 2024 dal titolo ***Non esiste innovazione senza disobbedienza: la rivoluzione oggi*** (da sabato 9 a lunedì 11 marzo all'**Allianz Mico** di Milano). La Dop sarà presente alla tre giorni con lo **stand** nella “piazza principale” nel cuore dell'esposizione, in cui verranno allestiti i **pranzi** dal titolo *Parmigiano Reggiano il Re della Tavola* (tutti i giorni alle 12:30), con la presentazione e il racconto di un piatto tradizionale del territorio d'origine. Non mancheranno gli **abbinamenti con distillati d'eccellenza**: da una **selezione di prestigiosi scotch whisky**, in collaborazione con **Scottish Development International** (l'agenzia ufficiale del Governo scozzese che promuove i rapporti commerciali tra la Scozia e i mercati esteri), alle creazioni “sartoriali” della distilleria **Cillario&Marazzi** nella serie di appuntamenti dal titolo *L'aperitivo con Parmigiano Reggiano è servito!* (tutti i giorni alle 17:30). Nell'arco di tutte le giornate sono poi previste **degustazioni guidate** di varie **stagionature e biodiversità**, dai 12 agli 80 mesi, dalla vacca rossa alla bruna.

Il Parmigiano Reggiano torna inoltre a essere protagonista di **Identità di Formaggio**, la serie di sei lezioni (**sabato 9 marzo in Sala Blu**) tenute da personaggi di punta della ristorazione italiana: **Enrico e Roberto Cerea** (Da Vittorio a Brusaporto), **Cesare Murzilli** (10_11 Bar, Giardino, Ristorante al Portrait Milano), **Jessica Galletti** (Il Jelato di Jessica, Cesenatico, Forlì-Cesena) e **Stefano Guizzetti** (Ciacco Lab, Milano e Parma), **Riccardo Forapani** e **Virginia Cattaneo** (Cavallino, Maranello, Modena), **Terry Giacomello** (Nin al Belfiore Park Hotel, Brenzone sul Garda, Verona), **Carlo Cracco** e **Mattia Pecis** (Cracco Portofino, Genova). Inoltre, lo stesso giorno alle 14:40 presso la Sala Auditorium, **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, assegnerà il **premio “Miglior selezione di formaggi”** al ristorante che si è distinto per il carello dei formaggi.

In linea con il tema della diciannovesima edizione del congresso, la Dop verrà dunque messa in luce nelle sue caratteristiche di **prodotto rivoluzionario**. 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 (dal prodotto di Montagna, al Kosher, l'Halal e il Biologico) e l'estrema **versatilità**, che gli consentono non solo di conferire carattere ai grandi piatti, ma anche di abbinarsi con disinvoltura ai grandi vini, ai distillati, ai prodotti ittici e persino ai dessert.



Identità Golose 2024 sarà inoltre l'occasione ideale in cui riprendere le fila del **dialogo con i più influenti protagonisti del mondo della ristorazione**. Nel 2022, infatti, il **canale della ristorazione** ha rappresentato appena il **9,2% delle vendite della Dop**, dimostrando quindi un **ampio potenziale di crescita**. Per il Parmigiano Reggiano è pertanto fondamentale dialogare con il mondo del fine dining che porta in tavola l'eccellenza utilizzando il Parmigiano Reggiano per esaltare le proprie ricette, veicolando così in modo adeguato **le distintività e i valori della Dop**. Per il Consorzio sarà inoltre una cornice in cui proseguire i **festeggiamenti per il novantesimo compleanno del Consorzio**, che si svolgeranno nell'arco di tutto il 2024 in concomitanza alle principali manifestazioni a cui parteciperà. L'ente di tutela che associa tutti i produttori di Parmigiano Reggiano, **fondato nel 1934**, ha da sempre la funzione di **tutelare, difendere e promuovere un prodotto millenario** le cui antiche e nobili origini risalgono addirittura al **Medioevo, salvaguardandone la tipicità e pubblicizzandone la conoscenza nel mondo**.

*«Siamo orgogliosi di rinnovare la collaborazione con una realtà come Identità Golose», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio, «che ci permette di dialogare in modo efficace con il mondo della ristorazione che, da sempre, riveste un ruolo fondamentale per fare conoscere le distintività del Parmigiano Reggiano in Italia e nel mondo. Il nostro è infatti un prodotto unico, versatile e sostenibile, ma ne esiste uno per tutti i gusti: la biodiversità delle razze bovine, le stagionature - dai 12 agli oltre 60 mesi - e i prodotti "certificati" offrono gusti, sapori, sfumature ed emozioni estremamente variegate. 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. 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