



CHEESE 2025: PARMIGIANO REGGIANO MAIN PARTNER DELL'EVENTO INTERNAZIONALE DI SLOW FOOD CON EVENTI E DEGUSTAZIONI SUI TEMI DELLA BIODIVERSITÀ E DELLA VERSATILITÀ

Il Consorzio parteciperà alla XV edizione della biennale, prevista a Bra dal 19 al 22 settembre, con stand, degustazioni, focus sul Parmigiano Reggiano di montagna, coinvolgimento dei caseifici e partecipazione ai laboratori Slow Food

Reggio Emilia, 17 settembre 2025 – Dal 19 al 22 settembre torna Cheese, il più grande evento internazionale dedicato ai formaggi a latte crudo e alle forme del latte. Il Consorzio del Parmigiano Reggiano, main partner dell'iniziativa biennale organizzata dalla Città di Bra e da Slow Food, parteciperà a questa XV edizione con uno stand all'interno della piazza dei partner, degustazioni in pairing con i prodotti d'eccellenza di Cantine Bava, Cocchi, Godivino, QBA, Tequila Curado e Venchi, focus sui temi della biodiversità e della versatilità della Dop, coinvolgimento dei caseifici presenti con un momento dedicato al racconto della propria realtà produttiva, approfondimento sulla figura del battitore e sui prati stabili, presenza del prodotto all'interno dei laboratori Slow Food.

Il programma degli appuntamenti è ricco e articolato (dove non diversamente indicato, si svolgeranno presso lo stand Parmigiano Reggiano; le degustazioni sono gratuite su prenotazione presso lo stand il giorno stesso dell'evento). Si parte venerdì 19 con un approfondimento su **Razze bovine: il Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse** (ore 11:00, con degustazione), seguito dall'appuntamento Slow Food **Il mio posto è la montagna** (ore 13:00) con la partecipazione di Ferme Audenino (produttrice del Presidio Slow Food dei prati stabili e dei pascoli), Simone Franza (produttore del Presidio dei prati stabili e pascoli in Val Chisone in Piemonte) e Camilla von Burgsdorff (GrowWise), e la moderazione di Tecla Biancolatte (*La Repubblica - Il Gusto*); dal dialogo **Pascoli e paesaggi agrari storici, come tutelarli e valorizzarli** (ore 15:00) con Cristina Ferrarini (produttrice del Presidio Slow Food della pecora Brogna - "Paesaggio storico degli Alti Pascoli della Lessinia"), Federica Romano, (coordinatrice di programma della cattedra UNESCO "Paesaggi del Patrimonio Agricolo" dell'Università di Firenze e direttrice dell'Associazione dei Paesaggi Rurali di Interesse Storico E.T.S.), Antonio Santoro (vicedirettore cattedra UNESCO "Paesaggi del Patrimonio Agricolo" dell'Università di Firenze) e Ugo Scalabrini (produttore di Parmigiano Reggiano) con la moderazione di Jacopo Goracci (Slow Food Italia), e dall'**Aperitivo Time** in abbinamento ai **vini Alta Langa Docg di Cocchi** (ore 18:00). Sempre venerdì è inoltre prevista una **degustazione con i prodotti dell'Emilia-Romagna** (ore 12:00, stand Regione Emilia-Romagna).

Sabato 20 si apre con **Mestieri antichi: il battitore di Parmigiano Reggiano** (ore 11:00, con degustazione), dedicato alle figure chiamate a "espertizzare" ogni singola forma della Dop prima che venga immessa sul mercato, seguito dall'incontro dedicato al **Presidio dei prati stabili e dei pascoli** (ore 13:00) con gli interventi di Giampiero Lombardi (Università di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari DISAFA), Serena Milano (direttrice generale di Slow Food Italia), Chiara Murano (Eataly) e Francesco Sottile (Dipartimento di architettura dell'Università di



Palermo, vicepresidente Slow Food Italia, membro del board di Slow food Internazionale); dal **pairing con i prodotti di Venchi** (ore 15:00) e dall'**Aperitivo Time** con i vini di Godivino (ore 18:00). La giornata si completa con **Parmigiano Reggiano e QBA**, dedicato allo sposalizio tra la Dop e il mondo delle birre artigianali (ore 18:30, stand EVISO).

Domenica 21 sarà la volta della degustazione gratuita su prenotazione **Panorama di montagna - Caseificio Rosola di Zocca** (ore 11:00); del secondo incontro **Il mio posto è la montagna** (ore 13:00) con la partecipazione di Loretta Bellelli e Matteo Govi (Paesaggio rurale storico delle praterie e dei canali irrigui della Val d'Enza), Ernesto Benfari (produttore del Presidio dei prati stabili e pascoli), Riccardo Marchioro (referente dei giovani produttori veneti del Presidio Slow Food della razza Rendena), Alessandra Spada (produttrice del Casecc del Montefeltro) e la moderazione di Jacopo Fontaneto (*La Repubblica - Il Gusto*); di un nuovo appuntamento per scoprire il **mestiere del battitore** (ore 15:00, con degustazione) e di un **Aperitivo Time** dedicato alla mixology con **Tequila Curado** (ore 18:00) e la partecipazione del global ambassador Francesco Angotti. Fuori dallo stand, il Parmigiano Reggiano sarà protagonista di una **degustazione organizzata dalla Regione Emilia-Romagna** (ore 17:00, stand Regione Emilia-Romagna).

Infine, **lunedì 22** la mattinata sarà riservata alle scuole con i laboratori **Alla scoperta del Parmigiano Reggiano: storia, cultura, tradizione e... degustazione!** (dalle ore 10:00 alle ore 12:00), con degustazioni guidate di diverse stagionature a cura dei maestri assaggiatori APR; mentre nel pomeriggio andrà in scena il terzo appuntamento de **Il mio posto è la montagna** (ore 13:00), con la partecipazione di Simone Franza (produttore del Presidio dei prati stabili e pascoli in Val Chisone - Piemonte), Carlo Mazzoleni (produttore del Presidio Slow Food dello Storico Ribelle e del Furmàcc del féen) e Lara e Silvia Pennati (produttori Presidio Slow Food dei prati stabili e dei pascoli), con la moderazione di Carla Cocco (Slow Food Italia).

Il focus sarà dunque sulla **produzione in montagna**, con un particolare approfondimento sui **giovani produttori**. Il Parmigiano Reggiano è infatti il **più importante prodotto Dop ottenuto in questa area geografica**, con **oltre il 21,7% del totale**: nel **2024** la **produzione** degli **84 caseifici di montagna** della Dop ha superato le **884.000 forme**, con un aumento del **+2,6%** sul **2023** e del **+15,4%** sul **2016**, anno in cui è stata inaugurata la politica del Consorzio di rilancio e valorizzazione di questa produzione. **In crescita** anche la **produzione di latte**, con oltre **425.000 tonnellate** (**+1,6%** sul **2023** e **+11,9%** sul **2016**) fornite da **più di 800 allevatori** attivi in montagna). Inoltre, nel 2016 il Consorzio ha lanciato la certificazione aggiuntiva **Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna"** per dare maggiore sostenibilità allo sviluppo di quest'area di produzione e offrire ai consumatori ulteriori garanzie legate all'origine e alla qualità del formaggio. Stando agli ultimi dati disponibili, il "Prodotto di Montagna" ha superato le **230.700 forme**, con un aumento del **+1,78%** sul **2022** e del **+29,6%** sul **2016**. Ciò ha reso possibile il mantenimento dell'agricoltura in zone altrimenti abbandonate e ha contribuito allo sviluppo di una società modernamente agricola e di un paesaggio riconoscibile e apprezzato sia dai suoi abitanti, sia dal circuito del turismo di qualità.

«Siamo felici di riconfermare la nostra storica collaborazione con Cheese e Slow Food», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, «per offrire agli appassionati la possibilità di scoprire la straordinaria biodiversità e la sostenibilità del Parmigiano Reggiano, in



particolare di quello prodotto in montagna. La nostra Dop contribuisce infatti a fortificare l'economia e a preservare l'unicità dell'Appennino emiliano. È il più importante prodotto Dop ottenuto in montagna, con più del 21,7% della produzione totale concentrata in ben 84 caseifici. La differenza delle Dop rispetto a tante altre realtà economiche è che l'attività non può essere delocalizzata, e pertanto il fatturato diventa automaticamente "reddito" per la zona di origine. Se a ciò aggiungiamo che un turista straniero su due ha visitato il nostro Paese in funzione dell'enogastronomia, risulta lampante l'importanza della Dop per lo sviluppo del turismo esperienziale in questi luoghi. Per il Consorzio, sono il territorio e la comunità che lo abita il bene più prezioso e il nostro intento è quello di impegnarci sempre di più per preservarli ed essere un modello di sostenibilità ambientale, economica e sociale».

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

Stefano Chiossi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 388 7394358; media@parmigianoreggiano.it