



PARMIGIANO REGGIANO PROTAGONISTA DELLA NUOVA STAGIONE DI MASTERCHEF ITALIA

L'eccellenza della Dop più amata al mondo entra nella Masterclass del celebre cooking show, al via l'11 dicembre su Sky e in streaming solo su NOW. Sotto i riflettori la stagionatura 24 mesi, perfetto equilibrio di gusto per esaltare il talento degli aspiranti chef

Reggio Emilia, 10 dicembre 2025 – Il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** annuncia una nuova, prestigiosa collaborazione televisiva: la Dop sarà protagonista della nuova stagione di **MasterChef Italia**. L'icona del made in Italy agroalimentare entra ufficialmente nella dispensa più ambita d'Italia, dando vita a una **partnership esclusiva** – realizzata grazie a **Sky Brand Solutions**, dipartimento di Sky Media, insieme a **Endemol Shine Italy** – che accompagnerà il pubblico per tutta la durata del programma. Le puntate andranno in onda ogni giovedì, **dall'11 dicembre al 5 marzo**, in esclusiva su Sky e in streaming su NOW.

Questa unione celebra l'incontro tra l'alta qualità della Dop e la creatività culinaria degli aspiranti chef in gara. Il Parmigiano Reggiano non sarà solo un ingrediente, ma un vero e proprio alleato per i concorrenti che dovranno dimostrare di saper valorizzare un prodotto che è sinonimo di tradizione, legame con il territorio d'origine e saper fare artigianale.

Al centro delle sfide della Masterclass ci sarà il **Parmigiano Reggiano 24 mesi**. In questa stagionatura, il formaggio Dop raggiunge il grado di maturazione ideale per esprimere al palato un perfetto equilibrio tra il sapore dolce e quello salato. I concorrenti avranno a disposizione un prodotto di estrema versatilità e distintività, in grado di conferire un tocco di carattere unico non solo ai piatti di pasta, ma anche di carne, di pesce, in insalate e persino nei dessert, grazie a una complessità organolettica che richiederà tecnica e sensibilità per essere esaltata al meglio nelle preparazioni gourmet.

La presenza del Consorzio non si limiterà alle sfide della prima serata. Il Parmigiano Reggiano sarà infatti al centro anche degli approfondimenti di **MasterChef Magazine**, la striscia quotidiana in cui le caratteristiche uniche della Dop e la sua versatilità saranno esplorate attraverso ricette speciali e focus dedicati. Con questa partnership, il Consorzio del Parmigiano Reggiano conferma la volontà di **dialogare con il grande pubblico e con gli appassionati di cucina**, portando nelle case degli italiani i valori di un prodotto totalmente naturale, privo di additivi e conservanti, che da quasi un millennio è simbolo inconfondibile della cultura gastronomica italiana.

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