



IL PARMIGIANO REGGIANO PROTAGONISTA ALLA MILANO DESIGN WEEK 2026: UN VIAGGIO SENSORIALE TRA RICERCA ESTETICA E ALTA GASTRONOMIA

*Dalla mostra-evento **INTERNI MATERIAE** nell'Università degli Studi all'Edicolina, la Dop celebra l'eccellenza del Made in Italy nel cuore di Milano con l'installazione immersiva "I suoni della materia" e la mostra "Nuove forme di grandezza". Un calendario di eventi e degustazioni d'autore per raccontare la Dop come icona contemporanea del lifestyle*

Reggio Emilia, 15 aprile 2026 – Il **Parmigiano Reggiano** sotto i riflettori della **Milano Design Week (20-30 aprile)** con un palinsesto di appuntamenti che trasforma la tradizione millenaria della Dop in un'esperienza multisensoriale, celebrando il connubio tra l'arte casearia e il linguaggio del design internazionale.

Protagonista nel **Cortile d'Onore dell'Università degli Studi di Milano**, nell'ambito della mostra-evento **MATERIAE** promossa dal magazine *Interni*, il Consorzio presenta **I suoni della materia: l'installazione immersiva**, curata da OTTO studio - Paola Navone e Cristina Pettenuzzo con il sound design di Studio Azzurro, invita i visitatori a scoprire la Dop attraverso l'**udito**. Uno spazio circolare, ispirato all'iconica forma di Parmigiano Reggiano, accoglie un "arcipelago" di isole dove le **materie prime** dialogano con gli strumenti dei protagonisti della filiera (dagli agricoltori agli allevatori, dai casari ai battitori). Attraverso un sistema interattivo, il gesto del pubblico attiva una stratificazione sonora: dai suoni naturali agli arpeggi musicali, la presenza dei visitatori trasforma l'ambiente in un'**orchestra collettiva**. Un'opera dove la materia diventa ritmo e vibrazione, dimostrando come la coralità di tutti gli attori coinvolti nella lavorazione della Dop possa amplificare la grandezza di un prodotto che è, esso stesso, materia viva.

Il racconto prosegue a pochi passi dall'Università Statale con la mostra **Nuove forme di grandezza** presso l'**Edicolina Milano** di Piazza Santo Stefano (20-26 aprile). Qui, gli strumenti iconici della produzione vengono reinterpretati in chiave di **design**, sottolineando la bellezza estetica e la funzionalità di una tradizione che si rinnova: lo "spino", ovvero l'attrezzo con cui il casaro rompe la cagliata, diventa un portariviste; il tipico coltellino a mandorla usato per aprire il Parmigiano Reggiano diventa un tagliacarte; la zocca su cui si appoggiano le forme per controllarle diventa uno sgabello; il martelletto del battitore con cui si ispeziona il formaggio diventa uno schiaccianoci. Lo spazio sarà un centro pulsante di attività, con momenti di **storytelling** per coinvolgere il pubblico del Fuorisalone.

Nelle giornate del 20, 21 e 23 aprile, l'Edicolina ospiterà inoltre tre appuntamenti esclusivi di **aperitivo in pairing con Gin Mare**, esaltando la versatilità della Dop in contesti di mixology contemporanea. L'identità del Parmigiano Reggiano sarà declinata anche in percorsi gastronomici d'avanguardia, in particolare con un menu d'eccezione firmato dallo chef **Domenico Stile** del ristorante Enoteca la Torre, due stelle Michelin, e dal pastry chef **Fabrizio Fiorani**. La presenza del Consorzio al Fuorisalone 2026 sarà inoltre oggetto di una robusta **strategia di amplificazione media**



e **creativa**, con un piano di affissioni nei luoghi più iconici di Milano e un piano di contenuti digitali social per raccontare e approfondire gli strumenti tradizionali della produzione della Dop con il supporto di content creator internazionali.

*«Il Parmigiano Reggiano è un'icona del Made in Italy che va oltre il concetto di cibo: è cultura, territorio e, sempre più, un simbolo di lifestyle amato a livello globale», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. «La nostra partecipazione alla Milano Design Week, e in particolare la collaborazione con maestri come Paola Navone e Studio Azzurro, riflette la volontà di raccontare la nostra distintività attraverso linguaggi nuovi e stimolanti. Dalla musica generata dalla materia alla reinterpretazione dei nostri strumenti, vogliamo mostrare come la nostra Dop sappia dialogare con la contemporaneità, offrendo un'esperienza che coinvolge tutti i sensi e che celebra quella "grandezza" che nasce dal saper fare della nostra filiera».*

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