



## FOOD&SCIENCE FESTIVAL: IL PARMIGIANO REGGIANO A MANTOVA CELEBRA IL TERRITORIO TRA TURISMO ESPERIENZIALE, SPORT E DEGUSTAZIONI

*Dal 15 al 17 maggio, la Dop è protagonista della rassegna mantovana con uno stand dedicato al Progetto Turismo. In programma visite guidate nei caseifici, laboratori per le scuole, focus sull'alimentazione sportiva e un ricco calendario di degustazioni, dalle lunghe stagionature in purezza agli abbinamenti con Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop e whisky*

Reggio Emilia, 12 maggio 2026 – Il **Parmigiano Reggiano** protagonista al **Food&Science Festival** di **Mantova**, la manifestazione che **da venerdì 15 a domenica 17 maggio** trasformerà il centro cittadino in un crocevia di incontri, scienza e divulgazione gastronomica. Quest'anno, la presenza del Consorzio sarà fortemente incentrata sulla valorizzazione del territorio e sull'accoglienza, in linea con il nuovo **"Progetto Turismo"** della Dop.

Il ricco calendario di appuntamenti prenderà il via **venerdì 15 maggio** con una giornata interamente dedicata alle **scuole**: per avvicinare le nuove generazioni ai valori della filiera, due classi delle elementari avranno l'opportunità di visitare il caseificio **Latteria Sociale Gonfo** di Motteggiana, mentre allo stand si terranno **degustazioni guidate** curate dagli esperti dell'**APR (Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano)** per gli altri istituti.

Il fine settimana offrirà al grande pubblico un palinsesto denso di appuntamenti allo stand, dove si susseguiranno numerose **masterclass** per esplorare la **versatilità** della Dop. **Sabato 16 maggio**, alle **12:00** e alle **16:00**, i visitatori potranno sperimentare l'incontro di due eccellenze con *La coppia perfetta: Parmigiano Reggiano e Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop*, mentre alle **18:00** l'attenzione si sposterà sull'assaggio in purezza con l'appuntamento *Alla scoperta delle alte stagionature*. **Domenica 17 maggio**, le degustazioni in purezza torneranno protagoniste alle **11:00** e alle **15:00** con l'incontro *Come il tempo cambia gli aromi*, per poi concludere alle **17:00** con il pairing *Il tempo nel gusto: Parmigiano Reggiano e whisky*.

L'esperienza uscirà anche dai confini della piazza: **sabato 16 maggio** alle **8:30** è prevista una visita guidata al **Caseificio Vo Grande** di Pegognaga, per offrire un'immersione diretta e autentica nei luoghi dove ogni giorno si rinnova la magia della Dop. Sempre **sabato** alle **10:45**, il Parmigiano Reggiano salirà sul palco principale di **Piazza Sordello** per il talk intitolato **Muscoli, mete e proteine**: un incontro sull'**alimentazione** che vedrà la partecipazione del nutrizionista **Andrea Barbieri**, della specialista tecnico-scientifica del Consorzio **Ilaria Grisanti** e di una delegazione della squadra di rugby **Zebre Parma**, per raccontare come la naturalità, l'alta digeribilità e la ricchezza di nutrienti rendano la Dop un alleato fondamentale nella dieta degli sportivi.

A seguire, alle ore **12:15** presso la Sala conferenze di Palazzo Plenipotenziario in Piazza Sordello, si terrà il panel intitolato **DOP: tre lettere, mille storie. Il grande formaggio italiano tra mercato,**



**territorio e identità.** Un momento di confronto per capire come le denominazioni di origine proteggono le filiere, raccontano i territori e affrontano le sfide globali. All'incontro prenderà parte **Riccardo Deserti**, direttore del Consorzio del Parmigiano Reggiano, affiancato da alcune delle figure di maggior rilievo del panorama agroalimentare italiano: **Stefano Berni** (direttore generale del Consorzio di Tutela Grana Padano), **Pier Maria Sacconi** (direttore generale del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop) e **Cesare Baldrighi** (presidente di Origin Italia). Il talk sarà moderato dal divulgatore e autore **Emiliano Audisio**.

Lo **stand del Consorzio**, animato dalla presenza del caseificio **Latteria Agricola Mogliese** di Sermide, sarà inoltre uno spazio per raccontare le iniziative del Consorzio in ambito turistico, come **Caseifici Aperti** (in programma **sabato 23** e **domenica 24 maggio**): un appuntamento chiave per vivere in prima persona il territorio della Dop. **Oltre 50 caseifici nelle cinque province di produzione** apriranno le porte al pubblico, offrendo la possibilità di assistere alla lavorazione, partecipare a degustazioni, acquistare direttamente dai produttori e vivere esperienze di intrattenimento.

*«Siamo felici di rinnovare la nostra presenza al Food&Science Festival di Mantova, un appuntamento ormai irrinunciabile per dialogare in modo innovativo e scientifico con i consumatori», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. «Mantova rappresenta un tassello fondamentale della nostra zona di origine, con una produzione annua che supera le 520.000 forme. Quest'anno abbiamo scelto di focalizzare la nostra partecipazione sul Progetto Turismo, perché crediamo fermamente che il Parmigiano Reggiano sia un'esperienza da vivere in prima persona. Portare le scuole, le famiglie e i foodies direttamente nei caseifici significa mostrare loro la passione, il lavoro e la sostenibilità che si celano dietro a ogni singola forma, trasformando la degustazione in un viaggio memorabile e consapevole all'interno di un territorio straordinario».*

-----  
**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)