



PARMIGIANO REGGIANO A IDENTITÀ MILANO 2026 CON ISA MAZZOCCHI, STEFANO SECCHI, CRISTINA BOWERMAN E CATERINA CERAUDO

La Dop protagonista dal 7 al 9 giugno tra lezioni di Identità di Formaggio, masterclass di degustazione, pranzi a quattro mani e abbinamenti con i vincitori del Casello d'Oro

Reggio Emilia, 4 giugno 2026 – Il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** sarà protagonista a **Identità Milano 2026**, il più importante congresso italiano dedicato alla cucina d'autore, in programma **dal 7 al 9 giugno** all'**Allianz MiCo** di Milano. Per il sesto anno consecutivo **main sponsor** della manifestazione, la Dop porterà sul palco alcuni dei più autorevoli protagonisti della ristorazione italiana e internazionale, tra cui **Isa Mazzocchi, Stefano Secchi, Luca Pezzetta, Fabrizio Fiorani, Cristina Bowerman** e **Caterina Ceraudo**.

La giornata di **domenica 7 giugno** vedrà la Dop al centro del programma **Identità di Formaggio**, la serie di lezioni tenute da grandi nomi della ristorazione italiana nel mondo: **Isa Mazzocchi** (Ristorante La Palta a Borgonovo Val Tidone, Piacenza, una stella Michelin) aprirà i lavori alle 11:00, seguita alle 12:00 da **Stefano Secchi** (Ristorante Rezdora a New York, una stella Michelin), mentre nel pomeriggio si susseguiranno **Luca Pezzetta** (Pizzeria Futura a Milano) alle 14:30 e **Fabrizio Fiorani** (pastry chef del Ristorante Duomo a Ragusa, due stelle Michelin) alle 15:30. Proprio Stefano Secchi vivrà un'esperienza diretta sabato 6, recandosi personalmente nei luoghi d'origine per seguire da vicino il processo di lavorazione della Dop. Inoltre, la novità di questa edizione è l'inserimento nel palinsesto di **due masterclass** di approfondimento a cura di **APR** (Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano) dal titolo *Dire 'è buono' non basta – Impara a degustare il Parmigiano Reggiano*, previste alle 11:35 e alle 15:05. Sempre presso il main stage, **lunedì 8** alle **11:10 Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio, assegnerà il **premio "Miglior selezione di formaggi"** al ristorante che si è distinto per il carrello dei formaggi.

Ogni giorno alle 12:30, lo **stand istituzionale** del Consorzio ospiterà un **talk** per giornalisti e opinion leader dal titolo **Chicchi d'autore**, moderato da Francesca Romana Barberini, arricchito dalla presenza di rinomati chef chiamati a interpretare in modo creativo l'utilizzo della Dop nella preparazione di un risotto con Riso Buono, in abbinamento a Franciacorta Bellavista. Il calendario vedrà protagonisti **domenica 7 giugno Mauro Enoch Rimulas** (Ristorante Rimulas a Voghera, Pavia) e **Federico Costa Arburent** (Ristorante Arburent a Castelnuovo Scrivia, Alessandria) in una performance a quattro mani, **lunedì 8 giugno Cristina Bowerman** (Glass Hostaria a Roma, una stella Michelin) e **Caterina Ceraudo** (Ristorante Dattilo a Strongoli, Crotone, una stella Michelin) sempre a quattro mani, e **martedì 9 giugno Valerio Serino** (Terra Restaurant a Copenhagen). Durante tutte le giornate della manifestazione, lo stand offrirà infine ai visitatori un'immersione nel tema dell'**aperitivo all'italiana**, proponendo **degustazioni** in cui i Parmigiano Reggiano vincitori del premio Casello d'Oro saranno assaggiati in abbinamento con il Franciacorta Contadi Castaldi. Infine, **martedì 9** alle 10:30 presso Bar Experience si terrà la **conferenza stampa** di presentazione della **Cena dei Mille**: l'evento (che si svolgerà martedì 8 settembre nel cuore di Parma), promosso da



Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy, rappresenta una delle più importanti celebrazioni delle eccellenze agroalimentari della Parma Food Valley, di cui il Parmigiano Reggiano è ambasciatore nel mondo.

L'obiettivo della presenza del Consorzio è quello di costruire una **solida rete di dialogo con il mondo degli chef e dei professionisti della ristorazione**, affinché la Dop possa essere percepita non solo come un'eccellenza assoluta, ma come un alleato imprescindibile in cucina per valorizzare al massimo l'esperienza del cliente finale. In quest'ottica, la fiera milanese rappresenta il palcoscenico ideale per sottolineare l'importanza strategica della formazione. Attraverso l'**Accademia Parmigiano Reggiano**, il Consorzio offre infatti moduli didattici specificamente pensati per il personale di sala, gli chef e i ristoratori, fornendo loro gli strumenti necessari per raccontare, proporre e valorizzare il prodotto con competenza e precisione, dalla cura del taglio fino all'abbinamento ottimale.

*«La nostra presenza a Identità Milano rappresenta un momento fondamentale per consolidare l'alleanza tra il Parmigiano Reggiano e l'alta ristorazione», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. «Il nostro obiettivo è fornire agli chef e a tutti i professionisti dell'Horeca non solo un ingrediente di qualità assoluta, ma anche le conoscenze necessarie per esaltarlo al meglio, trasformando il momento del consumo in una vera e propria esperienza culturale. L'impegno profuso con l'Accademia Parmigiano Reggiano e il continuo confronto con i grandi nomi della cucina internazionale dimostrano che il nostro formaggio è una risorsa viva, capace di ispirare e di elevare l'offerta gastronomica in tutto il mondo».*

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